

# Menu stagionale

南イタリアフェア

トマトやレモン、アーモンドといった南イタリアでよく食べられる食材を  
ふんだんに使用したメニューをご用意しました。



ナッツの香ばしさと  
トマトの甘みが意外な美味しさ。  
アーモンドとトマトを使った  
“トラパニ風ペースト”を手打ちパスタで。

スパゲッティ トラパネーゼ

本体 **880**円 (税込968円)

※11時以降の提供となります。

ツナとオリーブに  
レモンの香りを加えた爽やかな味わい。  
レモンの香りを楽しんでいただくため、  
少し低めの温度で提供します。

ツナとレモンのスパゲッティ

本体 **880**円  
(税込968円)

TAKE  
OUT

※11時以降の提供となります。



羊のミルク独特の甘い香りと塩気に  
アーティチョークのやさしい味わいが良く合う、  
野菜とチーズのパニーニ。

アーティチョークのパテと  
ペコリーノチーズのパニーニ

本体 **780**円 (税込858円)

TAKE  
OUT

※11時以降の提供となります。



・キッチン内で小麦、卵、乳を使用しております。アレルギー物質については店舗従業員までお問い合わせください。  
・メニュー内容についてご不明な点は店舗従業員までお問い合わせください。・メニュー画像はイメージです。  
・メニューの税込価格は、店内での飲食を基本に標準税率10%で記載しております。(※テイクアウトされる場合は、軽減税率8%になります。)