

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

こんにちわ
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



本日のパスタ単品 1,000

・本日のパスタ

パスタランチ 1,200

・本日のパスタ ・ドリンク

デザートランチ 1,500

・本日のパスタ ・ドリンク
・選べるデザート

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



バナナアイス
トッピング+150

ティラミス 単品価格550

プラス

お好きなパスタ・ピザ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

+ 300 サラダセット ・サラダ ・ドリンク

+ 200 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・ピザを
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 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

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チーズのトマトソース 1,480

CREAM BASE



ポルチーニ茸といろいろ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

ORIGINAL

タラコor明太子とヤリイカ、青じその和風 1,250

大人も美味しいミートソース 1,480

🔥 ニンニク入り 🍷 唐辛子入り 🍞 ペンネに変更可

Antipast

自家製ピクルス 500

彩り野菜のトマト煮(カポナータ) 580

カプレーゼ 980

プロシュート (S)780(M)1,280

ハモンセラノ (S)780(M)1,280

チーズ盛り合わせ 1,280

レモン風味の甘酢マリネ(カルピオーネ) 680

アリオリポテトサラダ 680



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



※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)

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。



もちもち本格 生パスタ



名物 釜揚げしらすのペペロンチーノ

OIL BASE

名物 釜揚げしらすのペペロンチーノ 1,480
一番人気! たっぶりのしらすで今日和名物

ゴロゴロにんにくのペペロンチーノ 1,250
柔らかなにんにくのコンフィで作る定番パスタ

TOMATO BASE

角切りベーコンのアラビアータ 1,380
【怒りん坊】唐辛子を利かせた辛トマトソース

モッツアレラといろいろチーズのトマトソース 1,480
とろ〜りとしたモッツアレラチーズを楽しめる人気のパスタ

CREAM BASE

ペンネに変更可 ポルチーニ茸といろいろ木ノ子のクリームソース 1,680
イタリアの松茸と称される香り豊かなクリームソース

海老とフレッシュトマトのバジルクリームソース 1,480
バジルの香る爽やかなクリームパスタ

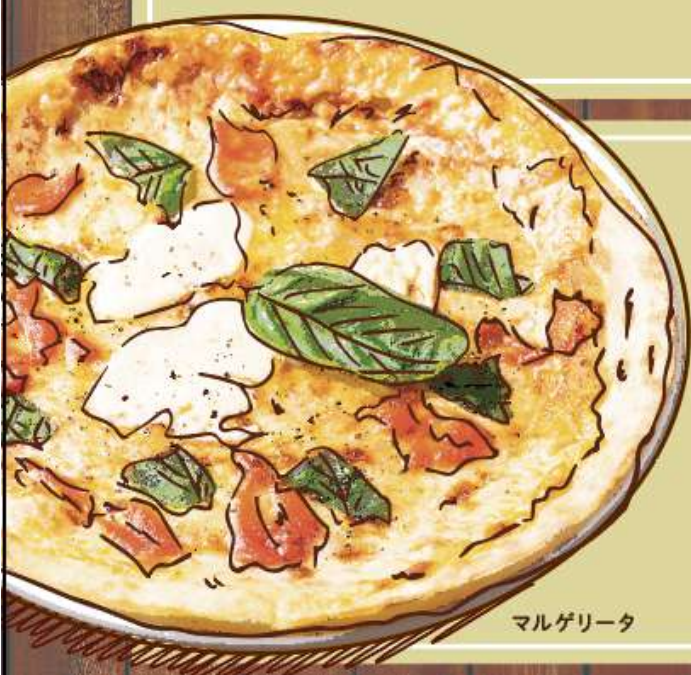
ポルチーニ茸といろいろ
木ノ子のクリームソース

ORIGINAL

タラコor明太子とヤリイカ、青じその和風 1,250
タラコのプチプチ、イカのプリプリ食感がたまらない王道パスタ。

大人も美味しいミートソース 1,480
大人も喰る自家製ミートソース

タラコor明太子とヤリイカ
青じその和風



マルゲリータ

ピザ

マルゲリータ (モッツアレラ・バジリコ) 1,200
ピッツアの王道。トマトとチーズ、バジルの至高の組み合わせ

クワトロフォルマッジオ(4種のチーズ) 1,300
4種のチーズのピッツア。蜂蜜との相性抜群



千葉中央店 名物料理

お任せおつまみ 盛り合わせ

本日入荷の食材を使用し、時間と手間を惜しまず丁寧に仕上げたおつまみを盛り合わせた1皿です
5点盛り/880 8点盛り/1,480



本日の 鮮魚のカルパッチョ

新鮮なお魚を、レモンベースの味付けと香草の香りでさっぱりと仕上げました 1,100



ローストビーフと ローストポークの盛り合わせ

牛モモ肉と豚肩ロースを、部位に合わせて低温でじっくりと調理しました 1,480



イタリアンステーキ タリアータ(120g) 提供までお時間いただきます。

イタリア語で「切った」という意味。
部位はスタッフにおたずねください。 1,800



名物 釜揚げしらすの ペペロンチーノ

今日和名物! たっぶりのしらすとゴロゴロにんにくが一番人気! 1,480





お任せおつまみ 盛り合わせ

5点盛り/880 8点盛り/1,480

(8点盛り)



冷たいお料理

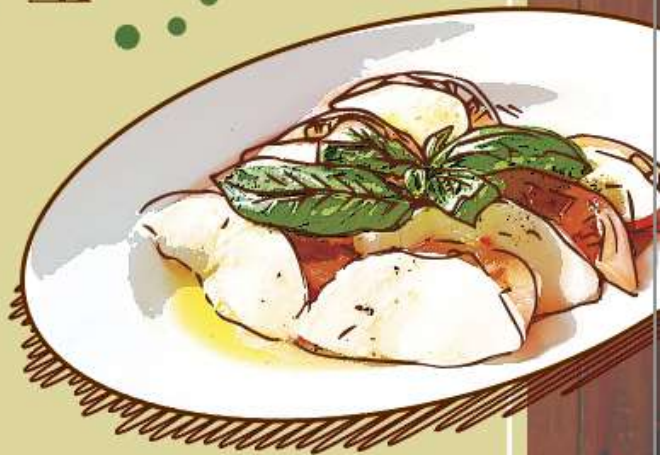
パテ・ド・カンパーニュ 600
「田舎風パテ」 豚肉と鶏レバーのミンチを型に入れ焼き上げました。

彩り野菜のトマト煮(カボナータ) 580
ナスやズッキーニ、パプリカなどをトマトソースで甘酸っぱく煮ました。

レモン風味の甘酢マリネ(カルピオーネ) 680
イタリアの南蛮漬け。魚介や野菜をレモンと一緒にマリネしました。

アリオリポテトサラダ 680
ガーリックのきいたアリオリソースでポテトサラダを作りました。

本日の鮮魚のカルパッチョ 1,100
新鮮なお魚をレモンベースの味付けと香草の香りでさっぱりと仕上げました。



カプレーゼ



パテ・ド・カンパーニュ

プロシュート (S)780 (M)1,280

ハモンセラーノ (S)780 (M)1,280

チーズ盛り合わせ 1,280

自家製ピクルス 500

カプレーゼ 980



本日の鮮魚の
カルパッチョ



カボナータ

表示価格は税込価格です

温かいお料理

海老とブロッコリーのアヒージョ

980

しらすと玉子のアヒージョ

980

バケット
4枚付き

しらすと玉子の
アヒージョ



ガーリック
トースト

アンチョビポテトフライ

680

トリュフフレンチフライ

580

ガーリックトースト

580

追加バケット(4枚)

330



アンチョビポテト
フライ

お肉の料理

ローストビーフとローストポークの盛り合わせ

1,480

牛モモ肉と豚肩ロースを部位に合わせて低温でじっくりと調理しました

ボルケッタ

イタリアンステーキ タリアータ(120g)

1,800

タリアータはイタリア語で「切った」という意味。部位はスタッフにおたずねください。

提供までお時間
いただきます。

鶏もも肉のポルチーニクリームソース

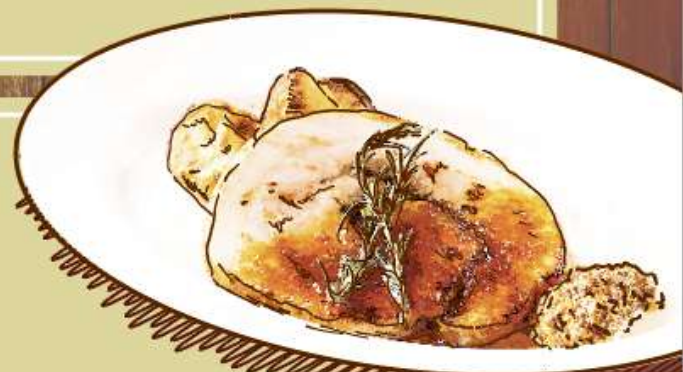
1,200

香りの良いポルチーニ茸と柔らかな鶏もものクリーム煮です。

豚バラの香草焼き(ボルケッタ)

1,400

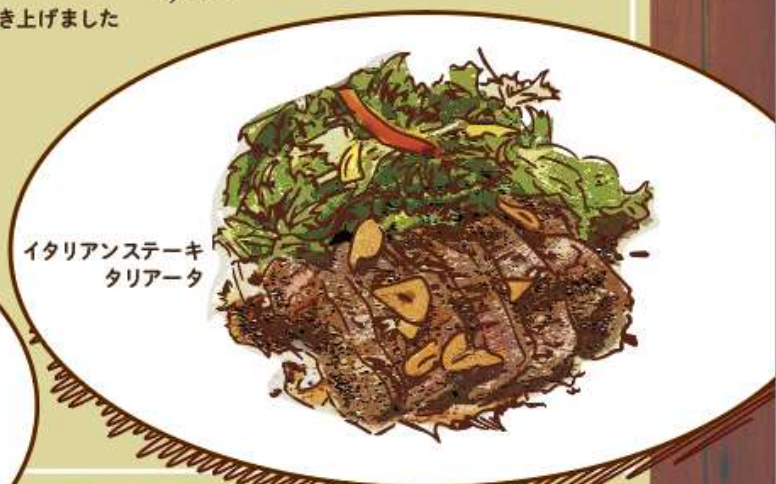
豚バラ肉にニンニクとハーブをすり込んで、5時間かけて焼き上げました



ローストビーフとローストポークの盛り合わせ



イタリアンステーキ
タリアータ



表示価格は税込価格です

デザート



キャラメルプリン 550

バニラアイストッピング+150



自家製ティラミス 550

2時間 飲み放題付きコース

- ◆ お手軽コース **¥4,400** 全6品
- ◆ スタンダードコース **¥5,500** 全6品
- ◆ スペシャルコース **¥6,600** 全7品

※詳細は、スタッフにお気軽にお尋ねください♪

その他おすすめ料理は
別紙をご覧ください



Drink menu

ビール

Alcohol

イタリアンビール ペローニ	グラス	700
アサヒスーパードライ	中ジョッキ	680
	グラス	480
ノンアルコールビールドライゼロ	グラス	500



ワイン

Wine



～ イタリア直送 ハウスワイン ～

カザルボルディーノ ロッソ	グラス	550
カザルボルディーノ ビアンコ	グラス	550
サングリア(赤・白)	グラス	650

★その他ワインは別紙をご覧ください



スプリッツァー

ロゼワインスプリッツァー	650	* . + *
白ワインスプリッツァー	650	
赤ワインスプリッツァー	650	
フローズンマンゴーのスプリッツァー	690	
* フローズンパイナップルとキウイのスプリッツァー	690	
× フローズンベリーベリースプリッツァー	690	

*

Drink menu

リキュール

Cocktail

* x . x *

カシス

カシスウーロン 650
カシスオレンジ 650

ピーチ

ピーチウーロン 650
ファジーネーブル 650

ジン

クラフトジン ソーダ 750
ジンジャーエール 750
バック 750



ウイスキー

ブラックニッカハイボール 500
サントリー角ハイボール 500

ソフトドリンク

ノンアルコール



Enjoy



コーヒー(ice/hot) 350
紅茶(ice/hot) 350
カフェオレ(ice/hot) 350
コーラ 350
ジンジャーエール(甘口) 350
オレンジジュース 350
八街生姜 ジンジャーエール(辛口) 580
ブラッドオレンジジュース 580
ノンアルコールサングリア 580
フルーラ マンゴー 580
フルーラ ライチ 580
フルーラ ラフランス 580



飲み放題

¥1,000(¥1,100税込)
延長30分毎 ¥500(¥550税込)

・10分前ラストオーダー ・グラス交換制

※お一人様1品お料理のご注文をお願いします ※同一グループ、同一商品で承ります
※飲み残しが多い場合は別料金を請求させて頂く場合があります

ビール

アサヒスーパードライ
(グラス or 中ジョッキ)

ウイスキー

ブラックニッカハイボール

サワー/ハイ

レモンサワー
白ぶどうサワー
温州みかんサワー
白桃サワー
柚子蜜サワー
ウーロンハイ



ワイン



×

赤ワイン

フラテリ・チェイ キャンティ ポッジョ・アル・ヴェント 2020
ピーツ・ピュア シラーズ
プティ・モンド ルージュ 2022

*

白ワイン

ピーツ・ピュア ピノ・グリーンジョ
エムジー・エステート ソーヴィニヨン・ブラン 2022
プティ・モンド シャルドネ 2022

×

スパークリング

パレ ベントウーラ モサ cava ブリェット

ハウスワイン

カザルボルディーノ ロッソ グラスのみ
カザルボルディーノ ピアッコ グラスのみ
サングリア(赤・白) グラスのみ

Wine



ソフトドリンク

ウーロン茶
コーラ
ジンジャーエール(甘口)
オレンジジュース
ブラッドオレンジジュース
ノンアルコールサングリア

リキュール

ジン

ジンソーダ
ジンパック

カシス

カシスウーロン
カシスオレンジ

ピーチ

ピーチウーロン
ファジーネーブル

カンパリ

カンパリオレンジ
カンパリソーダ

Enjoy



プレミアム

60分

飲み放題

¥1,300 (税別)

延長30分 ¥500 (税別)

・10分前ラストオーダー・グラス交換制

※お一人様1品お料理のご注文をお願いします ※同一グループ同一商品で承ります
※飲み残しが多い場合は別料金を請求させて頂く場合があります

ビール

アサヒスーパードライ
(グラス or 中ジョッキ)

ウイスキー

ブラックニッカハイボール
サントリー角ハイボール

サワー/ハイ

レモンサワー
白ぶどうサワー
温州みかんサワー
白桃サワー
柚子蜜サワー
ウーロンハイ

ワイン

赤ワイン

フラテリ・チェイ キャンティ ポッジョ・アル・ヴェント 2020
ピーツ・ピュア シラーズ
プティ・モンド ルージュ 2022
ドメーヌ・デ・グラス エステート ピノ・ノワール 2023

白ワイン

ピーツ・ピュア ピノ・グリージョ
エムジー・エステート ソーヴィニヨン・ブラン 2022
プティ・モンド シャルドネ 2022
ミケ リースリング 2020

スパークリング

パレ バントウラ モサ cava ブリュット

ハウスワイン

カザルボルディーノ ロッソ グラスのみ
カザルボルディーノ ビアンコ グラスのみ
サングリア(赤・白) グラスのみ

オレンジ

ハミング・トゥリー オレンジワイン

Wine



ソフトドリンク

ウーロン茶
コーラ
ジンジャーエール(甘口)
オレンジジュース
ブラッドオレンジジュース
ノンアルコールサングリア



Enjoy

リキュール

ジン

ジンソーダ
ジンパック

ピーチ

カシスウーロン
カシスオレンジ

ピーチウーロン
ファジーネーブル

カンパリオレンジ
カンパリソーダ

カシス

カンパリ