

DINNER MENU

PASTA ———— パスタ

オイルベース

- garlic and olive pepperoncino with shrimp and watercress*
海老とルッコラのペペロンチーノ ¥900
 海老の甘みと、ルッコラの苦みがベストマッチ!
- Pasta with black sesame, bacon, and mozzarella cheese*
ベーコンとモッツァレラチーズの黒胡椒風味 ¥900
 シェフのお気に入りのお品。とろけるモッツァレラがたまりません。
- Vongole bianco*
ボンゴレビアンコ ¥950
 愛知県産 活あさりを使ったボンゴレビアンコ。美味さが違います。
- Pescatore bianco*
ペスカトーレビアンコ ¥1,100
 漁師風パスタをオイルベースで仕上げました。素材本来の味が良く出ています。

トマトベース

- arrabiata (hot & spicy)*
アラビアータ(辛口) ¥800
 シンプルながら隠れファン多し!辛いのが苦手な人は控えてください。
- All'ortolana (Tomato sauce with vegetables)*
オルトラーナ(野菜のトマトソース) ¥850
 7種類の野菜のカボナータをパスタと合えました。野菜の旨さが出ています。
- Basil, mozzarella cheese, and tomato sauce*
バジルとモッツァレラチーズのトマトソース ¥900
 バジルの風味とモッツァレラはトマトソースと相性抜群です。
- Vongole rosso*
ボンゴレロッソ ¥950
 愛知県産 活あさりを使ったボンゴレロッソ。一味違った味わい。
- Pescatore'*
ペスカトーレ ¥1,100
 漁師風パスタです。魚介の旨味をトマトソースに閉じ込めました。

クリームベース

- Pasta with seasoned cod roe cream sauce*
明太子のクリームソース ¥850
 明太子とクリームソースに大葉が良く合います。ぜひご賞味を。
- Carbonara*
カルボナーラ ¥900
 定番ながら、店の個性が出るのがカルボナーラ。PDC風はあっさり目です。
- Pasta with gorgonzola cream sauce*
濃厚ゴルゴンゾーラのクリームソース ¥1,100
 イタリア産ゴルゴンゾーラを使った濃厚なパスタ。ペネも良く合います。
- Pasta with anchovy cream sauce*
海の幸のアンチョビクリームソース ¥1,200
 シェフの自慢の逸品。魚介の旨味を加えたクリームとアンチョビの相性が抜群です。

セット

お食事の方はプラス料金でパンorサラダが付きます。
 + ¥150  or 

キッズメニュー




■キッズプレート ¥700
 (からあげ・ポテト・お子様ライス・ハンバーグ・デザート・オレンジジュース)

DEEP FRIED FOOD ———— 揚げ物

SIZE ハーフ SIZE レギュラー

- Fried chicken*
若鶏の唐揚げ ¥350 ¥700
- Fried chicken (Tender breast)*
チキンフライ(ささみ) ¥400 ¥800
- Crab cream croquette*
カニクリームコロッケ ¥400 ¥850
- Fried flatfish*
銀ガレイフライ ¥400 ¥850
- Fried oysters*
カキフライ(季節限定) ¥400 ¥850
- Fried prawns*
有頭海老フライ ¥500 ¥1,000
- Various deep fried foods*
ミックスフライ ¥1,100
- Half & half*
ハーフ&ハーフ ※ハーフサイズ2つの料金です

セット

お食事の方はプラス料金でライスorパンorサラダが付きます。
 + ¥150  or  or 

GRILLED FOOD ———— グリル




- グリルハンバーグステーキ** チーズON + ¥100
- Hamburger steak with barbeque sauce*
ハンバーグステーキ バーベキューソース ¥950
- Hamburger steak with tomato garlic sauce*
ハンバーグステーキ トマトガーリックソース ¥950
- Hamburger steak with Japanese style sauce*
ハンバーグステーキ 和風醤油ソース ¥950
- Hamburger steak with teriyaki sauce*
ハンバーグステーキ 照り焼きソース ¥950

グリルチキンステーキ

チーズON + ¥100

- Grilled chicken steak with tomato garlic sauce*
グリルチキンステーキ トマトガーリックソース ¥900
- Grilled chicken steak with mustard cream sauce*
グリルチキンステーキ マスタードクリーム ¥900
- Grilled chicken steak with Japanese style sauce*
グリルチキンステーキ 和風醤油ソース ¥900
- Grilled chicken steak with teriyaki sauce*
グリルチキンステーキ 照り焼きソース ¥900

セット

お食事の方はプラス料金でライスorパンorサラダが付きます。
 + ¥150  or  or 

TOAST ———— トースト



Ogura toast
小倉トースト ¥500
 バターとつぶ餡ってなんでこんなに合うのでしょうか?

アイスクリームON + ¥100

Maple cinnamon toast
メイプルシナモントースト ¥550
 本場カナダのメイプルシロップにシナモンの風味が相性抜群。



Honey toast with vanilla ice cream
ハニートースト バニラアイス乗せ ¥650
 みんな大好きハニートースト! バニラアイスに乗せて。

DESSERT ———— デザート

- Panna cotta*
パンナコッタ ¥400
- Homemade pudding*
自家製プリン ¥450
- Pumpkin pudding*
カボチャプリン ¥450
- Gateau chocolate*
ガトーショコラ ¥450
- Cheesecake*
チーズケーキ ¥500
- Ice cream (Vanilla, Powdered Green Tea, Chocolate)*
アイスクリーム(バニラ・抹茶・チョコ) ¥350

Sweets set

スイーツセット ¥750
 上記お好きなデザートと下記のドリンクのセットメニューです。

DRINK

ドリンクは下記の中からお選びください。

- | | | | |
|---------|---------|--------------|------------|
| ホットコーヒー | ライチ紅茶 | コーラ | カモマイルティー |
| アイスコーヒー | アイスウーロン | ジンジャーエール | ローズヒップティー |
| 紅茶 | 凍頂烏龍茶 | オレンジジュース | レモニーミントティー |
| アイスティー | ジャスミン | グレープフルーツジュース | 玄米ハーブコーヒー |