

LUNCH PASTA PLATE SET

WEEKDAY 11:30 - 15:30

Carcho e pepe with corn and seasonal fruits
とうもろこしのカーチョエペペ 旬の果物を添えて 1380 (1518)

Ario Orio with lamb rawham and Japanese ginger, green grapes
ラムの生ハムと茗荷でアーリオオーリオ 青葡萄を添えて 1380 (1518)

Trapanese with mint , shrimp and edamame
海老と枝豆 ミントで作ったトラパネーゼ 1380 (1518)

Carbonara of sea urchin
雲丹でウニボナーラ ペコリーノロマーノの香り 1680 (1848)
(1日限定 / 20食とさせていただきます。)

サラダ・ブレッド・コーヒー or 紅茶 付

(上記パスタは全てワンプレートセットとなります。)

パスタ大盛 + 300 (330) サラダ大盛 + 100 (110) パンのおかわり + 100 (110)

LUNCH PASTA PLATE SET

WEEKDAY 11:30 - 15:30

Carcho e pepe with corn and seasonal fruits
とうもろこしのカーチョエペペ 旬の果物を添えて 1380 (1518)

Ario Orio with salsiccia and moroheiya, mango
サルシッチャとモロヘイヤでアーリオオーリオ マンゴーを添えて 1380 (1518)

Trapanese with mint , pike conger and cucumber
鰐と加賀太きゅうり ミントで作ったトラパネーゼ 1380 (1518)

Carbonara of sea urchin
雲丹でウニボナーラ ペコリーノロマーノの香り 1680 (1848)

(1 日限定 / 20 食とさせていただきます。)

サラダ・ブレッド・コーヒー or 紅茶 付

(上記パスタは全てワンプレートセットとなります。)

パスタ大盛 + 300 (330) サラダ大盛 + 100 (110) パンのおかわり + 100 (110)

LUNCH PASTA PLATE SET

HOLIDAY 11:30 - 15:30

Carcho e pepe with corn and seasonal fruits
とうもろこしのカーチョエペペ 旬の果物を添えて 1380 (1518)

Ario Orio with lamb rawham and Japanese ginger, green grapes
ラムの生ハムと茗荷でアーリオオーリオ 青葡萄を添えて 1380 (1518)

Trapanese with mint , shrimp and edamame
海老と枝豆 ミントで作ったトラパネーゼ 1380 (1518)

Carbonara of sea urchin
雲丹でウニボナーラ ペコリーノロマーノの香り 1680 (1848)

(1 日限定 / 20 食とさせていただきます。)

サラダ・ブレッド 付

(上記パスタは全てワンプレートセットとなります。)

パスタ大盛 + 300 (330) サラダ大盛 + 100 (110) パンのおかわり + 100 (110)

LUNCH PASTA PLATE SET

HOLIDAY 11:30 - 15:30

Carcho e pepe with corn and seasonal fruits
とうもろこしのカーチョエペペ 旬の果物を添えて 1380 (1518)

Ario Orio with salsiccia and moroheiya, mango
サルシッチャとモロヘイヤでアーリオオーリオ マンゴーを添えて 1380 (1518)

Trapanese with mint , pike conger and cucumber
鱧と加賀太きゅうり ミントで作ったトラパネーゼ 1380 (1518)

Carbonara of sea urchin
雲丹でウニボナーラ ペコリーノロマーノの香り 1680 (1848)

(1 日限定 / 20 食とさせていただきます。)

サラダ・ブレッド 付

(上記パスタは全てワンプレートセットとなります。)

パスタ大盛 + 300 (330) サラダ大盛 + 100 (110) パンのおかわり + 100 (110)

CICCHETTI

小皿料理

無花果バターとアマランサスでクロスティーニ 1P / 400 (440)
自家製あんずバターをデニッシュに合わせたドルチェのような前菜。

夏茗荷とヤングコーンとオクラのピクルス アップルビネガーで 480 (528)
パインの甘さをプラスした野菜のトマト煮込み。

枝豆とズッキーニとパイナップルのカポナータ 480 (528)
芽キャベツがゴロっと入った野菜のトマト煮込み。

ビーツとクリームチーズでスパイスブレッド グラハムクラッカーと 500 (550)
ビーツとスパイスを合わせた色鮮やかでピリ辛なペースト。

鶏レバームース 果物のジャム 500 (550)
レバーの臭みを感じさせないムースにジャムを添えて。

ひよこ豆のフムスとケッパーベリー グラハムクラッカーと 500 (550)
中東の代表的な料理「フムス」。マスカルポーネを合わせてマイルドに仕上げました。

ラム生ハムとマンゴー ホワイトバルサミコで 550 (605)
ラム特有の香りが楽しめる生ハム。ちょっとしたおつまみに。

小ヤリイカとオレンジでタコス ボッタルガをかけて 580 (638)
小ヤリイカで作った自家製のタコス。オレンジの爽やかさがアクセントに。

PANE

パン

ライ麦ブレッド 1P / 200 (220)
ライ麦が薫るカンパーニュです。

自家製フォカッチャ 1P / 250 (275)
ローズマリーが薫る自家製のパンです。

ANTIPASTO FREDDO

冷たい前菜

本日のカルパッチョ 柑橘の薫り

ASK

新鮮な魚を柑橘を使ったソースでお楽しみください。詳しくはスタッフまで。

パテ ドカンパーニュ 自家製ザワークラウト添え

850 (935)

豚・鶏レバーにスパイスを加え焼き上げた自家製のパテ。ザワークラウトとともに。

季節の果物とモッツァレラのアールグレイカプレーゼ

930 (1023)

旬の果物とミントを使った NERORI オリジナルの「カプレーゼ」。アールグレイの香りをプラスしました。

タコとゴーヤと海藻でセビーチェ 黄色いジンジャーソースで

950 (1045)

旬のゴーヤの苦味が楽しめるちょっと大人な魚介のマリネ。

ANTIPASTO CALDO

温かい前菜

生フライドポテト スモークソルトで

580 (638)

生のじゃがいもをそのまま揚げたフライドポテト。スモークソルトで。

加賀太きゅうりと帆立でエチュベ 大葉とサフランの香り

920 (1012)

加賀太きゅうりの食感と帆立の旨味が出たシンプルな蒸し煮。

桃コンポートとゴルゴンゾーラでタルトフランベ 黒胡椒と蜂蜜で

1100 (1210)

薄焼きのパン生地にゴルゴンゾーラと桃コンポートを乗せてパリッと焼き上げました。

NERORI のスフレオムレツ トリュフクリームとペコリーノロマーノ

1300 (1430)

当店一番人気の「スフレオムレツ」。ふわっと口の中で溶けて、トリュフの薫りに包まれます。
数に限りがございます。予めご了承ください。

LUNCH PASTA SET 以外のアラカルトメニューのみのご利用の方には 1DRINK / 1FOOD をお願いしております。
予め、ご了承くださいませよう、お願いいたします。

SECONDO PIATTO

メインのお料理

サーモン サルタート ココナッツとスパイシーマスタードのブルブラン 2480 (2728)

「サルタート」とはイタリア語で「ソテー」の意。夏らしいココナッツがふんわりと香る濃厚なブルブランソースで。

牛肉 ビステッカ フルールドセルとセルバチコのサラダを添えて 2990 (3289)

その日の仕入れで部位を変更しています。希少部位の「イチボ」等の事も。「ビステッカ」はイタリア語でビーフステーキの意。フランス産、大粒の天日塩「フルールドセル」とマスタードでシンプルに。

DOLCE

デザート

オレンジシャーベット 450 (495)

食後にピッタリのすっきりした味わいです。

NERORI のバスクチーズケーキ イチジクコンポート添え 500 (550)

スペインのバスク地方発祥の外側を黒く焦がした濃厚な風味のチーズケーキ。

アフオガード 600 (660)

バニラアイスにエスプレッソをかけて食べるイタリアンドルチェ。

チョコレートティラミス グランマルニエの香り 630 (693)

イタリアの伝統的なドルチェをチョコレートとグランマルニエで仕上げました。

KIDS PLATE

お子様プレート

トマトクリームパスタプレート 650 (715)

パスタ・フライドポテト・ミニゼリー付きのお子様用セットです。

※ 事前に御相談の無い離乳食の持込、飲食は御遠慮頂いております。
尚、離乳食は衛生上の都合上、市販品のみとさせていただきます。

記載メニューは () 内が税込表記となっております。お会計はレジにてお願いいたします。
あらかじめ、ご了承くださいませよう、お願い致します。