



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

CAFFÈ
CENTO PERCENTO

SPRING / SUMMER



OPEN Open
▼
16:00

LUNCH

ランチ



ウニコセット 《ドリンクバー付き》

1,350(税込1,485)

前菜プレート+ハーフパスタ1品+ドリンクバー

●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ボ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

●ドリンクバー

※ドリンクはカウンターよりお選びください。



※写真は「ボ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。

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

OPEN Open
16:00

LUNCH

ランチ



パスタセット 《ドリンクバー付き》

1,400(税込1,540)

下記のパスタ8種よりいずれか1品+サラダ+ドリンクバー

・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。

- ① チェリートマトとモッツアレラチーズ
- ② タコとイカのラグー スパゲッティ
- ③ ボローニャ風ラグー スパゲッティ
- ④ セロリとズッキーニのジェノベーゼ
- ⑤ 山の幸と海の幸のスパゲッティ
- ⑥ パンチェッタとブロッコリーのソース
- ⑦ 渡り蟹と九条葱のトマトクリーム
- ⑧ ポルチーニ茸とトレビスのクリーム

+250(税込275)でパスタサイズアップ

・ドリンクバー

※ドリンクはカウンターよりお選びください。



※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。

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 《ドリンクバー付き》

900(税込990)

プロシュートとトマトのジンガラ+ドリンクバー

• プロシュートとトマトのジンガラ

• ドリンクバー

※ドリンクはカウンターよりお選びください。

セットドルチェ +300(税込330)

※追加料金で以下のデザートをお付けできます。



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 《ドリンクバー付き》

900(税込990)

本日のドルチェ3種盛り合わせ+ドリンクバー

• 本日のドルチェ3種盛り合わせ

• ドリンクバー

※ドリンクはカウンターよりお選びください。



🕒 16:00
▼
🚪 Close

DINNER

ディナー



ディナーセット 《ドリンクバー付き》

1,800(税込1,980)

前菜プレート+下記の Pasta 8種よりいずれか1品+ドリンクバー

・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 タコとイカのラグー スパゲッティ
- ③ ボローニャ風ラグー スパゲッティ
- ④ セロリとズッキーニのジェノベーゼ
- ⑤ 山の幸と海の幸のスパゲッティ
- ⑥ パンチェッタとブロッコリーのソース
- ⑦ 渡り蟹と九条葱のトマトクリーム
- ⑧ ポルチーニ茸とトレビスのクリーム

+250(税込275)でパスタサイズアップ

・ドリンクバー

※ドリンクはカウンターよりお選びください。



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

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)

Broccoli Aglio e Olio

◀ ブロッコリーのアーリオオーリオ

有機ブロッコリーをニンニクとオリーブオイルでソテーしました。

400 (税込440)

Arancini

◀ アランチーニ・ピッコロ

一口サイズのライスコロケを自家製トマトソースと一緒に。

600 (税込660)



Impepata 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)

Zippoline

◀ ゼップリーニ

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)



Antipasto mist

前菜の盛り合わせ

白ワインやスパマンテに合う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 campagna

◀ 田舎風サラダ

ベビーリーフにツナやブラックオリーブ、ゆで玉子など色々な具材を合わせて。

1,000 (税込1,100)

Insalata di prosciutto e rucola

生ハムとルッコラのサラダ

生ハムの塩味とうま味にルッコラのほろ苦さが好相性のサラダです。

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)



Spaghetti all'orto con 8 tipi di verdure

◀ 8種の野菜の菜園風スパゲッティ

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。

1,000 (税込1,100)

Spaghetti con porri Kujō e bottarga di muggine essicata

九条葱とカラスミのスパゲッティ

焼いた九条葱の香りとカラスミの風味を纏ったスパゲッティ。

1,000 (税込1,100)

Salsa di pancetta e broccoli

パンチェッタとブロッコリーのソース

柔らかく煮込んだ有機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。

1,000 (税込1,100)

Pancetta carbonara

パンチェッタのカルボナーラ

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。

1,000 (税込1,100)

Quattro tipi di pesto di verdure verdi

◀ 4種の緑野菜のジェノベーゼ

ズッキーニ、ブロッコリー、セロリ、オクラが入ったジェノベーゼ。爽やかな香りと食感を。

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

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。

1,000 (税込1,100)

Spaghetti alla crema di granchio e cipolle

渡り蟹と九条葱のトマトクリーム

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。

1,000 (税込1,100)

Spaghetti alla crema di porcini e radicchio

ポルチーニ茸とトレビスのクリーム

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。

1,100 (税込1,210)

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

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加えました。

1,100 (税込1,210)

Spaghetti di montagna e di mare

山の幸と海の幸のスパゲッティ

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。

1,100 (税込1,210)

Spaghetti al ragù di polpo e calamari

◀ タコとイカのラグー スパゲッティ

細かく刻んだタコをトマトや香味野菜と共にじっくり煮込んで仕上げました。

1,100 (税込1,210)

Spaghetti al ragù alla bolognese

ポローニャ風ラグー スパゲッティ

自家製ラグーソースの旨味と香りをお楽しみください。

1,100 (税込1,210)

Pescatore

ペスカトーレ

海老や蟹など魚介の旨みを凝縮した風味豊かなトマトソース。

1,200 (税込1,320)

+250 (税込275) でパスタサイズアップ





Linguine con porri Kijo e bottarga di muggine essicata

九条葱とカラスミ リングイネ

1,200(税込1,320)

焼いた九条葱の香りとカラスミの風味を纏ったリングイネ。

Linguine con stracciatella e salsa di pomodoro

◀ チェリートマトとモッツアレラチーズ

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。



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 di montagna e di mare

山の幸と海の幸 リングイネ

1,300(税込1,430)

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。



Tagliatelle crema di porcini e radicchio

◀ ポルチーニ茸とトレビスのクリーム

1,300(税込1,430)

タリアテッレ

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

1,300(税込1,430)

自家製ラグーソースの旨味と香りをお楽しみください。



Linguine al ragù di polpo e calamari

タコとイカのラグー リングイネ

1,300(税込1,430)

細かく刻んだタコをトマトや香味野菜と共にじっくり煮込んで仕上げました。

Pescatore Linguine

◀ ペスカトーレ リングイネ

1,400(税込1,540)

海老や蟹など魚介の旨みを凝縮した風味豊かなトマトソース。

+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

350(税込385)

ドリンクバーのセット

※ドリンクはカウンターよりお選びください。

600(税込660)

ドリンクバー単品

3歳以下無料 小学生まで半額

SALAD SET

500(税込550)

ドリンクバー+サラダのセット

※ドリンクはカウンターよりお選びください。

*Pizza Margherita*

◀ ピッツァ マルゲリータ

生のバジル、たっぷりのモッツァレラをのせて
焼いた定番のピッツァです。

1,300 (税込1,430)

ハーフサイズ 900 (税込990)

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。

1,300 (税込1,430)

ハーフサイズ 900 (税込990)

*Pizza con ragù di polpo e cipolla rossa*

タコのラゲーと赤玉ねぎのピッツァ

タコとトマト、香味野菜で仕上げたソースに、
モッツァレラ、赤玉ねぎ、ルコラを合わせました。

1,400 (税込1,540)

ハーフサイズ 950 (税込1,045)

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。

1,400 (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。

1,500 (税込1,650)

ハーフサイズ 1,000 (税込1,100)

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

350 (税込385)

ドリンクバーのセット

※ドリンクはカウンターよりお選びください。

600 (税込660)

ドリンクバー単品

3歳以下無料 小学生まで半額

SALAD SET

500 (税込550)

ドリンクバー＋サラダのセット

※ドリンクはカウンターよりお選びください。

*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

350 (税込385)

ドリンクバーのセット

※ドリンクはカウンターよりお選びください。

600 (税込660)

ドリンクバー単品

3歳以下無料 小学生まで半額

SALAD SET

500 (税込550)

ドリンクバー＋サラダのセット

※ドリンクはカウンターよりお選びください。

*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 of 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。15時以降のご注文となります

2,300 (税込2,530)

*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。



FREDDO

アイسدリンク

カフェ・フレッド・シェカラート

450(税込495)

アイス カフェ・ラッテ

500(税込550)

CALDO

ホットドリンク

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)

カフェ・ラテ

450(税込495)

カプチーノ

450(税込495)

※ドリンクバーをご注文のお客様は表示価格の半額にてご利用いただけます。



BIRRA

ビール

アサヒ熟撰

550(税込605)

VINO

ワイン

ハウスワイン 赤

Glass

500

(税込550)

Decanter

1,800

(税込1,980)

Bottle

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

◀ 窯焼きアイスプリン 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スプリンです。

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)

DRINK SET

350(税込385)

ドリンクバーのセット

※ドリンクはカウンターよりお選びください。

600(税込660)

ドリンクバー単品

3歳以下無料 小学生まで半額



14:00 ▶ 17:00

Dolce assortito di oggi

◀ 本日のドルチェ3種盛り合わせ+ドリンクバー

日替わりの自家製ドルチェの盛り合わせ。

900(税込990)

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 2,300(税込2,530)

- 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
- ドリンクバー
- 本日のドルチェ

B 3,100(税込3,410)

- 前菜の盛り合わせ 3種
- トマトとモzzarellaのサラダ
- セレクトパスタ
- ピッツァ・マルゲリータ
- ドリンクバー
- 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 3,800(税込4,180)

- 冷菜3種盛り合わせ
- 温菜2種盛り合わせ
- トマトとモzzarellaのサラダ
- セレクトパスタ
- セレクトピッツァ
- ドリンクバー
- 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。

※ドリンクはカウンターよりお選びください。



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3,100(税込3,410)のプランです。
※1名様あたりの価格となります。