

MINORI Pasta Course

《パスタコース》

前菜盛り合わせとお好きなパスタ、デザートとドリンクのコースです。

This course includes an appetizer, pasta of your choice, dessert, and a drink.

¥1,700

<前菜>

Antipasto mist

本日の前菜盛り合わせ

Today' s Antipasto mist

<パスタ>

Pasta

ランチメニューのパスタからお選びください。

(ワタリガニのトマトクリームソースは+200円、

ミートソースとマッシュルームのラグーは+100円頂戴いたします。)

Please choose one of the pastas from the lunch menu. (Tomato cream sauce with Blue crab is ADD¥200.

Meat Sauce and Mushroom Ragout: ADD¥100.)

<デザート>

dessert

本日のデザート

Today' s dessert

<ドリンク>

Drink

ランチセットドリンクからお選びください。

Please choose from the lunch set drinks.

Our Special

《スペシャルメニュー》

ワタリガニのトマトクリーム

Tomato Cream with Blue crab

ワタリガニとかにみそをふんだんに使った濃厚なトマトクリームソース

¥1,450



濃厚ミートソースのタリアテッレ

Tagliatelle with Bolognese

たっぷりの赤ワインとボルチーニ茸のペーストを加えた

クラシックなレシピで作る濃厚ボロネーゼ

¥1,200



八幡平マッシュルームのラグーソース

リングイネ

Linguine with Mushroom ragout

岩手県八幡平産の有機マッシュルームを使った濃厚なソースと、

モチモチ生麺のリングイネ

¥1,200



LUNCH MENU

パスタランチ

Pasta Lunch

今週の Pasta ￥1,100
Weekly Pasta

オイルベース

青森六片のペペロンチーノ ￥800
Peperoncino with "AOMORI ROPPEN garlic"

ボンゴレ・ピアンコ ￥1,000
Vongole bianco

シラスとフレッシュトマト、レモンのピアンコ ￥1,100
Peperoncino with Whitebait and Toamto,Lemon

イワシと大葉、ドライトマト ￥1,100
Sardines, Green SHISO and Dried tomato

トマトソース

魚介のトマトラグーソース ￥1,100
Seafood ragout

ツナとキノコのトマトソース ￥1,100
Tomato sauce with tuna and mushrooms

燻製黒豚ベーコンのアマトリチャーナ ￥1,200
Amatriciana with Smoked KUROBUTA pork bacon

クリームソース

ヤリイカの明太子クリーム ￥1,100
Cream sauce with Squid and Cod roe

燻製黒豚ベーコンのカルボナーラ ￥1,200
Carbonara with Smoked KUROBUTA pork bacon

和風ベース

蒸し鶏とレンコン、九条ネギの和風 ￥900
Japanese style with Chicken and Lotus,KUJYOU leek

サーモンときのこ、大葉の和風バター醤油 ￥1,200
Soy sauce and Butter with Salmon and Mushrooms

* 全てのパスタの大盛を ￥200 にて承ります。
* You can Large size Pasta ADD ￥200!!

サラダランチ

* スープ&パン付き

Salad Lunch

種類豊富なたっぷり新鮮野菜サラダ ￥1,100
Fresh Vegetables Salad

パンチェッタとグリルベーコンのシーザーサラダ ￥1,100
Caesar Salad with Pancetta and Grilled Bacon

グリルチキンの香草焼きオリエンタルサラダ ￥1,100
Oriental Salad with Grilled Herb Chicken

チキン Cobb サラダ ￥1,100
Chicken Cobb Salad

セットメニュー

Set Menu

Aセット サラダ付 + ￥250
A set With Salad

Bセット スープ・サラダ付 + ￥300
B set With Salad and Soup

Cセット スープ・サラダ・ドリンク付 + ￥350
C set With Salad, Soup and drink

ドリンクセット ドリンク付 + ￥250
Drink set With Drink

セットのドリンクは、下記よりお選びください。
全てのドリンクがおかわりできます。
Please choose your Set drink from the above
All items refill FREE!!

コーヒー (ホット又はアイス) コカ・コーラゼロ
Coffee Coca Cola Zero

紅茶 (ホット又はアイス) ジンジャーエール
Tea Ginger Ale

ウーロン茶 スプライト
Oolong tea Sprite

ソーダ
Soda

前菜

Appetizer

サーモンのカルパッチョ ￥600
Salmon Carpaccio

バッファローウィング ￥750
Buffalo Wings

プロシュート ￥600
Prosciutto

Holiday Lunch Course

《ホリデーランチコース》

土、日、祝日限定の前菜盛り合わせとお好きなメイン、デザートとドリンクのコースです。
This course includes an assortment of appetizers, your choice of main dish, dessert, and a drink.

¥ 1,700

<前菜>

本日の前菜盛り合わせ

Today's Antipasto mist

<メイン>

下記から1品お選びください。

Choose one item from below.

Grills

薩摩赤鶏のケイジャングリル +¥300
Cajun grilled SATSUMA AKADORI chicken

黒豚肩ロースのグリル +¥300
Grilled KUROBUTA pork with ginger sauce

* お肉料理にはパンが付きます。

Pasta

今週の Pasta

Weekly Pasta

燻製黒豚ベーコンのアマトリチャーナ
Amatriciana with Smoked KUROBUTA pork bacon

燻製黒豚ベーコンのカルボナーラ
Carbonara with Smoked KUROBUTA pork bacon

魚介のラグー トマトソース
Seafood Ragout

ボローニャ風ミートソース タリアテッレ +¥100
Tagliatelle with bolognese

ヤリイカの明太子クリーム
Squid and Cod Roe Cream

マッシュルームのラグー リングイネ +¥100
Linguine with mushroom ragout

ワタリガニのトマトクリーム +¥200
Tomato Cream with Blue crab

ボンゴレ・ビアンコ
Vongole Bianco

蒸し鶏とレンコン、九条ネギの和風
Japanese style with Chicken and Lotus, KUJYOU Leek

<ドリンク>

セットのドリンクは、下記よりお選びください。
全てのドリンクがおかわりできます。

Please choose your Set drink from the above
All items refill FREE!!

コーヒー (ホット又はアイス)
Coffee

紅茶 (ホット又はアイス)
Tea

ウーロン茶
Oolong tea

コカ・コーラゼロ
Coca Cola Zero

ジンジャーエール
Ginger Ale

Sprite
Sprite

ソーダ
Soda

セットのドリンクの代わりにアルコールドリンクも
お選びいただけます。(+¥300)

You can also choose an alcoholic beverage
for an ADD ¥300!!

グラスワイン 赤・白・スパークリング
Glass of wine Red・White・Sparkling

本日のクラフトビール ハイボール
Today's Craft beer Hi-ball

<デザート>

本日のランチデザート

Today's Desert