

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。

<前菜>

¥1,600

本日の前菜3種盛り合わせ

<パスタ>

ランチメニューのパスタからお選びください。
(生ウニのトマトクリームソースは+200円、
スペシャルメニューの3種類は+100円頂戴いたします。)

<デザート>

本日のデザート

<ドリンク>

ランチセットドリンクからお選びください。

Our Special

《スペシャルメニュー》

ポローニャ伝統濃厚ミートソース

タリアテッレ

(ポローニャ地方発祥の平たいパスタ)

たっぷりの赤ワインとポ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ポロネーゼ

¥1,100



八幡平マッシュルームのラグーソース

マッケロンチーニ

八幡平マッシュルームの魅力を
素直に楽しんで頂けるように風味豊かな
濃厚なキノコのパスタソースと、
卵をたっぷり使ったコクのある
細麺のマッケロンチーニを合わせました。

¥1,100



ポローニャ風

自家製ラザーニャ・ヴェルデ

ほうれん草を練りこんだ緑色の生地の
ポローニャ伝統ラザニア。
重くなく優しい味わいのラザーニャです。

¥1,100



LUNCH MENU

パスタランチ

Pasta Lunch

今週の Pasta Weekly Pasta	¥1,100
アマトリチャーナ Amatriciana	¥1,100
角切り野菜とツナ、生のりのクリーム Cream sauce with vegetable and tuna and NORI	¥1,100
たっぷりシラスと姫ホタテのクリーム Cream Sauce with Whitebait and Small Scallops	¥1,100
青森六片のペペロンチーノ Peperoncino with "AOMORI ROPPEN Garlic"	¥800
魚介のラグー トマトソース Seafood Ragout	¥1,100
イワシと大葉、ドライトマト Sardines, Green SHISO and Dried Tomato	¥1,000
自家製ソーセージと茸のバジルクリーム Basil Cream with Homemade Sausage and Mushrooms	¥1,100
ズワイガニとルッコラ Snow Crab and Arugula	¥1,100
ペンネ アラビアータ Penne Arrabiata	¥900
ボンゴレ・ピアンコ (又はロツソ) Vongole Bianco (or Rosso)	¥1,000
生ウニのトマトクリーム Tomato Cream with Raw Sea Urchin	¥1,400
サーモンときこの、大葉の和風バター醤油 Soy sauce and Butter with Salmon and Mushrooms	¥1,100
ナスとモッツアレラチーズ Eggplant and mozzarella	¥1,100
蒸し鶏とレンコン、九条ネギの和風 Japanese style with Chicken and Lotus, KUJYOU Leek	¥900
ヤリイカの明太子クリーム Squid and Cod Roe Cream	¥1,100

* 全てのパスタの大盛を ¥150 にて承ります。
* You can Large size Pasta ADD ¥150!!

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 Fresh Vegetables Salad	¥1,000
パンチェッタとグリルベーコンの シーザーサラダ Caesar Salad with Pancetta and Grilled Bacon	¥1,100
グリルチキンの香草焼きオリエンタルサラダ Oriental Salad with Grilled Herb Chicken	¥1,000
チキン Cobb サラダ Chicken Cobb Salad	¥1,100

パスタセットメニュー

Set Menu with Pasta

Aセット A set	サラダ付 With Salad	+ ¥200
Bセット B set	スープ・サラダ付 With Salad and Soup	+ ¥250
Cセット C set	スープ・サラダ・ドリンク付 With Salad, Soup and Soft drink	+ ¥300
ドリンクセット Drink set	ドリンク付 With Drink	+ ¥200

セットのドリンクは、下記よりお選びください。
Please choose your Set drink from the above

●のマークの物はお代わりが出来ます。
Items with a ● mark can be refill free!!

● コーヒー (ホット又はアイス) Coffee	● コーラゼロ Coca Cola Zero
● 紅茶 (ホット又はアイス) Tea	● ソーダ Soda
● ウーロン茶 Oolong tea	● オレンジジュース Orange juice
	● グレープフルーツジュース Grapefruits juice

前菜

Appetizer

サーモンのカルパッチョ Salmon Carpaccio	¥600
大人のポテトサラダ Potato Salad	¥600
前菜3種盛り合わせ Appetizer mist 内容はスタッフまでお尋ねください	¥800
生ハムサラミ3種盛り合わせ Jhamon Platter	¥900

DRINK MENU

ビール／ハイボール

Beer/High-ball

サッポロ黒ラベル Sapporo	¥ 605
サッポロプレミアムアルコールフリー Sapporo Premium Alcohol Free	¥ 660
ハイボール High-ball	¥ 660

スパークリングワイン

Sparkling Wine

バルバメト ブリュット ミレジマート キュヴェ (イタリア／ヴェネト) Barbameto Brut millesimato Cuvee di Famiglia	Glass ¥ 660 Bottle ¥ 3,850
プロセッコ ボスコディギーカ ブリュット (イタリア／ヴェネト) Prosecco Bosco di Gica Brut 375ml	Half Bottle ¥ 2,750

コーヒー／紅茶

Coffee /Tea

コーヒー／ Hot or Ice Coffee	¥ 495
エスプレッソ／ Single or Double Espresso	¥ 495／ ¥ 660
カフェラテ／ Hot or Ice Cafe latte	¥ 495
紅茶／ Hot or Ice Tea	¥ 495
はちみつゆず茶／ Hot YUZU Tea	¥ 495

白ワイン

White Wine

アルバリ ヴェルデホ ソーヴィニヨンブラン (スペイン / カステイーリャ・ラマンチャ) Vina ALBALI Verdejo Sauvignon Blanc	Glass ¥ 660 Carafe ¥ 2,310 (500ml)
インツォリア テッレ シチリアーネ (イタリア / エミリア・ロマーニャ) Inzolia Terre Siciliane IGP	Bottle ¥ 3,850
コスタモリーノ (イタリア / サルデーニャ) Costamolino	Bottle ¥ 4,400

ソフトドリンク

Soft Drink

オレンジジュース Orange Juice	¥ 528
グレープフルーツジュース Grapefruits Juice	¥ 528
ウーロン茶 Oolong Tea	¥ 528
コーラゼロ Cola Zero	¥ 528
ジンジャーエール Ginger ale	¥ 528
トニックウォーター Tonic water	¥ 528
ミネラルウォーター(ガス入りorガス無し) Italian Mineral Watar(Frizzante or Naturale)	¥ 550

赤ワイン

Red Wine

アルバリ テンプラニーリョ (スペイン / カステイーリャ・ラマンチャ) Vina ALBALI Tempranillo	Glass ¥ 660 Carafe ¥ 2,310 (500ml)
ネロダヴァヴォラ テッレ シチリアーネ (イタリア / シチリア) Nerod'avola Terre Siciliane IGP	Bottle ¥ 3,850
ペルデーラ (イタリア / サルデーニャ) Perdera	Bottle ¥ 4,400

その他カクテル

Other Cocktail

(スピリッツ)

ジン・ウォッカ・ラム・テキーラ
Gin・Vodka・Rum・Tequila

(リキュール)

アペロール・カシス・カンパリ・ピーチ
Aprol・Cassis・Campari・Peach

all ¥ 660

※お好きなソフトドリンクと割ってお飲みください。

Please mix your favorite.