

Il pranzo

ピッツア+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 それぞれお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

■石窯焼きのピッツア

- ・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・モツツアレラチーズ・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・モツツアレラチーズ・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
- ・Md'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・パルミジヤーノレジャーノ

■石窯焼きのピッツア

- ・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・モツツアレラ
- ・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・モツツアレラチーズ ※メープルシロップ付
- 石窯焼きのピッツア (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 それぞれお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

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

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