

CAFE TIME MENU

デザートセット 990 (税込1,089)

Dessert set

お好きなデザート + コーヒーまたは紅茶

Dessert Coffee or tea



DESSERT

本日のジェラート Today's gelato	590 (税込649)	クレーマカタラーナ Crema catalana	690 (税込759)
リコッタのセミフレッド Ricotta semifreddo with seasonal sauce	690 (税込759)	ガトーショコラ ジェラート添え Gateau chocolate with gelato	690 (税込759)

パスタセット 1,790 (税込1,969)

Pasta set

お好きなパスタ + コーヒーまたは紅茶

Pasta Coffee or tea

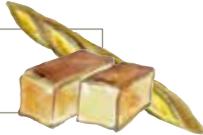


PASTA

春キャベツとアンチョビのペペロンチーノ (スパゲッティ) Spaghetti peperoncino with spring cabbage & anchovy	1,490 (税込1,639)
静岡県産新玉ねぎのアマトリチャーナ (カタッラ) Chitarra amatriciana with spring onion	1,490 (税込1,639)
千葉県石野さんのトマトと スモークサーモントラウトのクリームソース (タリアッテレ) Tagliatelle cream sauce with tomato & smoked salmon trout	1,590 (税込1,749)
福岡県産アスパラガスとサルシッチャのクリームソース (リガトーニ) Rigatoni cream sauce with asparagus & salsiccia	1,690 (税込1,859)

ブレッド盛り合わせ 490 (税込539)

Assorted bread



ドリンク

Drink

 <p>多摩地区の酪農家さんのこだわり牛乳で作ったカフェオレ。 アイスカフェオレはミルクブルーで抽出しています。</p>	カフェオレ Café au lait	650 (税込715)	アールグレイ アイ스티ー Iced earl grey tea	500 (税込550)
	アイスカフェオレ Iced café au lait	650 (税込715)	カモミールとレモングラスのリラックス茶 Chamomile & lemon grass tea	600 (税込660)
	コーヒー Coffee	400 (税込440)	ナチュラル派のロイヤルダーズリン Royal darjeeling tea	600 (税込660)
	アイスコーヒー Iced coffee	500 (税込550)	リンゴとトマトの菜果茶 Vegetable & fruits herb tea	600 (税込660)
	エスプレッソシングル Espresso single	300 (税込330)	生搾り生姜エール Homemade ginger ale <with fresh squeezed ginger juice>	700 (税込770)
	エスプレッソダブル Espresso double	400 (税込440)		

※食材の仕入れ状況により価格や内容が変わる場合がございます。※当店は厳しい品質管理のもとで生産された国産にんじくを使用しています。
(食物アレルギーがご心配のお客様へ) 1. アレルゲンに関しては係りの者にお尋ねください。2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。
3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。