

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 Pasta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 ¥ 1 5 0 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
●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

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

アマトリチャーナ
Amatriciana

ナスとモッツアレラチーズ
Eggplant and mozzarella

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 マッケロンチーニ +¥100
Maccheronchini with mushroom ragout

生ウニのトマトクリーム +¥200
Tomato Cream with Raw Sea Urchin

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>

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/アイス)
Coffee (Hot/Iced)

●コカ・コーラゼロ
Coca Cola Zero

●紅茶 (ホット/アイス)
Tea (Hot/Iced)

●ジンジャーエール
Ginger Ale

●ウーロン茶
Oolong tea

●オレンジジュース
Orange juice

●ソーダ
Soda

●グレープフルーツジュース
Grapefruits juice

<デザート>

本日のランチデザート

Today's Desert