

# Il pranzo

ピッツァ+ドリンクセットは  
裏面をご覧ください

お二人様でシェアして楽しめる♪  
【はじめのお皿 + メイン2品をシェア + ドリンク + 小さなジェラート】

## シェアセット

お一人様 税込 2,300

- 変更による追加料金はお一人様分の価格です -

はじめのお皿 それぞれ好きな一品をお選びください

スープ (大分県産野菜でお作りするスープ)

本日の前菜盛り合わせに変更

+ 300

## シェアする メインを2品 お選びください

### ■石窯焼きのピッツァ

- ・マリナーラ ※チーズなし  
トマトソース・大分産にんにく・バジル・オレガノ
- ・マルゲリータ  
トマトソース・モッツァレラチーズ・バジル
- ・マルゲリータのカルツォーネ (包み焼き)  
トマトソース・モッツァレラチーズ・バジル
- ・カルツォーネ (包み焼き) +120  
トマトソース・自家製ベーコン・トマト・オリーブ・ステッペン
- ・カプリチョーザ +140  
トマトソース・自家製ベーコン・トマト・タマネギ・ブラックオリーブ・ステッペン
- ・M d'oro エンメドーロ +200  
大分産キノコ・カマンベールチーズ・ステッペン・佐伯産ブリのカラスミ
- ・フンギ エ ウォーヴォ +300  
キノコ・卵・ステッペン・トリュフゼスト・ペッパー・パルミジャーノレジャーノ

### ■石窯焼きのピッツァ

- ・トレ フォルマッジ +320  
3種のチーズ/自家製スモークチーズ (カマンベール)・ステッペン・モッツァレラ
- ・クワトロ フォルマッジ +390  
4種のチーズ/ゴルゴンゾーラ・クリーム・ステッペン・モッツァレラチーズ ※メープルシロップ付
- 石窯焼きのピッツァ (ハーフ&ハーフ)
- ・マルゲリータ×クワトロフォルマッジ +240
- ・エンメドーロ×カプリチョーザ +180

### ■本日のパスタ

★数量限定のため1グループにつき1つのみ選択可  
※4名様以上の場合は同一パスタであれば2つ可

- ・石窯焼きのラザニア +100
- ・ロングパスタ +150
- ・ショートパスタ +150
- ・手打生パスタ +350

大きな黒板の中央下部分に記載がございます

ドリンク それぞれ好きな一品をお選びください

エスプレッソ / コーヒー (アイス/ホット)  
「百年の一日」さんのパーチェ特別焙煎豆

紅茶 (アイス/ホット)  
「百年の一日」さんの国東産有機茶葉

ハーブティ (ホットのみ)

スパークリング天然水 (炭酸水)

100%ピンクグレープフルーツジュース

デカフェコーヒー (ホットのみ) +100  
カフェインレスのホットコーヒー

ノンアルコール ビール +300  
ドイツビールと同じ製法で作るドイツ産ノンアルコール

ノンアルコール レモンビール +300  
厳選ドイツ産麦芽とホップにレモン果汁香るノンアルコール

カンパリソーダ +350  
イタリア生まれのハーブリキュールのソーダ割

本日のグラスワイン (白/赤) +350  
ソムリエが選ぶ本日のイタリアワイン

本日の外国産ビール +350  
ドイツビールなどでご用意いたします

## DOLCE デザート

小さなジェラート を 通常ドルチェ に変更 +600円  
ドルチェは黒板からお選びください