



Il processo che mira al
cento per cento rende
felici le persone.

CAFFÈ
CENTO PERCENTO
SPRING / SUMMER



11:00
▼
16:00

LUNCH

ランチ



ウニコセット

1,200(税込1,320)

前菜プレート+ハーフパスタ1品+ドリンク

・前菜プレート

- ・有機栽培ベビーリーフのサラダ
- ・本日の前菜2種
- ・本日のスープ
- ・自家製 窯焼きパン

・パスタ (ハーフサイズ)

※以下の中より1品お選びください。

①本日のパスタA

スタッフよりご案内いたします。

②本日のパスタB

スタッフよりご案内いたします。

③ポルチーニ茸とトレビスのクリーム +150(税込165)

+250(税込275)でパスタサイズアップ

・セレクトドリンク

※以下の中より1品お選びください。

ホットコーヒー/アイスコーヒー/
ホットティー/アイスティー/アイス烏龍茶/
ホットピーチティー/アイスピーチティー/
オレンジジュース/グレープフルーツジュース



※写真は「ポルチーニ茸とトレビスのクリーム」をチョイスしたセットです。

プレミアムドリンク

Premio DRINK

+200(税込220)

※追加料金で右記のドリンクに変更できます。



カフェ・ラッテ



アイスカフェ・ラッテ



ブラッドオレンジ
ジュース



マンゴージュース



グラスワイン
(赤/白/スパマンテ)

セットドルチェ

Set DOLCE

+300(税込330)

※追加料金で右記のデザート
1品お付けできます。



フルーツタルト



リキュールたっぷりの
ティラミス



オレンジの
ミルクレープ



内容はスタッフに
お問い合わせください

本日のドルチェ

11:00
▼
16:00

LUNCH

ランチ



パスタセット

1,250(税込1,375)

下記のパスタ8種よりいずれか1品+サラダ+ドリンク

・有機栽培

ベビーリーフのサラダ

・パスタ

※以下の中より1品お選びください。
※生パスタに無料で変更できます。

- ①チェリートマトとモッツアレラチーズ
- ②山の幸と海の幸のスパゲッティ
- ③パンチェッタとミント風味のレモンクリーム
- ④ムール貝と黒胡椒のスパゲッティ
- ⑤ボルチーニ茸とトレビスのクリーム
- ⑥つぶ貝と蓮根のジェノベーゼ
- ⑦パンチェッタとブロッコリーのソース
- ⑧渡り蟹と九条葱のトマトクリーム

+250(税込275)でパスタサイズアップ

・セレクトドリンク

※以下の中より1品お選びください。

ホットコーヒー/アイスコーヒー/
ホットティー/アイ스티ー/アイス烏龍茶/
ホットピーチティー/アイスピーチティー/
オレンジジュース/グレープフルーツジュース



※写真は「チェリートマトとモッツアレラチーズ」をチョイスしたセットです。

プレミアムドリンク

Premio DRINK

+200(税込220)

※追加料金で右記のドリンクに変更できます。



カフェ・ラッテ



アイスカフェ・ラッテ



ブラッドオレンジ
ジュース



マンゴージュース



グラスワイン
(赤/白/スパマンテ)

セットドルチェ

Set DOLCE

+300(税込330)

※追加料金で右記のデザート
1品お付けできます。



フルーツタルト



リキュールたっぷり
のティラミス



オレンジの
ミルクレープ



内容はスタッフに
お問い合わせください

本日のドルチェ

🕒 14:00
▼
🕒 17:00

TEA

ティー



ライトミールセット

750(税込825)

プロシュートとトマトのジンガラ+ドリンク

• プロシュートとトマトのジンガラ

• セレクトドリンク

※以下の中より1品お選びください。

ホットコーヒー/アイスコーヒー/
ホットティー/アイスティー/アイス烏龍茶/
ホットピーチティー/アイスピーチティー/
オレンジジュース/グレープフルーツジュース

プレミアムドリンク +200(税込220)

※追加料金で以下のドリンクに変更できます。

カフェ・ラッテ/アイスカフェ・ラッテ/
ブラッドオレンジジュース/マンゴージュース/
グラスワイン(赤/白/スパマンテ)

セットドルチェ +300(税込330)

※追加料金で以下のデザートに1品お付けできます。



フルーツ
タルト



リキュールたっぷりの
ティラミス



オレンジの
ミルクレープ



内容はスタッフに
お問い合わせ
ください
本日の
ドルチェ



ドルチェ3種盛り合わせセット

750(税込825)

本日のドルチェ3種盛り合わせ+ドリンク

• 本日のドルチェ3種盛り合わせ

• セレクトドリンク

※以下の中より1品お選びください。

ホットコーヒー/アイスコーヒー/
ホットティー/アイスティー/アイス烏龍茶/
ホットピーチティー/アイスピーチティー/
オレンジジュース/グレープフルーツジュース

プレミアムドリンク +200(税込220)

※追加料金で以下のドリンクに変更できます。

カフェ・ラッテ/アイスカフェ・ラッテ/
ブラッドオレンジジュース/マンゴージュース/
グラスワイン(赤/白/スパマンテ)





ディナーセット

1,650(税込1,815)

前菜プレート+下記の Pasta 8種よりいずれか1品+ドリンク

・前菜プレート

- ・有機栽培ベビーリーフのサラダ
- ・本日の前菜2種
- ・本日のスープ
- ・自家製 窯焼きパン

・パスタ

※以下の中より1品お選びください。
※生パスタに無料で変更できます。

- ①チェリートマトとモッツァレラチーズ
- ②山の幸と海の幸のスパゲッティ
- ③パンチェッタとミント風味のレモンクリーム
- ④ムール貝と黒胡椒のスパゲッティ
- ⑤ポルチーニ茸とトレビスのクリーム
- ⑥つぶ貝と蓮根のジェノベーゼ
- ⑦パンチェッタとブロッコリーのソース
- ⑧渡り蟹と九条葱のトマトクリーム

+250(税込275)でパスタサイズアップ

・セレクトドリンク

※以下の中より1品お選びください。
ホットコーヒー/アイスコーヒー/
ホットティー/アイスティー/アイス烏龍茶/
ホットピーチティー/アイスピーチティー/
オレンジジュース/グレープフルーツジュース



※写真は「渡り蟹と九条葱のトマトクリーム タリアッテ」をチョイスしたセットです。

プレミアムドリンク

Premio DRINK

+200(税込220)

※追加料金で右記のドリンクに変更できます。



カフェ・ラッテ



アイスカフェ・ラッテ



ブラッドオレンジ
ジュース



マンゴージュース



グラスワイン
(赤/白/スパマンテ)

セットドルチェ

Set DOLCE

+300(税込330)

※追加料金で右記のデザート
1品お付けできます。



フルーツタルト



リキュールたっぷりの
ティラミス



オレンジの
ミルクレープ



内容はスタッフに
お問い合わせください

本日のドルチェ



Patatine fritte al sale o al gusto tartufo

フライドポテト 塩 or トリュフ風味

イタリア産海塩で仕上げた「塩」か「トリュフ風味」から味をお選びください。

400(税込440)

Impepatta di cozze

◀ ムール貝の黒胡椒蒸し インペパーター

肉厚なムール貝を蒸し煮にし、黒胡椒をピリリと利かせました。

600(税込660)

Pate rustico

◀ 田舎風パテ

肉感のある旨味がつまったパテ。素朴でどこか懐かしい味わいです。

600(税込660)



Zeppoline

◀ ゼッポリーニ

ナポリで親しまれる揚げピッツァ。
青のりを練りこんで外はカリッと中はもちっとした食感に。

600(税込660)

Frutti di mare marinati caldi

◀ 海の幸のトマト煮込み カッチュッコ

5種類の魚介をトマトソースで煮込み、旨味をぎゅっと閉じこめました。

800(税込880)

Antipasto mist

前菜の盛り合わせ

白ワインやスズマンテに合う5種類の前菜が楽しめる、
アンティパスト・ミスト。

1,000(税込1,100)



Insalata di pomodori e mozzarella

◀ トマトとモッツァレラのサラダ

有機栽培のベビーリーフに
トマト、モッツァレラ、アンチョビをトッピングしました。

1,000(税込1,100)

Insalata di mare

◀ 魚介のサラダ

新鮮な海の幸を爽やかなバジルのドレッシングと合わせました。

1,000(税込1,100)

*Pomodori e mozzarella*

チェリートマトとモッツアレラチーズ

1,000(税込1,100)

フレッシュトマトの爽やかな酸味と甘味、チーズのコクをお楽しみください。

Spaghetti di montagna e di mare

◀山の幸と海の幸のスパゲッティ

1,000(税込1,100)

山と海の幸の混然一体となった美味しさをシンプルに味わう一皿。

Pancetta e crema di limone al gusto menta

パンチェッタとミント風味のレモンクリーム

1,000(税込1,100)

パンチェッタとクリームの定番の組み合わせに、レモンとミントの爽やかさを添えて。

Spaghetti con cozze e pepe nero

ムール貝と黒胡椒のスパゲッティ

1,000(税込1,100)

ムール貝の濃厚な旨味を感じられるアーリオ・オーリオ。

黒胡椒と添えたレモンがアクセント。

Salsa rosata di gamberi e noci

◀海老と胡桃のロゼソース

1,000(税込1,100)

プリプリの海老と香ばしいクルミを加えた

濃厚な生クリームとトマトソースのロゼ仕立て。

Pancetta carbonara

パンチェッタのカルボナーラ

1,000(税込1,100)

パンチェッタの旨味をベースに卵黄とチーズでコク深く仕上げたカルボナーラです。

Spaghetti al ragù alla bolognese

ボローニャ風ラグー スパゲッティ

1,000(税込1,100)

自家製ラグーソースの旨味と香りをお楽しみください。

Spaghetti alla crema di porcini e radicchio

ポルチーニ茸とトレビスのクリーム

1,000(税込1,100)

当店人気No1。ポルチーニの芳醇な香りと濃厚な生クリームのコクが自慢です。

Spaghetti all'orto con 8 tipi di verdure

◀8種の野菜の菜園風スパゲッティ

1,000(税込1,100)

彩り豊かな8種類の野菜を贅沢に使用したスパゲッティ。

Genovese con buccino e radice di loto

つぶ貝と蓮根のジェノベーゼ

1,000(税込1,100)

身の締まりがよく、コリコリとした食感のつぶ貝と

自家製ジェノベーゼの人気の組み合わせ。

Salsa di pancetta e broccoli

◀パンチェッタとブロッコリーのソース

1,000(税込1,100)

柔らかく煮込んだブロッコリーのソースとパンチェッタの甘い脂が好相性の一皿。

Spaghetti alla crema di granchio e cipolle

渡り蟹と九条葱のトマトクリーム

1,000(税込1,100)

蟹の香りと濃厚な味わいを九条葱をアクセントにしたトマトクリームソースで。

+250(税込275)でパスタサイズアップ





Linguine all'orto con 8 tipi di verdure

8種の野菜の菜園風 リングイネ

1,200 (税込1,320)

彩り豊かな8種類の野菜を贅沢に使用したリングイネ。

Linguine con stracciatella e salsa di pomodoro

◀ チェリートマトとモッツアレラチーズ リングイネ

1,200 (税込1,320)

フレッシュトマトの爽やかな酸味と甘味、チーズのコクをお楽しみください。

Tagliatelle crema di porcini e radicchio

◀ ポルチーニ茸とトレビスのクリーム タリアテッレ

1,200 (税込1,320)

香り高いポルチーニとパンチェッタを使った人気No1の生パスタです。

Tagliatelle al ragù bolognese

ボローニャ風ラグー タリアテッレ

1,200 (税込1,320)

自家製ラグーソースの旨味と香りをお楽しみください。

Genovese con buccino e radice di loto

◀ つぶ貝と蓮根のジェノベーゼ リングイネ

1,200 (税込1,320)

身の締まりがよく、コリコリとした食感のつぶ貝と自家製ジェノベーゼの人気の組み合わせ。

Linguine con gamberi e salsa rosa alle noci

海老と胡桃のロゼソース リングイネ

1,200 (税込1,320)

プリプリの海老と香ばしいクルミを加えた濃厚な生クリームとトマトソースのロゼ仕立て。

Tagliatelle alla crema di granchio e cipolla

渡り蟹と九条葱のトマトクリーム タリアテッレ

1,200 (税込1,320)

蟹の香りと濃厚な味わいを九条葱をアクセントにしたトマトクリームソースで。

Linguine al pescatore ai frutti di mare

◀ ペスカトーレ・アッロスコリーオ

1,350 (税込1,485)

魚貝それぞれの旨みが凝縮された一皿です。アクアパッツァ風に仕上げました。

+250 (税込275) でパスタサイズアップ

単品のパスタやピッツァとあわせてお得なセットがご利用いただけます。

DRINK SET

200 (税込220)

以下の中より1品お選びください。

ホットコーヒー/アイスコーヒー/ホットティー/アイ스티ー/
アイス烏龍茶/ホットピーチティー/アイスピーチティー/
オレンジジュース/グレープフルーツジュース

※追加料金で以下のドリンクに変更できます。

+200 (税込220)

カフェ・ラッテ/アイスカフェ・ラッテ/
ブラッドオレンジジュース/マンゴージュース/
グラスワイン(赤/白/スパマンテ)

SALAD SET

350 (税込385)

ドリンク+サラダのセット

左記のドリンクセットの中から1品お選びください。



PLATE SET

550 (税込605)

前菜、サラダ、生ハム窯焼きパンが
一皿にのった人気プレート。



Pizza Margherita

◀ ピッツァ・マルゲリータ

生のバジル、たっぷりのモッツアレッラをのせて焼いた定番のピッツァです。

1,200 (税込1,320)

ハーフサイズ 800 (税込880)

Pizza Diavola con peperoncino e salame

唐辛子とサラミのディアボラ

ソースに唐辛子、トッピングに国産豚のサラミをのせて焼き上げました。

1,200 (税込1,320)

ハーフサイズ 800 (税込880)



Pizza all'orto con 8 tipi di verdure

◀ 8種の野菜の菜園風ピッツァ

彩り豊かな8種類の野菜を贅沢に使用したピッツァ。

1,300 (税込1,430)

ハーフサイズ 850 (税込935)

Pizza Verdi

ピッツァ ベルディ

3種類の緑野菜とバジルソースを合わせ、生ハムをトッピングしました。

1,400 (税込1,540)

ハーフサイズ 950 (税込1,045)



Quattro formaggi

◀ 4種のチーズ クワトロフォルマッジ

4種のチーズが織りなす複雑な味わい。ハチミツのトッピングもおすすめです。

1,400 (税込1,540)

ハーフサイズ 950 (税込1,045)

Pizza in stile insalata con prosciutto crudo e rucola

生ハムとルコラのサラダ風ピッツァ

生ハムの心地よい塩気とうま味にルコラのほろ苦さが好相性のピッツァです。

1,500 (税込1,650)

ハーフサイズ 1,000 (税込1,100)

単品のパスタやピッツァとあわせてお得なセットがご利用いただけます。

DRINK SET

200 (税込220)

以下の中より1品お選びください。

ホットコーヒー/アイスコーヒー/ホットティー/アイ스티ー/
アイス烏龍茶/ホットピーチティー/アイスピーチティー/
オレンジジュース/グレープフルーツジュース

※追加料金で以下のドリンクに変更できます。

+200 (税込220)

カフェ・ラッテ/アイスカフェ・ラッテ/
ブラッドオレンジジュース/マンゴージュース/
グラスワイン(赤/白/スパマンテ)

SALAD SET

350 (税込385)

ドリンク+サラダのセット

左記のドリンクセットの中から1品お選びください。



PLATE SET

550 (税込605)

前菜、サラダ、生ハム窯焼きパンが
一皿にのった人気プレート。

*Risotto ai Porcini*

◀ ポルチーニ茸のリゾット

芳醇なポルチーニ茸と
パンチェッタの旨味で炊きあげたシンプルなりゾット。

1,000 (税込1,100)

Risotto ai frutti di mare

魚介のリゾット

5種類の海の幸の旨味がつまった
トマトソースで仕上げたリゾット。

1,000 (税込1,100)

単品のパスタやピッツァとあわせてお得なセットがご利用いただけます。

DRINK SET

200 (税込220)

以下の中より1品お選びください。

ホットコーヒー/アイスコーヒー/ホットティー/アイ스티ー/
アイス烏龍茶/ホットピーチティー/アイスピーチティー/
オレンジジュース/グレープフルーツジュース

※追加料金で以下のドリンクに変更できます。

+200 (税込220)

カフェ・ラッテ/アイスカフェ・ラッテ/
ブラッドオレンジジュース/マンゴージュース/
グラスワイン(赤/白/スパマンテ)

SALAD SET

350 (税込385)

ドリンク+サラダのセット

左記のドリンクセットの中から1品お選びください。



PLATE SET

550 (税込605)

前菜、サラダ、生ハム窯焼きパンが
一皿にのった人気プレート。

ALTRI PIATTI

春・夏 - SPRING / SUMMER その他料理

*Zuppa di oggi*

◀ 本日のスープ

ポタージュや野菜のミネストローネなど、
日によって内容が変わります。

400 (税込440)

Zuppa di Mais

どうもろこしのスープ

良質などうもろこしの甘みと北海道産生クリームの濃厚なポタージュ。

400 (税込440)

*Bistecca di manzo*

◀ 牛肉のビステッカ

約250gのリブアイを豪快に焼き上げたビーフステーキ。
仕上げにピザ窯で焼きあげ、肉汁を閉じこめました。

2,300 (税込2,530)

PANI

パン

*Pane cotto al forno*

窯焼きパン

250 (税込275)

ピッツァ生地を使用した香ばしさと
もちもちした食感が人気のパン。

*Pane al forno e prosciutto crudo*

生ハム窯焼きパン 350 (税込385)

素朴な味わいの窯焼きパンと
相性の良い生ハムをトッピングしました。

*Baguette*

バゲット

250 (税込275)

トーストしたバゲットを
サラダやパスタとともに。



CAFFÈ

コーヒー

アイスコーヒー

450 (税込495)

カフェ・フレッド・シェカラート

450 (税込495)

LATTE

ラテ

アイス カフェ・ラッテ

500 (税込550)



TÈ

お茶

アールグレイティー (レモン/ミルク)

450 (税込495)

アイスピーチティー

450 (税込495)

アイス烏龍茶

450 (税込495)



SUCCO

ジュース

オレンジジュース

450 (税込495)

グレープフルーツジュース

450 (税込495)

ブラッドオレンジジュース

450 (税込495)

マンゴージュース

450 (税込495)

カシスオレンジ

500 (税込550)

マンゴーピーチ

500 (税込550)



SODA

ソーダ

クラフトコーラ

500 (税込550)

クラフトジンジャーエール

500 (税込550)

クラフトレモネード

500 (税込550)

シチリアブルー

500 (税込550)



CAFFÈ

コーヒー

オリジナル ブレンドコーヒー	400 (税込440)
アメリカン	400 (税込440)
エスプレッソ ドッピオ	400 (税込440)
デカフェ (カフェインレス)	400 (税込440)
モカ (ブレンド)	450 (税込495)
キリマンジャロ (ブレンド)	450 (税込495)



LATTE

ラテ

カフェ・ラテ	450 (税込495)
カプチーノ	450 (税込495)

TÈ

お茶

アールグレイティー (レモン/ミルク)	450 (税込495)
---------------------	-------------



BIRRA

ビール その他

アサヒ熟撰	550 (税込605)
モレッティ	550 (税込605)

VINO

ワイン

	Glass	Decanter	Bottle
ハウスワイン 赤	500 (税込550)	1,800 (税込1,980)	2,700 (税込2,970)
ハウスワイン 白	500 (税込550)	1,800 (税込1,980)	2,700 (税込2,970)
スパマンテ (スパークリングワイン)	500 (税込550)		2,700 (税込2,970)

*Gelato al latte*

ミルクジェラート

新鮮な北海道原料を使用したミルク感たっぷりのジェラート。

400(税込440)

Crema Catalana

◀ 窯焼きアイспリン カタラーナ

卵とバニラビーンズを贅沢に使用したスペイン発祥のアイспリンです。

600(税込660)

Crostata di frutta di oggi

本日のフルーツタルト

オレンジや洋梨、アプリコットなど、日替わりの自家製タルトです。

600(税込660)

Millefoglie Crespelle

◀ オレンジのミルクレープ

オレンジピールとオレンジリキュールのクリームを重ねたオリジナルデザートです。

600(税込660)

Ricca crostata di formaggio

濃厚バスクチーズ

焦げる直前まで焼いた生地の香ばしさと濃厚でしっとりとしたチーズの味わい。

600(税込660)

Tiramisù

リキュールたっぷりティラミス

ヘーゼルナッツリキュールをたっぷりと染みこませた大人のティラミス。

600(税込660)

Cassata

◀ カッサータ

クリームチーズ、ドライフルーツで仕上げた、シチリア島発祥のアイスケーキ。

600(税込660)



DRINK SET

200(税込220)

以下の中より1品お選びください。

ホットコーヒー/アイスコーヒー/ホットティー/アイスティー/アイス烏龍茶/
ホットピーチティー/アイスピーチティー/オレンジジュース/グレープフルーツジュース

プレミアムドリンク

Premio DRINK

+200(税込220)

※追加料金で右記のドリンクに変更できます。



カフェ・ラッテ



アイスカフェ・ラッテ

ブラッドオレンジ
ジュース

マンゴージュース

グラスワイン
(赤/白/スパマンテ)

TEA SET

ティーセット



14:00 ▶ 17:00

Dolce assortito di oggi

◀ 本日のドルチェ3種盛り合わせ+ドリンク

日替わりの自家製ドルチェの盛り合わせ。

750(税込825)

PARTY PLAN

パーティープラン



パーティープラン

※要事前予約
※ご注文は2名様からとなります

前菜+パスタ+ピッツァ+ドルチェ+ドリンク

A 2,000(税込2,200)

- 前菜の盛り合わせ 2種
- セレクトパスタ
- ピッツァ・マルゲリータ
- ブレンドコーヒー または 紅茶
- 本日のドルチェ

B 2,800(税込3,080)

- 前菜の盛り合わせ 3種
- トマトとモッツァレラのサラダ
- セレクトパスタ
- ピッツァ・マルゲリータ
- ブレンドコーヒー または 紅茶
- セレクトドルチェ

※下記より1品お選びください。



フルーツ
タルト



リキュールたっぷりの
ティラミス



オレンジの
ミルクレープ



内容はスタッフに
お問い合わせ
ください
本日の
ドルチェ

C 3,500(税込3,850)

- 冷菜3種盛り合わせ
- 温菜2種盛り合わせ
- トマトとモッツァレラのサラダ
- セレクトパスタ
- セレクトピッツァ
- ブレンドコーヒー または 紅茶
- ドルチェ3種盛り合わせ

※セレクトパスタはスパゲッティのページから、
セレクトピッツァはピッツァのページから
1品お選びください。



パーティープランをご注文のお客様は
ボトルワイン何本でも半額です。

※写真は2,800(税込3,080)のプランです。
※1名様あたりの価格となります。