

SPECIALE MENU

《スペシャルメニュー》



ボローニャ伝統濃厚ミートソース タリアテッレ

(ボ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ボロネーゼ

¥1,200

----- ジオファーム八幡平マッシュルーム -----

標高が高い岩手山の麓で、澄んだ湧き水と綺麗な空気により生まれる
八幡平マッシュルームを使った特別メニューです。

契約農場から直接取り寄せるこのマッシュルームは

口に含んで噛んだ瞬間に広がる豊かな風味と、爽やかな甘味が特徴です。

ボローニャ風に仕立てた自家製手打ちパスタをご用意致しました。是非ご賞味下さい。



八幡平マッシュルームのラグーソース リングイネ

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、
もちもち生麺のリングイネを合わせました。

¥1,200

Take Out 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
ワタリガニのトマトクリーム Tomato Cream with Blue crab	¥1,450
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 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	¥1,100
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 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

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	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

価格は税込み表示となります。Price includes tax



“鹿児島天文館、二官橋通りで人気のバーガー専門店「Nikanbashi Burger」が東京初上陸！鹿児島産黒毛和牛入りハティと黒豚のベーコンを使用したUMAMIたっぷりバーガーです。



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