



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。

有機栽培ベビーリーフの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

- ・有機栽培ベビーリーフのサラダ
- ・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

+300(税込330)でレギュラーサイズに変更

・ドリンクバー



10:30

▼
16:00

LUNCH SET
PRANZZO

ランチパスタセット 《ドリンクバー付き》

1,700(税込1,870)

「やっぱり主役はパスタ。」8種類の個性豊かなパスタから選ぶランチセット。



• 本日の前菜プレート • ドリンクバー

• 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 | ④ボローニャ風ラグー スパゲッティ | ⑦ペスカトーレ リヴォルノ風 +300(税込330) |
| ②8種の野菜の菜園風スパゲッティ | ⑤渡り蟹と九条葱のトマトクリーム | ⑧黒トリュフのカルボナーラ +300(税込330) |
| ③チェリートマトとモッツァレラチーズ | ⑥ポルチーニ茸とトレビスのクリーム | +300(税込330)でパスタサイズ1.5倍 +300(税込330)で生パスタに変更 |

ピッツァセット 《ドリンクバー付き》

1,900(税込2,090)

定番のマルゲリータが付いたピッツァを楽しむセット。



• 本日の前菜プレート • ピッツァ マルゲリータ • ドリンクバー

16:00

▼
Close

DINNER PASTA SET
PASTA CENA

ディナーパスタセット 《ドリンクバー付き》

1,900 (税込2,090)

8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。

● 本日の前菜プレート

- ・有機栽培ベビーリーフのサラダ
- ・本日の前菜2種
- ・生ハム

● 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
- ②8種の野菜の菜園風スパゲッティ
- ③チェリートマトとモッツァレラチーズ
- ④ボローニャ風ラグー スパゲッティ
- ⑤渡り蟹と九条葱のトマトクリーム
- ⑥ボルチーニ茸とトレビスのクリーム
- ⑦ペスカトーレ リヴォルノ風 +300 (税込330)
- ⑧黒トリュフのカルボナーラ +300 (税込330)

+300 (税込330) でパスタサイズ1.5倍

+300 (税込330) で生パスタに変更

● ドリンクバー



16:00

▼
CloseDINNER FOR TWO
MENU PER DUE

2名様用セット

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。



● 本日の前菜プレート

● ドルチェ4種盛り合わせ

※内容は日替わりとなります。

● ドリンクバー

● 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
- ②8種の野菜の菜園風スパゲッティ
- ③チェリートマトとモッツァレラチーズ
- ④ボローニャ風ラグー スパゲッティ

+300(税込330)でパスタサイズ1.5倍

- ⑤渡り蟹と九条葱のトマトクリーム
- ⑥ポルチーニ茸とトレビスのクリーム
- ⑦ペスカトーレ リヴォルノ風 +300(税込330)
- ⑧黒トリュフのカルボナーラ +300(税込330)

+300(税込330)で生パスタに変更

● ピッツァ

※以下の中より1品お選びください。

- ①マルゲリータ
- ②クワトロフォルマッジ
- ③フンギ

SECOND PIATTO 肉料理



- ①熟成アンガス牛のローストビーフ 240g 3,200(税込3,520)
- ②サルシッチャのグリル 1,400(税込1,540)
- ③黒毛和牛もも肉の窯焼きタリアート 200g 2,400(税込2,640)
- ④金華豚 ポルチーニと胡桃のソース 200g 2,800(税込3,080)
- ⑤金華豚 肩ロースのグリル 200g 2,500(税込2,750)

ANTIPASTI

前菜・サラダ



Affettato Misto

▲ アフェッターミスト

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。

1,900 (税込2,090)



Patate Arroste

▲ ローストポテト

ハーブとともに低温でじっくり焼きあげるローストポテト。

600 (税込660)



Insalata di cozze

▲ ムール貝の黒胡椒蒸し インペパータ

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。

800 (税込880)



Paté di Campagna

▲ 豚肉と鶏レバーの田舎風パテ

粗挽き肉の旨みを閉じ込めた、食べ応えある田舎風パテ。

1,000 (税込1,100)



Insalata alla caprina con pomodori e mozzarella di bufala

▲ トマトと水牛モッツァレラのカプリ風サラダ

完熟トマトと水牛モッツァレラに、バジルの香りを重ねた一皿。

1,000 (税込1,100)



Frutti di mare cotti in olio all'aglio

▲ 魚介のガーリックオイル煮 フルッタ ディ マーレ

イタリア版アヒージョ。バゲットとともに。

1,000 (税込1,100)



Prosciutto Crudo Stagionato in Alta quota

高地熟成生ハム

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。

600 (税込660)

Sardine Kinka marinate

▲ 金華いわしのマリネ

脂がのったいわしをホワイトバルサミコでマリネしました。

800 (税込880)

Insalata Verde

グリーンサラダ

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。

800 (税込880)

Platto di antipasti e prosciutto di oggi

▲ 本日の前菜とハムの盛り合わせ

生ハムとサラミ、本日の前菜を盛り合わせました。

1,500 (税込1,650)



PANE ZUPPA

パン・スープ



Zingara con pomodoro e mozzarella

▲ トマトとモzzarellaチーズのジンガラ

1,200 (税込1,320)

ピッツァ1枚分の生地 zu 新鮮な野菜と水牛のモzzarella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

1,400 (税込1,540)

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 maiz

◀ どうもろこしのポタージュ

450 (税込495)

どうもろこしの甘みが豊かで、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

500 (税込550)

ドリンクバーのセット

SALAD SET

650 (税込715)

ドリンクバー＋サラダのセット

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 Stips 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, Rigo 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。芳醇なポルチーニの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

濃厚なクリーム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)

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ァレラチーズ

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)

Carbonara al tartufo nero

黒トリュフのカルボナーラ

卵とチーズの濃厚なコクに、黒トリュフの芳醇な香りを添えて。

1,500 (税込1,650)

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)

+300 (税込330) 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

1,500 (税込1,650)

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

1,500 (税込1,650)

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。

Ricetta e crema di limone al gusto menta

レモンとミント風味のクリーム

1,500 (税込1,650)

濃厚なクリーム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

1,500 (税込1,650)

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

1,500 (税込1,650)

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

Spaghettoni 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

1,500 (税込1,650)

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。

Spaghettoni con straciatella e salsa di pomodoro

チェリートマトとモッツアレラチーズ

1,500 (税込1,650)

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。

Spaghettoni di montagna e di mare

山の幸と海の幸のスパゲットーニ

1,500 (税込1,650)

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。

Creator Spaghettoni

▲ ペスカトーレ リヴォルノ風

1,800 (税込1,980)

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。



+300 (税込330) 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

500 (税込550)

ドリンクバーのセット

SALAD SET

650 (税込715)

ドリンクバー＋サラダのセット

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)



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)



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一枚。

1,250 (税込1,375)



Saliccia

◀ 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)

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)

Funghi

◀ 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)

Prosciutto

プロシュート

生ハムと野生種のルコラをたっぷりとせたサラダ風。

2,000 (税込2,200)

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です。

1,800 (税込1,980)

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

500 (税込550)

ドリンクバーのセット

SALAD SET

650 (税込715)

ドリンクバー＋サラダのセット

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

▲ 熟成アンガス牛のローストビーフ

低温で丁寧に火入れた熟成アンガス牛のやわらかく豊かな旨み。

120g 1,800 (税込1,980)

240g 3,200 (税込3,520)

Salsiccia grigliata

▲ サルシッチャのグリル

ピザ窯で焼きあげたジューシーなソーセージ。

1,400 (税込1,540)



Tagliata di Wagyu frollato

▲ 黒毛和牛もも肉の窯焼きタリアート

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ト。

200g 2,400 (税込2,640)



Lonza di maiale Ninka 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。

200g 2,500 (税込2,750)



Maiale Ninka con salsa ai funghi porcini e noci

▲ 金華豚 ポルチーニと胡桃のソース

香ばしいクルミとポルチーニの芳醇なクリームソース。

200g 2,800 (税込3,080)



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りゾット。

1,300 (税込1,430)

Risotto con tre tipi di formaggio e radicchio

3種のチーズとトレビスのリゾット

ゴルゴンゾーラ、カマンベール、グラナ・パダーノを生クリームでまろやかに。

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

デザート



Dolce assortiti (5 tipi)

▲ドルチェ5種盛り合わせ

お好きな自家製ドルチェを、お好きなものから2種お選びください。

1,600 (税込1,760)

Dolce assortiti (3 tipi)

ドルチェ3種盛り合わせ

お好きな自家製ドルチェを、お好きなものから1種お選びください。

1,000 (税込1,100)



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。

400 (税込440)

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。

400 (税込440)

Il dessert del giorno

本日のデザート

日替わりドルチェ。内容はスタッフにお問い合わせください。

400 (税込440)



Chococake basco 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。

400 (税込440)

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。

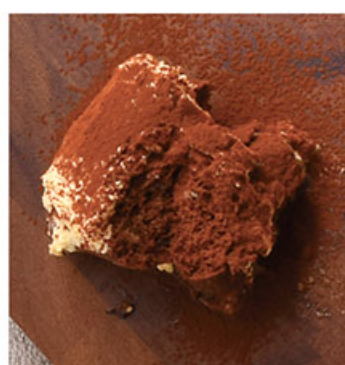
400 (税込440)

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。

400 (税込440)



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。

400 (税込440)

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。

400 (税込440)