


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

| | |
|--|-----------------|
| あま〜いとうもろこし「ゴールドラッシュ」と 青唐辛子のペペロンチーノ〈スパゲッティ〉 Spaghetti peperoncino with sweet corn & green chili pepper | 1,490 (税込1,639) |
| 長野県産カラフルトマトとストラッチャテッラのトマトソース〈キタツラ〉 Chitarra tomato sauce with colorful tomato & stracciatella | 1,590 (税込1,749) |
| 国産レモンとスモークサーモントラウトのクリームソース〈リガトーニ〉 Rigatoni cream sauce with smoked salmon trout & Japanese domestic lemon | 1,590 (税込1,749) |
| 大葉と甲イカのプッタネス〈タリアテッレ〉 Tagliatelle puttanesca with cuttlefish & Oba - Japanese basil | 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) | 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) |
| | アイスカフェオレ Iced café au lait | 650 (税込715) | ナチュラル派のロイヤルダージリン Royal darjeeling tea | 600 (税込660) |
| | コーヒー Coffee | 400 (税込440) | リンゴとトマトの菜果茶 Vegetable & fruits herb tea | 600 (税込660) |
| | アイスコーヒー Iced coffee | 500 (税込550) | 生搾り生姜エール Homemade ginger ale <with fresh squeezed ginger juice> | 700 (税込770) |
| | アールグレイ アイ스티ー Iced earl grey tea | 500 (税込550) | | |

※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。