

夏の冷製 パスタフェア

石窯ピツツア



当店の窯焼きピツツアは450°Cの高温で焼き上げます。外はサクサク、中はモチモチな食感を楽しめます。厳選した原材料を使用したピツツア生地は焼きたての美味しさが格別です。

No.
113

ツナとトマトのひんやりパスタ

夏のガーデンサラダ風 999円 (税込1,098円)

酸味の効いた冷製トマトソースをベースに、新鮮野菜をコブドレッシングで合わせました。
ツナの旨みも重なり贅沢な味わいに。

ピツツア食べ放題セット

お好きなメイン料理に焼きたてのピツツアが食べ放題のお得なセット！

焼きたてのピツツアが
食べ放題!!

お好きなメイン料理に
+749円 (税込823円)

※メイン料理は別途ご注文ください。

ご注文方法

- 1 お好きなメイン料理をお選びください。
- 2 ピツツア食べ放題セットをお選びください。



ドリンクバー

No. 641 ドリンクバー(単品) 469円 (税込515円)

No. 642 ドリンクバーセット ... 299円 (税込328円)

ドリンクバーセットのご注文は、一品料理をご注文のお客様に限らせていただきます。

No. 301 おこさまドリンクバー 100円 (税込110円)

No. 302 3歳以下ドリンクバー 無料

おこさまドリンクバーのご注文は、小学生以下の子様に限らせていただきます。

ひんやり爽快なレモンの魅力を詰め込んだ
夏にぴったりのさっぱりパフェです。

No.
116

“レモンの風”
グラニータ(氷菓)の
夏パフェ 499円 (税込548円)

ひんやり爽快なレモンの魅力を詰め込んだ
夏にぴったりのさっぱりパフェです。

No.
114

甘エビと明太子のひんやり和パスタ 899円 (税込988円)

定番の和風スープに、甘エビの優しい甘みと明太子のピリッとした辛さが絶妙。
暑い季節にぴったりな一皿に仕上げました。

No.
115

カッサータとレモングラニータの
シチリア風セミフレッド仕立て 599円 (税込658円)

マスカルポーネクリームを使った自家製アイスケーキ(カッサータ)と夏のイタリアで定番の
グラニータを合わせた冷たいデザートです。