

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.

¥1,600

<前菜>

Antipasto mist

本日の前菜3種盛り合わせ

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



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



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ボロネーゼ

¥1,200

LUNCH MENU

パスタランチ

Pasta Lunch

今週の Pasta Weekly Pasta	¥1,100
燻製黒豚ベーコンのアマトリチャーナ Amatriciana with Smoked KUROBUTA pork bacon	¥1,200
燻製黒豚ベーコンのカルボナーラ Carbonara with Smoked KUROBUTA pork bacon	¥1,200
シラスとフレッシュトマト、レモンのピアンコ Peperoncino with Whitebait and Tomato, Lemon	¥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	¥1,100
ボンゴレ・ピアンコ Vongole bianco	¥1,000
サーモンときのこと、大葉の和風バター醤油 Soy sauce and Butter with Salmon and Mushrooms	¥1,200
ツナとキノコのトマトソース Tomato sauce with tuna and mushrooms	¥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 Cream sauce with Squid and Cod roe	¥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	¥1,100
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	¥1,100
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 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。
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	コーラゼロ Coca Cola Zero
紅茶 (ホット又はアイス) Tea	ジンジャーエール Ginger Ale
ウーロン茶 Oolong tea	Sprite
	ソーダ Soda

前菜

Appetizer

サーモンのカルパッチョ Salmon Carpaccio	¥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
バッファローウィング Buffalo Wings	¥750	プロシュート Prosciutto	¥600



Nikanbashi Burger

二官橋バーガー

鹿児島産黒毛和牛パティ・燻製黒豚ベーコン・オリジナルソース
マッシュルーム・グリルオニオン・トマト・レタス・レリッシュ

¥1,650



Nikanbashi cheese burger

二官橋チーズバーガー

鹿児島産黒毛和牛パティ・燻製黒豚ベーコン・オリジナルソース
チェダーチーズ・マッシュルーム・グリルオニオン・トマト・レタス・レリッシュ

¥1,750



Nikanbashi duple cheese burger

二官橋ダブルチーズバーガー

鹿児島産黒毛和牛パティ×2・燻製黒豚ベーコン・オリジナルソース
チェダーチーズ×2・マッシュルーム・グリルオニオン・トマト・レタス・レリッシュ

¥2,500

Classic burger

クラシックバーガー

鹿児島産黒毛和牛入りパティ・レタス・トマト・塩・コショウ・レリッシュ・
グリルオニオン

¥1,100

Avocado salsa burger

アボカドサルサバーガー

鹿児島産黒毛和牛パティ・自家製アボカドサルサ・レタス
グリルオニオン・レリッシュ

¥1,500

Fish burger with Home made tartare

自家製タルタルのフィッシュバーガー

自家製タルタル・レタス・フライドフィッシュ・ポテトサラダ

¥1,100

Burger toppings

バーガートッピング

Smoked Bacon KUROBUTA-pork 燻製黒豚ベーコン	¥450
Cheddar cheese チェダーチーズ×2枚	¥200
Avocado アボカド	¥200
Mushroom マッシュルーム	¥100
Grilled Onion グリルオニオン	¥100
Jalapeno ハラペーニョ	¥100
More Relish レリッシュ増量	¥100

価格は税込み表示となります。Price includes tax

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.

¥ 1,600

<前菜>

本日の前菜 3 種盛り合わせ

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

黒毛和牛のクラシックバーガー +¥300
Classic burger

*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

スプライト
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 スパークリング・赤・白
Glass of wine Sparkling・Red・White

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