



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

CAFFÈ
CENTO PERCENTO
SPRING / SUMMER



10:00
▼
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

10:00
▼
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zzarellaチーズ
- ②山の幸と海の幸のスパゲッティ
- ③ムール貝と黒胡椒のスパゲッティ
- ④ポルチーニ茸とトレビスのクリーム
- ⑤パンチェッタとブロッコリーのソース
- ⑥つぶ貝と蓮根のジェノベーゼ
- ⑦パンチェッタとミント風味のレモンクリーム
- 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「チェリートマトとモzzarella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)



DINNER

ディナー



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ムール貝と黒胡椒のスパゲッティ
- ④ポルチャーニ茸とトレビスのクリーム
- ⑤パンチェッタとブロッコリーのソース
- ⑥つぶ貝と蓮根のジェノベーゼ
- ⑦パンチェッタとミント風味のレモンクリーム
- 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



Pomodorini 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。

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。

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。

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。

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が好相性の一皿。

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。

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 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)

蟹の濃厚な味わいと香りを、九条葱をアクセントに
トマトクリームソースでお楽しみください。

+250(税込275)でパスタサイズアップ

単品のパスタやピッツア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。





Linguine di montagna e di mare

山の幸と海の幸のリングイネ

1,200 (税込1,320)

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。

Linguine con stracciatella e salsa di pomodoro

チェリートマトとモッツァレラチーズ

1,200 (税込1,320)

リングイネ

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。

Genovese con buccino e radice di loto

つぶ貝と蓮根のジェノベーゼ

1,200 (税込1,320)

リングイネ

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。

Tagliatelle crema di porcini e radicchio

◀ ポルチャーニ茸とトレビスのクリーム

1,200 (税込1,320)

タリアテッレ

香り高いポルチャーニとパンチェッタを使った人気No1の生パスタです。



Tagliatelle alla crema di granchio e cipolla

◀ 渡り蟹と九条葱のトマトクリーム

1,200 (税込1,320)

タリアテッレ

蟹の濃厚な味わいと香りを、九条葱をアクセントにトマトクリームソースでお楽しみください。



Linguine alla 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

1,200 (税込1,320)

リングイネ

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。



Tagliatelle al ragù bolognese

◀ ボローニャ風ラグー

1,200 (税込1,320)

タリアテッレ

自家製ラグーソースの旨味と香りをお楽しみください。

+250 (税込275) でパスタサイズアップ

単品のパスタやピッツアとあわせてお得なセットがご利用いただけます。

DOLCE SET

300 (税込330)

※追加料金で以下のデザートが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



本日の
ドルチェ

PANI

パスタと一緒にどうぞ。



窯焼きパン
250 (税込275)



生ハム窯焼きパン
350 (税込385)



バゲット
250 (税込275)



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。

*Zuppa di oggi*

本日のスープ

400 (税込440)

ポタージュや野菜のミネストローネなど、
食材の仕入れ状況により内容は変更いたします。

Patatine fritte al sale o al gusto tartufo

フライドポテト 塩 or トリュフ風味

400 (税込440)

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。

Impepatta di cozze

◀ ムール貝の黒胡椒蒸し インペパーター

600 (税込660)

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。

Zepoline

ゼッポリーニ

600 (税込660)

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。

Insalata di pomodori e mozzarella

◀ トマトとモッツァレラのサラダ

1,000 (税込1,100)

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。

*Bistecca di manzo*

◀ 牛肉のビステッカ

2,300 (税込2,530)

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

*Risotto ai Porcini*

◀ ポルチーニ茸のリゾット

1,000 (税込1,100)

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リゾット。

Risotto ai frutti di mare

魚介のリゾット

1,000 (税込1,100)

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。



Crema Catalana

◀ 窯焼きアイспリン カタラーナ

600 (税込660)

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。

Crostata di frutta di oggi

本日のフルーツタルト

600 (税込660)

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。



Millefoglie Crespelle

◀ オレンジのミルクレープ

600 (税込660)

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。

Ricca crostata di formaggio

濃厚バスクチーズ

600 (税込660)

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。



Tiramisi

リキュールたっぷりティラミス

600 (税込660)

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。

Cassata

◀ カッサータ

600 (税込660)

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。

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)



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oppio	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)

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
- ・トマトとモッツアレラのサラダ
- ・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
- ・トマトとモッツアレラのサラダ
- ・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。