

平日

Lunch Menu

ランチには、サラダとスープが付きます



HALF & HALF ハーフ&ハーフ ¥1,550 (税込¥1,705)

当店の人気メニューが一度に味わえる、ランチ限定メニュー！！

★ピッツアとパスタをおひとつずつお選び下さい

<ピッツア>

- ・王妃マルゲリータ
- ・クアトロフォルマッジ
- ・今月のイチオシ！ピッツア
(黒板をご覧下さい)

<パスタ>

- ・ミートソース
- ・和風たらこパスタ
- ・小エビとほうれん草のトマトクリームパスタ
- ・今月のイチオシ！パスタ(黒板をご覧下さい)



PIZZA ピザ

- | | | | |
|-----------------------------|-------------------|----------------------|-------------------|
| ・王妃マルゲリータ | ¥1,300 (税込¥1,430) | ・明太もちチーズ | ¥1,400 (税込¥1,540) |
| ・クアトロフォルマッジ | ¥1,600 (税込¥1,760) | ・びっこら | ¥1,600 (税込¥1,760) |
| ・今月のイチオシ！ピッツア (黒板をご覧下さい) | ¥1,500 (税込¥1,650) | (水牛のモッツアレラチーズとミニトマト) | |
| | | ・マルゲ&クアトロ | ¥1,600 (税込¥1,760) |
| | | ・ステーキピッツア | ¥1,700 (税込¥1,870) |

PASTA パスタ

- | | |
|------------------------|-------------------|
| ・ワタリガニのトマトクリームパスタ | ¥1,300 (税込¥1,430) |
| ・小エビとほうれん草のトマトクリームパスタ | ¥1,200 (税込¥1,320) |
| ・彩り野菜のミートソース | ¥1,100 (税込¥1,210) |
| ・和風たらこパスタ | ¥1,050 (税込¥1,155) |
| ・きのことベーコンのパスタ | ¥1,100 (税込¥1,210) |
| ・今月のイチオシ！パスタ(黒板をご覧下さい) | ¥1,200 (税込¥1,320) |



OMELET RICE オムライス

- | | |
|-------------------------------------|-------------------|
| ・とろっとろビーフと季節野菜のデミグラスソースオムライス | ¥1,300 (税込¥1,430) |
| ・やわらか骨付きチキンのトマトクリームオムライス | ¥1,300 (税込¥1,430) |
| ・牛すじカレーのオムライス(白米またはケチャップライスをお選び下さい) | ¥1,400 (税込¥1,540) |

DORIA ドリア

- | | |
|---------------|-------------------|
| ・きのことベーコンのドリア | ¥1,100 (税込¥1,210) |
| ・エビと季節野菜のドリア | ¥1,200 (税込¥1,320) |
| ・ビーフシチュードリア | ¥1,200 (税込¥1,320) |

MEAT & CURRY 肉料理・カレー

- | | |
|-----------------|-------------------|
| ・ポークジンジャー(生姜焼き) | ¥1,300 (税込¥1,430) |
| ※ライス付き | |
| ・店長こだわりの牛すじカレー | ¥1,300 (税込¥1,430) |

LUNCH SET



★ドリンクバー^セット

+¥300 (税込¥330)

★お好きなミニデザート^セット

+¥220 (税込¥242)

★ツイン^セット(ドリンクバー+ミニデザート)

+¥450 (税込¥495)

※ミニデザートはジェラートに変更できます



土日祝日

Lunch Menu

ランチには、サラダとスープが付きます

HALF & HALF ハーフ&ハーフ 当店の人気メニューが一度に味わえる、ランチ限定メニュー！！



¥1,550(税込¥1,705)

★ピッツアとパスタをおひとつずつお選び下さい

<ピッツア>

- ・王妃マルゲリータ
- ・クアトロフォルマッジ
- ・今月のイチオシ！ピッツア(黒板をご覧下さい)

<パスタ>

- ・小エビとほうれん草のトマトクリームパスタ
- ・ミートソース
- ・和風たらこパスタ
- ・今月のイチオシ！パスタ(黒板をご覧下さい)

PIZZA ピザ

- ・王妃マルゲリータ ¥1,300(税込¥1,430)
- ・クアトロフォルマッジ ¥1,600(税込¥1,760)
- ・今月のイチオシ！ピッツア ¥1,500(税込¥1,650)
(黒板をご覧下さい)
- ・明太もちチーズ ¥1,500(税込¥1,650)
- ・ぴっこら ¥1,600(税込¥1,760)
(水牛のモッツァレラチーズとミニトマト)
- ・マルゲ&クアトロ ¥1,600(税込¥1,760)
- ・ステーキピッツア ¥1,900(税込¥2,090)

OMELET RICE オムライス

とろとろビーフと季節野菜の

デミグラスソースオムライス



¥1,400
(税込¥1,540)

PASTA パスタ

- ・ワタリガニのトマトクリームパスタ ¥1,400(税込¥1,540)
- ・小エビとほうれん草のトマトクリームパスタ ¥1,300(税込¥1,430)
- ・彩り野菜のミートソース ¥1,200(税込¥1,320)
- ・和風たらこパスタ ¥1,150(税込¥1,265)
- ・きのことベーコンのパスタ ¥1,200(税込¥1,320)
- ・今月のイチオシ！パスタ(黒板をご覧下さい) ¥1,300(税込¥1,430)



LUNCH SET



★ドリンクバーSET

+¥300(税込¥330)

★お好きなミニデザートSET

+¥220(税込¥242)

★ツインSET(ドリンクバー+ミニデザート)

+¥450(税込¥495)



Pizza



毎日生地から手作りしています
ひとつ上の
薪窯焼きピツツア
外はサクッと 中はもちもち
熱マナポリピツツア！！

スタッフ一押し!!

4種類のチーズを
贅沢に使用しています



クアトロフォルマッジ

(モツツアレラ・ゴルゴンゾーラ・マスカルポーネ・グラナパダーノ)

¥1,600 (税込¥1,760)

(No 1)

シンプル・イズ・ベスト！！



王妃マルゲリータ

(トマトソース・モツツアレラ・バジル・グラナパダーノ)

¥1,300 (税込¥1,430)



生ハムと野菜のピツツア

(生ハム・サラダ・モツツアレラ・
グラナパダーノ)

¥1,600 (税込¥1,760)



ステーキピツツア

(ステーキ・サラダ・ステーキソース・
バルサミコソース・グラナパダーノ)

¥1,700 (税込¥1,870)



ピッコロ

(トマトソース・水牛モツツアレラ・
バジル・チェリートマト・グラナパダーノ)

¥1,600 (税込¥1,760)



照り焼きチキンピツツア

(照り焼きチキン・ポテトサラダ・コーン・
オニオン・てりやきソース・マヨネーズ・
モツツアレラ・グラナパダーノ)

¥1,400 (税込¥1,540)



ミックスピツツア

(トマトソース・エビ・ベーコン・
卵・トマト・オニオン・ピーマン・
モツツアレラ)

¥1,500 (税込¥1,650)



タラモピツツア

(たらこ・ポテトサラダ・ソーセージ・
ブロッコリー・オニオン・マヨネーズ・
モツツアレラ)

¥1,400 (税込¥1,540)

那須御養卵使用



ビスマルク ¥1,600 (税込¥1,760)

(トマトソース・生ハム・卵・モッツァレラ・グラナパダーノ)

ペアメニュー

2種類の味を贅沢に楽しんじゃおう♪



- ◆マルゲ&しらす ¥1,500 (税込¥1,650)
- ◆マルゲ&明太もち ¥1,500 (税込¥1,650)
- ◆マルゲ&照り焼きチキン ¥1,500 (税込¥1,650)
- ◆マルゲ&クアトロ ¥1,600 (税込¥1,760)
- ◆クアトロ&しらす ¥1,600 (税込¥1,760)
- ◆クアトロ&明太もち ¥1,600 (税込¥1,760)
- ◆クアトロ&照り焼きチキン ¥1,600 (税込¥1,760)



* ペアメニューにないピザもお作りできます
(ステーキピッツァとビスマルクは除く)

¥1,700(税込¥1,870)

セットメニューもございます

A + ¥560

(税込¥616)

本日のサラダ
デザート

※デザートはドリンクバーに
変更できます

B + ¥880

(税込¥968)

本日のサラダ
デザート
ドリンクバー

※デザートはドルチェのページをご覧ください



しらすピッツァ

(バジルソース・しらす・ソーセージ・トマト・バジル・モッツァレラ)

¥1,500 (税込¥1,650)



明太もちチーズ

(明太子・もち・ポテトサラダ・コーン・オニオン・マヨネーズ・モッツァレラ)

¥1,400 (税込¥1,540)



きのこヒベーコンのピッツァ

(てりやきソース・きのこ・ベーコン・マヨネーズ・モッツァレラ・グラナパダーノ)

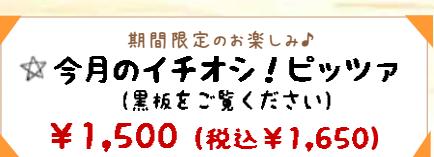
¥1,400 (税込¥1,540)



ツナコーンのピッツァ

(ツナ・コーン・マヨネーズ・モッツァレラ)

¥1,300 (税込¥1,430)



☆今月のイチオシ！ピッツァ

(黒板をご覧ください)

¥1,500 (税込¥1,650)

Let's Topping !

お好みの具材をトッピング♥

- ・ チェリートマト ¥165 (税込¥181)
- ・ コーン ¥165 (税込¥181)
- ・ サラミ ¥275 (税込¥302)
- ・ ゴルゴンゾーラチーズ ¥275 (税込¥302)
- ・ モッツァレラチーズ ¥275 (税込¥302)
- ・ 生ハム ¥385 (税込¥428)
- ・ ベーコン ¥385 (税込¥428)
- ・ 水牛のモッツァレラ ¥495 (税込¥544)

麺はイタリア産リングイネ!!

ゆであげパスタ

もちもち麺とソースのハーモニーをお楽しみください♡



ミートソース

// LOVE //



ワタリガニのトマトクリームパスタ

¥1,300 (税込¥1,430)

不動の人気!
ワタリガニのトマトクリームパスタ

旨味をぎゅっと凝縮したソースと
もちもちの麺が相性抜群!!
男女問わず人気の高い一品です



- ◆小エビとほうれん草のトマトクリームパスタ
- ◆那須御養卵の濃厚カルボナーラ
- ◆彩り野菜のミートソース
- ◆きのことベーコンのパスタ
- ◆和風たらこパスタ
- ◆今月のイチオシ!パスタ(黒板をご覧ください)

¥1,200 (税込¥1,320)

¥1,200 (税込¥1,320)

¥1,100 (税込¥1,210)

¥1,100 (税込¥1,210)

¥1,050 (税込¥1,155)

¥1,200 (税込¥1,320)



あつあつトロ~りが美味しい
チーズフォンデュ
¥1,500 (税込¥1,650)

グリュイエールチーズや
エメンタールチーズなどを
当店オリジナルの配合で
ブレンドしています♪



パンや野菜などに
熱々のチーズをからめて
お召し上がりください!



那須御養卵
使用

オムライス&ドリア



何度も食べたくなる魅惑の味★シェフ自慢の一品をどうぞ！



やわらか骨付きチキンの
トマトクリームオムライス
¥1,400 (税込¥1,540)



チーズフォンデュソースの
オムライス
¥1,400 (税込¥1,540)



牛すじカレーの
オムライス
(白米またはケチャップライスを
お選び下さい)
¥1,500 (税込¥1,650)

店長こだわりの
牛すじカレー
¥1,400
(税込¥1,540)

こちらもオススメ！



きのことベーコンの
ドリア
¥1,200 (税込¥1,320)



エビと季節野菜の
ドリア
¥1,300 (税込¥1,430)



ビーフシチュー ドリア
¥1,400 (税込¥1,540)



季節ごとの
お楽しみ♪

期間限定ドリア
(黒板をご覧下さい)
¥1,400
(税込¥1,540)

MEAT DISH

肉料理



牛やわらか鉄板ステーキ(200g)

¥ 2,200(税込 ¥ 2,420)



ダイナマイスピアリブ

デミグラスソース・てりやきソースからお選び下さい

¥ 1,650(税込 ¥ 1,815)



Rice ライス

- 小 ￥200
(税込 ¥220)
- 中・大 ￥300
(税込 ¥330)



鶏の唐揚げ
~チャイニーズスタイル~
¥ 750(税込 ¥ 825)



スペアリブ(450g)
~サラダ添え~
¥ 1,500(税込 ¥ 1,650)



ポークジンジャー
(生姜焼き)
¥ 1,400(税込 ¥ 1,540)

SALAD サラダ



シェフサラダ
(おまかせグリーンサラダ)

¥ 860
(税込 ¥ 946)



ローストビーフ
～サラダ仕立て～

¥ 1,200
(税込 ¥ 1,320)



生ハムサラダ

¥ 1,200
(税込 ¥ 1,320)

A LA CARTE フラカルト

自家製ピクルス

¥ 400 (税込 ¥ 440)

山盛りポテトフライ

¥ 500 (税込 ¥ 550)

にんにくのまるっと揚げ

¥ 400 (税込 ¥ 440)

ナンコツ唐揚げ

¥ 530 (税込 ¥ 583)

タコ唐揚げ

¥ 990 (税込 ¥ 1,089)

本日の鮮魚のカルパッチョ

¥ 980 (税込 ¥ 1,078)

アヒージョ(エビとキノコ) ～バゲット付き～

¥ 900 (税込 ¥ 990)

バゲット

¥ 250 (税込 ¥ 275)

Dolce

ドルチエ

フルーツたっぷりジェラート

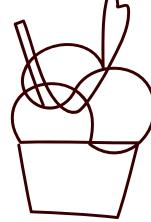


シングル ¥440(税込)

ダブル ¥572(税込) トリプル ¥704(税込)

旬のフルーツや野菜を吟味してセレクト。素材本来の味を存分に味わえるよう工夫を凝らしました。
すっきりとした後味で、食後にぴったりです。

Gelato



伝説のかぼちゃプリン



¥440(税込 ¥484)

何度も改良を重ねてたどりついた味。
厳選北海道産くりかぼちゃの甘味を
キャラメルのほろ苦さが引き立てます。

王様のパンナコッタ



¥440(税込 ¥484)

とろっと生食感！
濃厚生クリームとバニラビーンズを
たっぷり使った贅沢な一品。

絶品バスクチーズケーキ



¥440(税込 ¥484)

コク深い風味で食感トロ~り。
とろける口どけで、リピーター続出の
ケーキです。

超濃厚ガトーショコラ



¥440(税込 ¥484)

ビターチョコ本来の味わいやカカオの
香りを生かして、しっとりと焼き上げ
ました。コーヒーとの相性も◎。

プリンセスティラミス



¥440(税込 ¥484)

イタリア産マスカルポーネを使用。
本格派の味わいは、男女問わず幅広く
支持されています。

宝石カッサータ



¥440(税込 ¥484)

香ばしいナッツやドライフルーツが
ぎっしり！チーズの風味がやさしい、
シチリア島発祥のアイスケーキです。

マンスリードルチェ



¥440(税込 ¥484)

季節の味を取り入れながら、月替わり
でシェフの特別ケーキをご用意いたします。
詳しくはスタッフまでどうぞ。

HAVE A GOOD TIME

COURSE MENU

ペアコース

¥5,200 (税込¥5,720)

※おひとり様¥2,600 (税込¥2,860)



前菜の盛り合わせ

グリーンサラダ

スペアリブ

ポテトフライ

お好きなピッタ

※ステーキピッタはプラス¥400(税込¥440)

お好きなパスタ(ハーフサイズ)

お好きなミニデザート2つ

※下記からお選びください

- ・かぼちゃプリン
 - ・バスクチーズケーキ
 - ・ガトーショコラ
 - ・パンナコッタ
 - ・カッサータ
 - ・マンスリードルチエ
- (詳しくはスタッフまでおたずねください)

