

## 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 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。

¥1,200

# 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
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	¥1,200
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