

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2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
クラシックなレン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



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
クラシック ナポリタン Classic Napolitan	¥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
ボンゴレ・ピアンコ Vongole Bianco	¥1,000
生ウニのトマトクリーム Tomato Cream with Raw Sea Urchin	¥1,400
サーモンときのこと、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	コカ・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
ジンジャーエール Ginger Ale	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	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

DRINK MENU

Cheers!! ALL¥500



Sapporo
サッポロ黒ラベル



Premium Free
サッポロプレミアムフリー ノンアルコール



Sangria Rosso
サングリアロッソ



Dewar's High-Ball
デュワーズホワイトハイボール

Glass Wine Sparkling/White/Red



コルサリス バルバメド ブリュット
アルバリ ヴェルデホ・ソーヴィニヨンブラン
アルバリ テンブラニリーヨ

Bottle Wine



COLSALIZ Barbameto Brut

コルサリス バルバメド ブリュット
(イタリアヴェネト州)
ぶどう品種: グレラ、ピアンケッタ、ヴェルディーゾ他

¥3,500



Argiolas Costamolino

アルジオラス コスタモリーノ
(イタリアサルデーニャ州)
ぶどう品種: ヴェルメンティーノ主体

¥4,000



ADAMI Bosco di Gica Brut 375ml

アダミ プロセッコ ボスコディジーカ ブリュット**375ml**
(イタリアヴェネト州)
ぶどう品種: グレラ、シャルドネ

¥2,500



CULULI Nerod'avola Terre Siciliane

クルーリ ネロダーヴォラ テッレ シチリアーネ
(イタリアシチリア州)
ぶどう品種: ネロダーヴォラ

¥3,500



CULULI Inzolia Terre Siciliane

クルーリ インツォリア テッレ シチリアーネ
(イタリアシチリア州)
ぶどう品種: インツォリア

¥3,500



Argiolas Perdera

アルジオラス ペルデーラ
(イタリアサルデーニャ州)
ぶどう品種: モニカ主体

¥4,000

Coffee & Tea ALL¥450

Coffee

コーヒー

Hot/Ice

Espresso

エスプレッソ

Double +¥150

Café late

カフェラテ

Hot/Ice

Tea

紅茶

Hot/Ice

YUZU Tea

はちみつゆず茶

Hot

Oolong Tea

烏龍茶

Ice

Soft Drink ALL¥500

Orange Ju1ce

オレンジジュース

Grapefruit Ju1ce

グレープフルーツジュース

San Benedetto Mineral Water

サンベネデット ナチュラルミネラルウォーター

Coca Cola ZERO

コカ・コーラ ゼロ

Ginger Ale

ウィルキンソン ジンジャーエール

Tonic Water

ウィルキンソン トニックウォーター

価格は税込み表示となります。Price includes tax

Non Alchool Wine



OPIA Chardonnay Sparkling Organic

オピア シャルドネ スパークリング オーガニック
(南フランス)
ぶどう品種：シャルドネ

OPIA Chardonnay Organic

オピア シャルドネ オーガニック
(南フランス)
ぶどう品種：シャルドネ

OPIA Cabernet Sauvignon Organic

オピア カベルネソーヴィニヨン オーガニック
(南フランス)
ぶどう品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

Bottle ¥3,500
Glass ¥700

Coffee & Tea ALL ¥450

Coffee

コーヒー

Hot/Ice

Espresso

エスプレッソ

Single

Double +¥150

Café late

カフェラテ

Hot/Ice

Tea

紅茶

Hot/Ice

YUZU Tea

はちみつゆず茶

Hot

Oolong Tea

烏龍茶

Ice

Soft Drink ALL ¥500

Orange Juice

オレンジジュース

Coca Cola ZERO

コカ・コーラ ゼロ

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース

Ginger Ale

ウィルキンソン ジンジャーエール

Mango Juice

マンゴージュース

Tonic Water

ウィルキンソン トニックウォーター

Peach Nectar

ピーチネクター

San Benedetto Mineral Water

サンベネデット ナチュラルミネラルウォーター