



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

CAFFÈ
CENTO PERCENTO



10:30
▼
16:00

SIGNATURE LUNCH PLATE PIATTO UNICO

ウニコセット 《ドリンクバー付き》

1,800(税込1,980)

「いろいろな料理を少しずつ食べたい。」を叶えるランチタイム限定セット。

有機栽培のハーブサラダと自家製パン、
本日の前菜やスープを盛り合わせたワンプレートと
ハーフサイズのパスタのセットです。
60種類以上のドリンクがフリーで楽しめる
「BEVERAGE LOUNGE」付き。

• 前菜プレート

- ・有機栽培のハーブサラダ
- ・本日の前菜
- ・本日のスープ
- ・自家製パン

• パスタ (ハーフサイズ)

※以下より1品お選びください。

※パスタの内容は従業員にお尋ねください。

① 今週のパスタA

② 今週のパスタB

+250 (税込275) でレギュラーサイズに変更

• 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。



10:30
▼
16:00

LUNCH PASTA SET
PRANZZO PASTA

ランチパスタセット 《ドリンクバー付き》

1,650(税込1,815) ※パスタサイズ1.5倍+250(税込275)

「やっぱり主役はパスタ。」12種類の個性豊かなパスタから選ぶランチセット。
パスタはグランドメニューの「スパゲッティ」よりお選びください。 ※ベスカトーレ+300(税込330)



※写真は「8種の野菜の菜園風スパゲッティ」をチョイスしたセットです。

ジンガラセット 《ドリンクバー付き》

1,350(税込1,485)

自家製のピッツァサンド、「トマトとモッツァレラチーズのジンガラ」と
60種類以上のドリンクバーでゆったり過ごすランチタイム。



DINNER PASTA SET
PASTA CENA

ディナーパスタセット 《ドリンクバー付き》

1,800(税込1,980)

12種類の個性豊かなパスタと日替わり前菜プレートのディナーセット。
60種類以上のドリンクがフリーで楽しめる「BEVERAGE LOUNGE」付き。

● 前菜プレート

- ・有機栽培のハーブサラダ
- ・本日の前菜
- ・本日のスープ
- ・自家製パン

● パスタ

※以下の中より1品お選びください。

- ①山の幸と海の幸のスパゲッティ
- ②九条葱とカラスミのスパゲッティ
- ③自家製オイルサーディンのジェノベーゼ
- ④サルシッチャとブロッコリーのソース
- ⑤ボルチーニ茸とトレビスのクリーム
- ⑥8種の野菜の菜園風スパゲッティ
- ⑦渡り蟹と九条葱のトマトクリーム
- ⑧レモンとミント風味のクリーム
- ⑨パンチェッタのカルボナーラ
- ⑩ボローニャ風ラグー
- ⑪チェリートマトとモッツァレラチーズ
- ⑫ベスカトーレ リヴォルノ風 +300(税込330)

+250(税込275)でパスタサイズ1.5倍

+200(税込220)で生パスタに変更

● 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」をチョイスしたセットです。

DINNER FOR TWO MENU PER DUE

ディナーシェアセット 《ドリンクバー付き》

2,800 (税込3,080)

※1名様分の価格となります

前菜プレートからピッツァ、ラージサイズの Pasta、食後のドルチェまで。ペア専用のディナーセット。
60種類以上のドリンクがフリーで楽しめる「BEVERAGE LOUNGE」付き。



※写真は「マルゲリータ」「山の幸と海の幸のスパゲッティ」をチョイスしたセットです。
※ピッツァは「マルゲリータ」又は「クワトロフォルマッジ」の2種よりお選びください。

PREMIUM ペアセット 《ドリンクバー付き》

3,800 (税込4,180)

※1名様分の価格となります

特製ローストビーフを主菜に、前菜から Pasta、食後のドルチェまでが楽しめる、本格×カジュアルなディナー限定のセット。
60種類以上のドリンクがフリーで楽しめる「BEVERAGE LOUNGE」付き。



※ローストビーフを他の主菜に変更することもできます。

ANTIPASTI

前菜・サラダ



Affettato Misto

▲ アフェッタートミスト

1,800 (税込1,980)

生ハムやサラミ、サルシッチャなどを盛り合わせた2〜3人分の前菜。

Patate Arrosto al Tartufo

◀ ローストポテト トリュフ風味

600 (税込660)

皮ごとカリッとローストしたポテトに相性の良いトリュフの香り。

Impioppata di cozze

◀ ムール貝の黒胡椒蒸し インペパーター

800 (税込880)

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。



Groppine con Prosciutto Crudo

◀ 岩海苔のゼッポリーニ

800 (税込880)

岩海苔を混ぜたピッツァ生地を揚げたナポリ定番のおやつ。

Prosciutto Crudo Stagionato in Alta Quota

高地熟成生ハム

600 (税込660)

寒暖差のある高地で熟成させた熟度の高い風味豊かな生ハムです。

Salame Milano

ミラノサラミ

600 (税込660)

ミラノ伝統のきめ細かな食感と上品な脂の旨みが楽しめるサラミ。

Broccoli Aglio e Olio

ブロッコリーのアーリオオーリオ

600 (税込660)

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。



Antipasto Misto

◀ 本日の前菜の盛り合わせ

1,500 (税込1,650)

人気の前菜をバランスよく盛り込んだおすすめの一皿。

Pate di Campagna

田舎風パテ

800 (税込880)

粗挽き肉の旨みを閉じ込めた、食べ応えある田舎風パテ。

Insalata Verde

グリーンサラダ

800 (税込880)

新鮮な有機栽培のベビーリーフをシンプルに味わう定番サラダ。



Insalata di pomodori e mozzarella

◀ トマトとモッツァレラのサラダ

1,200 (税込1,320)

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。



PANE ZUPPA

パン・スープ



Zingara con pomodoro e mozzarella

▲ トマトとモッツァレラチーズのジンガラ

1,200 (税込1,320)

ピッツァ1枚分の生地に新鮮な野菜と水牛のモッツァレラをサンド。

Zingara con prosciutto crudo e rucola

生ハムとルコラのジンガラ

1,000 (税込1,100)

生ハムとルコラを焼きたての香ばしい生地で包んだサンドイッチ。

Zingara con Wagyu alla griglia

◀ 窯焼き黒毛和牛のジンガラ

1,350 (税込1,485)

黒毛和牛もも肉の赤身の旨みを焼きたて生地で楽しむ贅沢な一品。



Focaccia

◀ 自家製フォカッチャ

350 (税込385)

香ばしく、ふんわりと焼きあげた伝統的なイタリアの食事パン。

Pane cotto al forno

◀ 窯焼きパン

350 (税込385)

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。

Baguette

バケット

350 (税込385)

トーストしたバケットをサラダやパスタとともに。

Vellutata di mais

◀ 北海道 美瑛産とうもろこしのポタージュ

450 (税込495)

北海道・美瑛産の甘いとうもろこしで仕上げた、なめらかなポタージュ。

Zuppa di oggi

本日のスープ

450 (税込495)

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。



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

450 (税込495)

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。

SALAD SET

650 (税込715)

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。

BEVERAGE LOUNGE

750 (税込825)

ドリンクバー単品

小学生まで 350 (税込385)

SPAGHETTI

スパゲッティ



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。

1,200 (税込1,320)

Spaghetti all'orto con Stipi 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。

1,200 (税込1,320)

Spaghetti con porri Kyjo 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。

1,200 (税込1,320)

Spaghetti al pesto genovese con sardine sott'olio

自家製オイルサーディンのジェノベーゼ

バジルの豊かな香りと旨みあふれるオイルサーディンのスパゲッティ。

1,200 (税込1,320)

Spaghetti con salsa di broccoli e salsa di broccoli

▲サルシッチャとブロッコリーのソース

サルシッチャの力強い旨みと、ブロッコリーソースのやさしい味わい。

1,200 (税込1,320)

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。

1,200 (税込1,320)

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。

1,200 (税込1,320)

Pancetta e crema di limone al gusto menta

▲レモンとミント風味のクリーム

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。

1,200 (税込1,320)

Pancetta carbonara

パンチェッタのカルボナーラ

パンチェッタの旨み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。

1,200 (税込1,320)

Spaghetti al ragù alla bolognese

ボローニャ風ラグー 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。

1,200 (税込1,320)

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。

1,200 (税込1,320)

Pescatore

ペスカトーレ リヴォルノ風

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。

1,500 (税込1,650)

+250 (税込275) でパスタサイズアップ



PASTA FRESCA

生パスタ



TAGLIATELLE

タリアテッレ

Tagliatelle alla crema di granchio e cipolla

▲ 渡り蟹と九条葱のトマトクリーム

1,400 (税込1,540)

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。

Tagliatelle crema di porcini e radicchio

▲ ポルチーニ茸とトレビスのクリーム

1,400 (税込1,540)

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。

Ricotta e crema di limone al gusto menta

レモンとミント風味のクリーム

1,400 (税込1,540)

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。

Tagliatelle al ragù bolognese

▲ ボローニャ風ラグー タリアテッレ

1,400 (税込1,540)

自家製ラグーソースの旨味と香りをお楽しみください。

Tagliatelle con salsiccia e salsa di broccoli

サルシッチャとブロッコリーのソース

1,400 (税込1,540)

サルシッチャの力強い旨みと、ブロッコリーソースのやさしい味わい。



SPAGHETTONI

スパゲットーニ

Spaghettini al pesto genovese con sardine sott'olio

▲ 自家製オイルサーディンのジェノベーゼ

1,400 (税込1,540)

バジルの豊かな香りと旨みあふれるオイルサーディンを生パスタで。

Spaghettini con straciatella e salsa di pomodoro

チェリートマトとモッツァレラチーズ

1,400 (税込1,540)

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。

Spaghettini di montagna e di mare

山の幸と海の幸のスパゲットーニ

1,400 (税込1,540)

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。

Pescatore Spaghettini

▲ ペスカトーレ リヴォルノ風

1,700 (税込1,870)

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アとあわせてお得なセットがご利用いただけます。

DRINK SET

450 (税込495)

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。

SALAD SET

650 (税込715)

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。

BEVERAGE LOUNGE

750 (税込825)

ドリンクバー単品

小学生まで 350 (税込385)



PIZZA

ピッツァ



Bismarck

▲ ビスマルク

フリアリエリ、卵をのせて焼きあげ、モルタデッラハムをトッピング。

2,200 (税込2,420)

Marinara

マリナーラ

チーズを使わず、トマト、ニンニク、オレガノで味わうシンプルな一枚。

1,250 (税込1,375)

Margherita

◀ 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。

1,400 (税込1,540)

Diavola

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。

1,500 (税込1,650)

Subicota

◀ サルシッチャ

旨味あふれる粗挽きの生ソーセージとイタリアのほろ苦い菜花のピッツァ。

1,500 (税込1,650)

Fungli

◀ フンギ

香り豊かなきのこ熟成コッパが織りなす、バランスの良い味わい。

1,650 (税込1,815)

Ortolana

オルトラーナ

旬の野菜をたっぷりのせて焼きあげる、野菜が主役の素朴なピッツァ。

1,800 (税込1,980)

Quattro formaggi

◀ 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。

1,800 (税込1,980)

Prosciutto

プロシュート

切りたての生ハムと野生種のルコラをたっぷりとのせたサラダ風。

2,000 (税込2,200)

Margherita D.O.C.

マルゲリータ D.O.C.

水牛モッツァレラで仕上げたミルクィで上質なマルゲリータ。

2,200 (税込2,420)



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

450 (税込495)

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。

SALAD SET

650 (税込715)

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。

BEVERAGE LOUNGE

750 (税込825)

ドリンクバー単品

小学生まで 350 (税込385)



SECOND PIATTO

メイン料理 | ご注文は16時以降となります



Manzo arrosto di controfiletto frollato

▲ 熟成アングス牛のローストビーフ

低温で丁寧に火入れた熟成アングス牛のやわらかく豊かな旨み。

120g 1,800 (税込1,980)

240g 2,800 (税込3,080)

Tagliata di Wagyu frollato

◀ 黒毛和牛もも肉の窯焼きタリアータ

黒毛和牛もも肉の赤身を、窯焼きで香ばしく仕上げたタリアータ。

120g 1,800 (税込1,980)

240g 2,800 (税込3,080)



Lonza di maiale Kinka alla griglia

◀ 金華豚 肩ロースのグリル

金華豚の上質な脂の甘みが楽しめる肩ロースをシンプルなグリルで。

120g 1,800 (税込1,980)

240g 2,800 (税込3,080)

R I S O

米料理



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リゾット。

1,300 (税込1,430)

Risotto al tartufo

黒トリュフのリゾット

黒トリュフの芳醇な香りと卵黄の濃厚でクリーミーな味わい。

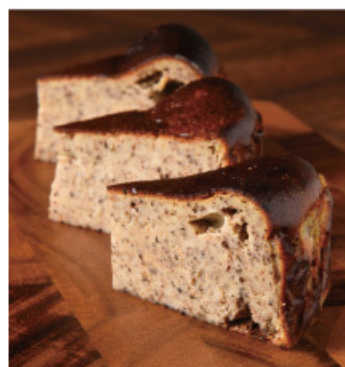
1,350 (税込1,485)

Risotto ai frutti di mare

◀ 魚介のトマトリゾット

5種類の海の幸の旨味が詰まったトマトソースで仕上げたリゾット。

1,400 (税込1,540)



Dolce assortiti (5 tipi)

▲ **ドルチェ5種盛り合わせ**

自家製のドルチェからお好きなものを5種お選びください。

1,500(税込1,650)

Dolce assortiti (3 tipi)

▲ **ドルチェ3種盛り合わせ**

自家製のドルチェからお好きなものを3種お選びください。

900(税込990)

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。

350(税込385)

Torta caprese

◀ **カプリ風チョコラータ**

チョコとアーモンドの豊かな風味が広がる、イタリア版ガトーショコラ。

350(税込385)

Tiramisu

◀ **リキュールたっぷりティラミス**

マスカルポーネのコクとエスプレッソの香りが重なる、定番ドルチェ。

350(税込385)

Cheesecake basico al tè nero

◀ **紅茶のバスクチーズ**

紅茶の香りがふわりと広がる、なめらかで濃厚なバスクチーズケーキ。

350(税込385)

Budino alla milanese

◀ **ミラノ風プリン**

生クリームとチーズのコクと滑らかさが特徴のミラノ風プリン。

350(税込385)

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。

350(税込385)

Gelato al latte

◀ **ジェラート ラッテ (ミルク)**

良質なミルクのやさしい香りと濃厚なコク。チョコマカロンを添えて。

350(税込385)

Gelato alla fragola

◀ **ジェラート フラワーゴラ (ストロベリー)**

苺の甘酸っぱさとフレッシュな香りが広がる定番ジェラート。

350(税込385)



アルコール

BIRRA E VARIE

ビール・その他

アサヒ熟撰	650 (税込715)
ビア モレッティ	600 (税込660)
ビア モレッティ・ゼロ (ノンアルコール)	600 (税込660)
ハイボール	600 (税込660)
グラッパハイボール	600 (税込660)
グラッパ	750 (税込825)
レモンサワー	600 (税込660)

VINO

ワイン

グラスワイン 赤	600 (税込660)
グラスワイン 白	600 (税込660)
グラスワイン スプマンテ	600 (税込660)
デキャンタ 赤	2,400 (税込2,640)
デキャンタ 白	2,400 (税込2,640)

VINI ROSSI

赤ワイン

モンテプルチアーノ Montepulciano d'Abruzzo	3,300 (税込3,630)
ジンファンデル Zinfandel	3,300 (税込3,630)
キアンティ クラシコ Chianti Classico	3,800 (税込4,180)
カベルネソーヴィニヨン Cabernet Sauvignon	3,800 (税込4,180)
ネッビオーロ Nebbiolo Carema Carema Clas	4,800 (税込5,280)
バローロ Barolo	5,800 (税込6,380)

VINI BIANCHI

白ワイン

フラスカティ スペリオール サンタ テレサ Frascati SantaTeresa	3,300 (税込3,630)
ファランギーナ Falanghina	3,300 (税込3,630)
ヴェルメンティーノディガッルーラ Vermentino di GalluraSuperiore	3,800 (税込4,180)
ソアベ クラシコ Soave Classico	3,800 (税込4,180)
シャルドネ Chardonnay Trentino	4,800 (税込5,280)