

Lunch menu 11:00▶15:00(L.O.14:30)

本日のパスタとセットメニュー ★麺大盛り★+¥300

※本日のパスタは店内メニューをご覧ください
※ごちそうサラダは仕入れにより内容が変わります

今日和
おすすめ

今日和ランチ ¥1,600

- ・本日のパスタ
- ・ドリンク
- ・ごちそうサラダ

パスタランチ ¥1,200

- ・本日のパスタ
- ・ドリンク
- ・シャーベット

デザートランチ ¥1,500

- ・本日のパスタ
- ・本日のデザート
- ・ドリンク

スペシャルランチ ¥1,980

- ・本日のパスタ
- ・ごちそうサラダ
- ・選べるデザート
- ・ドリンク

今日和おすすめ
ごちそうサラダ



Dessert

スペシャルランチを
ご注文の方は
デザートをお選びください



プリン 単品価格¥550



バニラアイス
トッピング+¥150

ティラミス 単品価格¥550

その他デザート別紙にもございます

プラス

お好きなパスタにご馳走セットメニュー

+¥800 ごちそうサラダセット ・ごちそうサラダ ・ドリンク

+¥250 サラダセット.....・サラダ ・ドリンク

+¥150 ドリンクセット.....・ドリンク

+¥450 デザートセット.....・デザート ・ドリンク

+¥600 サラダ&デザートセット ・サラダ ・デザート ・ドリンク

お好きなパスタを
裏からお選びください

Drink

セットメニューをご注文の方は
下記よりドリンクをお選びください

(単品価格)

- ・コーヒー(Ice/Hot) ¥350
- ・紅茶(Ice/Hot) ¥350
- ・ウーロン茶 ¥350
- ・オレンジジュース ¥350
- ・コーラ ¥350
- ・ジンジャーエール ¥350

ソフトドリンクを
アルコールに変更

- ・グラスビール +¥250
- ・グラスワイン +¥200



pasta



OIL BASE



- 🌶️ 名物 房総釜揚げしらすのペペロンチーノ ¥1,480
- 🌶️ ゴロゴロにんにくのペペロンチーノ ¥1,250
- ナスとベーコン、ハウレンソウ ¥1,480
- 牛ひき肉、ハウレンソウ、しめじ ¥1,480
- ベーコンとホタテのジェノベーゼ ¥1,480

TOMATO BASE



- 🌶️ 角切りベーコンのアラビアータ ¥1,380
- 🌶️ モッツアレラといろいろなチーズのトマトソース ¥1,480
- 🌶️ 海老とベーコン、フロッコリーのトマトクリームソース ¥1,580
- 🌶️ にんにくチーズトマトソース ¥1,380
- ナスとベーコンのトマトソース ¥1,480

CREAM BASE



- ポルチーニ茸といろいろなキノコのクリームソース ¥1,680
- 海老とフレッシュトマトのバジルクリームソース ¥1,480
- カルボナーラ ¥1,480

ORIGINAL

- タラコor明太子とヤリイカ、青じその和風 ¥1,250
- たらこ又は明太子といくら ¥1,630
- 大人も美味しいミートソース ¥1,480
- 揚げ茄子と納豆のミートソース ¥1,530

🌶️ ニンニク入り 🌶️ 唐辛子入り

pizza



- マルゲリータ(モッツアレラ・バジリコ) ¥1,200
- クワトロフォルマッジオ(4種のチーズ) ¥1,300
- 牛ひき肉・ハウレンソウ・しめじ ¥1,300
- 生ハムとたっぷり野菜のサラダピッツァ ¥1,480



※アレルギー表がございます。お申し付けください(本日のパスタとごちそうサラダのアレルギー表はスタッフにお尋ねください)



PASTA

自家製もちもちの生パスタ

OLIVE OIL

- 名物 房総釜揚げしらすのペペロンチーノ ¥1,480
- ゴロゴロにんにくのペペロンチーノ ¥1,250
- ナスとベーコン、ホウレンソウ ¥1,480
- 牛ひき肉、ホウレンソウ、しめじ ¥1,480
- ボンゴレピアンコ ¥1,580
- アンチョビ、オリーブ、フレッシュトマト ¥1,480
- ベーコンとホタテのジェノベーゼ ¥1,480



名物 房総釜揚げしらすのペペロンチーノ



ナスとベーコン、ホウレンソウ



モッツアレラといろいろなチーズのトマトソース

TOMATO

- 角切りベーコンのアラビアータ ¥1,380
- モッツアレラといろいろなチーズのトマトソース ¥1,480
- 海老とベーコン、ブロッコリーのトマトクリームソース ¥1,580
- 海の幸のトマトソース、ペスカトーレ ¥1,980
- にんにくチーズトマトソース ¥1,380
- ボンゴレロッソ ¥1,580
- ナスとベーコンのトマトソース ¥1,480
- ごろごろニンニクのやみつきトマトソース ¥1,280
- ペンネアラビアータ ¥1,380



海の幸のトマトソース、ペスカトーレ



ペンネアラビアータ



海老とベーコン、ブロッコリーのトマトクリームソース

表示価格は税込価格です

CREAM

- ポルチーニ茸といろいろキノコのクリームソース ¥1,680
- タラコとシメジ、ホウレンソウのクリームソース ¥1,580
- 海老とフレッシュトマトのバジルクリームソース ¥1,480
- カルボナーラ ¥1,480
- サーモンのクリームトマトソース ¥1,580
- ゴルゴンゾーラのクリームソース ¥1,580



海老とフレッシュトマトのバジルクリームソース



タラコとシメジ、ホウレンソウのクリームソース

ORIGINAL

- タラコor明太子とヤリイカ、青じその和風 ¥1,250
- 海老とフレッシュトマトの青じそ風味 ¥1,480
- イカ墨のスパゲッティ ¥1,580
- たらこ又は明太子といくら ¥1,630
- イカ、オクラ、納豆の塩味 ¥1,380
- 大人も美味しいミートソース ¥1,480
- 揚げ茄子と納豆のミートソース ¥1,530
- 海の幸のトマトスープスパゲッティ ¥1,980
- いろいろ野菜のトマトスープ ¥1,530
- いろいろ野菜のクリームスープ ¥1,530
- 渡りカニのトマトクリームソース ¥1,980



タラコor明太子とヤリイカ、青じその和風



海老とフレッシュトマトの青じそ風味

表示価格は税込価格です

自家製もちもち生パスタと本格イタリアン



アレルギー表示表ございます。
 ご必要な方はスタッフまでお声かけください。



ANTIPASTO 冷菜



アンチョビポテト



カプレーゼ



プロシュートと生ハムの盛合わせ



フレッシュトマトとバジルのブルスケッタ



本日の鮮魚のカルパッチョ

内容はスタッフに
 お尋ねください ¥980



◆自家製ローストポーク ¥1,480

- ◆カプレーゼ ¥880
- ◆チーズの盛合せ ¥1,480
- ◆プロシュートと生ハムの盛合わせ ¥980
- ◆生ハムとチーズの盛合せ ¥900
- ◆フレッシュトマトとバジルのブルスケッタ ¥880
- ◆枝豆アリオ ¥900
- ◆アンチョビポテト ¥600
- ◆エスカベッシュ ¥600
- ◆カポナータ ¥600

SALAD

サラダ



今日和hotサラダ

- ◆今日和hotサラダ ¥1,180
- ◆カリカリベーコンとホウレンソウのサラダ ¥980
- ◆彩り野菜のグリーンサラダ自家製野菜ドレッシング ¥1,180

表示価格は税込価格です

AJILLO

アヒージョバケット付き

- ◆ 海老とマッシュルームのアヒージョ ¥1,000
- ◆ ブロッコリーと生ハムのアヒージョ ¥1,000

アヒージョ用バケット 2枚 ¥160



ANTIPASTO 温菜

- ◆ 厚切りベーコンとほうれん草のソテー ¥880
- ◆ いろいろきのこのガーリックソテー ¥650
- ◆ カマンベールチーズオープン焼き ¥900
- ◆ 鶏もも肉のトマト煮込み ¥1,480
- ◆ トリッパのトマト煮 ¥950
- ◆ トリュフ風味フランチフライ ¥600
- ◆ カニクリームコロッケ トマトとジェノベーゼソース ¥880
- ◆ 香草チキンカツレツ ¥1,280



つぶ貝・エリンギ・ジャガイモの
ガーリックソテー



鶏もも肉のロースト
ポルチーニ茸と季節の
野菜のクリームソース

¥1,580



いろいろきのこのガーリックソテー



トリッパのトマト煮



表示価格は税込価格です

PIZZA ピザ



マルゲリータ



クワトロフォルマッジオ

- ◆ マルゲリータ (モッツアレラ・バジリコ) ¥1,200
- ◆ クワトロフォルマッジオ (4種のチーズ) ¥1,300
- ◆ 牛ひき肉・ホウレンソウ・しめじ ¥1,300
- ◆ 生ハムとたっぷり野菜のサラダピッツア ¥1,480

BREAD パン



- ◆ 焼きたてフォカッチャ ¥400
(ハーブソルト・チーズ・ニンニク醤油・バジル)
- ◆ ガーリックトースト ¥450



DESSERT デザート



- ◆ キャラメルプリン ¥550
- ◆ 自家製ティラミス ¥550
- ◆ バニラアイストッピング+ ¥150

その他のデザートは別紙にございます。



表示価格は税込価格です