



# Food menu

LUNCH 11:00-14:00(L.O.13:30)  
DINNER 17:00-21:00(L.O.20:00)

## Antipasto

前菜盛り合わせ ¥1,200



グリーンオリーブのフリット	¥250	皮付きポテトフライ	¥600
青のりのゼッポリーニ	¥350	フィッシュ&チップス	¥900
自家製ピクルス	¥500	モルタデッラと生ハムの盛り合わせ	¥900
色々野菜のカボナータ	¥600	チーズの盛り合わせ	¥900

## Pasta

+100円で大盛りにできます

ガーリックソース	シラスと明日葉とフレッシュトマト	¥1,500
トマトクリームソース	海老とルッコラ	¥1,500
トマトソース	根菜ナポリタン	¥1,500
クリームソース	桜エビと青のり	¥1,500

※メニュー内容は季節や仕入れにより変わります



## Pizza

¥1,300のピザは+300円でハーフ&ハーフにできます

マルゲリータ (バジルとモッツァレラチーズ)	¥1,300
カプリチョーザ (その日のおまかせ具材)	¥1,300
クワトロフォルマッジョ (4種のチーズ~はちみつ添え~)	¥1,300
ピッツアマーレ (魚介たっぷり)	¥1,500
ポークソーセージのピザ (ソーセージと野菜)	¥1,400



## Set Drink

パスタやピザに+300円でサラダ&ドリンクが付けられます

コーヒー (Hot/Ice) 有機紅茶 (Hot/Ice)  
ウーロン茶 コーラ ジンジャーエール (辛口)



# Drink & Dolce menu

ALL TIME  
11:00-21:00(L.O.20:00)

## Dolce

★なめらかソフトクリーム	¥440
★ソフトサンデー(チョコ/ベリー)	¥650
★ラルゴエスプレッソとなめらかソフトクリームの贅沢アフォガード	¥700
ジェラート(ベルギーチョコ/フランボワーズ)	¥400
自家製ティラミス	¥600
日替わりドルチェ 店内ボードorスタッフまで	

★マークのドルチェには、“ソフトクリームマシン界のフェラーリ”  
カルピジャーニで作ったソフトクリームを使用!



## Coffee & Tea

レギュラーコーヒー (Hot・Ice)	¥350	有機 コーヒー (Hot・Ice)	¥500
ラルゴ コーヒー (Hot・Ice)	¥500	カフェラテ (Hot・Ice)	¥500
カフェラテ (Hot・Ice)	¥500	エスプレッソ	¥500
エスプレッソ	¥500	カプチーノ	¥500
カプチーノ	¥500	有機紅茶 (Hot・Ice)	¥400
		ミルクティ (Hot・Ice)	¥400

## Soft Drink

コーラ	¥350	ホットミルク	¥400
ジンジャーエール(辛口)	¥350	国産リンゴジュース	¥500
ウーロン茶	¥350	有機オレンジジュース	¥500
ペリエ(炭酸水)	¥400	自家製レモネード (Hot・Ice)	¥500
		特製レモンスカッシュ	¥600

## Alcohol

グラスワイン(赤・白)	¥500	ハイボール	¥650
生ビール(ハートランド)	¥600	シャンディーガフ (ビール+ジンジャエール)	¥700
瓶ビール(ハートランド・一番搾り)	¥600	パナシュ (ビール+レモネード)	¥700
国産生絞りレモンサワー	¥600	梅酒(ロック・ストレート・炭酸割り)	¥700
ウーロンハイ	¥600	ノンアルコールビールもございます	

