

本日の気まぐれランチセット (前菜&飲み物付、限定数あり)	
A)和牛のグラッシュ(ハンガリー風煮込み), バターライス添え	¥1,500
B)魚介のトマトクリームソーススパゲッティー	¥1,500
アラカルト ー前菜ー	
前菜の盛り合わせ(1人前)	¥750
茸のマリネ、白バルサミコ風味	¥550
キビナゴのエスカベッシュ(南蛮漬け)	¥550
自家製チキンレバーペースト、自家製パンのトースト添え	¥700
カクテルきゅうりの自家製ピクルス(1本)	¥150
うんまか豚の自家製ソーセージロール	¥550
3種のチーズのフリッタータ(オムレツ)	¥800
本日のスープ	¥700
生ハム、サラミ、チーズの盛り合わせ	¥1,400
ーパスターー	
スパゲッティーアラビアータソース又は辛味抜きトマトソース	¥1,100
アンチョビ、ケッパー、にんにく、島唐辛子のスパゲッティー	¥1,200
自家製かつおのコンフィ入りプッタネスカソースのタリアテッレ	¥1,300
フレッシュトマトとえのき茸と明太子クリームソースのスパゲッティー	¥1,400
黒オリーブと胡桃とアンチョビソースのスパゲッティー	¥1,300
その他	
フライドポテト	¥550
ハムとチェダーチーズのホットサンドとフライドポテト	¥850
カポナータとモッツアレラチーズのホットサンドとフライドポテト	¥850
自家製天然酵母パン	¥300
ーデザートー	
シークワーサー入り焼きチーズケーキ(グルテンフリー)とリンゴのソルベ	¥500
けしの実のクランブルタルト	¥500
ジンジャーミルクの焼きプリン	¥500
今治産媛ベリーとバナナとホワイトチョコチップ入りセミフレッド	¥500
有機シルクスイートの焼きスイーツポテトと蜂蜜バニラの自家製アイスクリーム	¥500
カッサータ	¥500

*ランチタイム(11:30~14:30)のパスタ料理には飲み物をサービスいたします。	
ランチのお飲み物はコーヒー(温、冷)、紅茶(温、冷)、ハーブティー(温、冷)からお選び下さい。	
—お飲み物—	
コーヒー(温, 冷)	¥400
紅茶(温, 冷)	¥400
カフェオレ(温, 冷)	¥450
サンペリグリーノ 1000ml	¥700
ジュース	¥400
コーラ	¥400
ビール	¥500
ノンアルコールビール	¥400
ハウスワイン(白, 赤, ロゼ)	¥500
ボトル	¥2,500
スパークリングワイン	¥600
ボトル	¥3,000
焼酎 (三岳)	¥500
その他、ロングカクテル	¥600~
*価格は全て税込です。	

Today's special lunch set (Includes appetizer and drink, limited number)	
A) Wagyu beef goulash served with butter rice	¥1,500
B) Seafood spaghetti with tomato cream sauce	¥1,500
A la carte -Appetizer-	
Assorted appetizers	¥750
Marinated mushrooms with white balsamic vinegar	¥550
Caponata	¥550
Kibinago escabeche	¥550
Pickled cucumber	¥150
Homemade chicken liver paste with homemade bread	¥700
Homemade unmakaton sausage roll	¥550
Three cheese frittata	¥800
Today's soup	¥700
Assorted prosciutto, salami and cheese	¥1,400
-Pasta-	
Spaghetti with Arrabiata sauce or non-spicy tomato sauce	¥1,100
Spaghetti with anchovies, capers, garlic and green chili peppers	¥1,200
Tagliatelle in puttanesca sauce with homemade bonito confit	¥1,300
Spaghetti with fresh tomato, enoki mushroom and mentaiko cream sauce	¥1,400
Spaghetti with black olives, walnuts and anchovy sauce	¥1,300
-Other-	
French fries	¥550
Hot sandwich with ham and cheddar cheese and French fries	¥850
Hot sandwich with caponata and mozzarella cheese and French fries	¥850
Homemade natural yeast bread	¥300
-Dessert-	
Baked cheesecake with shikuwasa lime (gluten free) and apple sorbet	¥500
Poppy seed crumble tart	¥500
Baked ginger milk pudding	¥500
Semifreddo with Imabari Hime berries, banana and white chocolate chips	¥500
Baked organic silk sweet sweet potato and homemade honey vanilla ice cream	¥500
Cassata	¥500

A drink is included with the set lunch and with pasta dishes during lunchtime (11:30~14:30). Please choose from coffee, tea or fresh iced herbal tea for your lunch drink	
Coffee (hot, cold)	¥400
Tea	¥400
Café au lait (hot, cold)	¥450
Juice	¥400
San Pellegrino 1litre sparkling water	¥700
Cola	¥400
Beer	¥500
Non-alcoholic beer	¥400
House wine (white, red, rosé)	¥500
Bottle	¥2,500
Sparkling wine	¥600
Bottle sparkling	¥3,000
Shochu (Mitsutake)	¥500
Other long cocktails	¥600~
Prices include tax	