



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

CAFFÈ  
CENTO PERCENTO



11:00  
▼  
16:00

# LUNCH

ランチ



## パスタランチ

1,250 (税込1,375)

下記のパスタ7種よりいずれか1品+サラダ+ドリンク



### スパゲッティ

- ① 鯖と九条葱のスパゲッティ
- ② チェリートマトとモッツアレラチーズ
- ③ ムール貝と黒胡椒のスパゲッティ
- ④ ボルチーニ茸とトレビスのクリーム

### 生パスタ

- ⑤ 霧島黒豚のサルシッチャとブロッコリーのソース
- ⑥ にんにくを効かせたトマトソース ピチ・アル・アリオネ
- ⑦ 和牛ボロネーゼのタリアテッレ

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 または  
本日のドルチェ3種盛り合わせ+ドリンク



*Prosciutto e pomodoro zingara*  
プロシュートとトマトのジンガラ

750 (税込825)

*Dolce assortito di oggi*  
本日のドルチェ3種盛り合わせ

750 (税込825)

セレクトドリンク

## Select DRINK

※右記より1品お選びください。 コーヒー/紅茶/烏龍茶/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

セットドルチェ

## Set DOLCE

+300 (税込330)

※右記より1品お選びください。



生チョコレート



ティラミス



ミルクレープ

# DINNER

ディナー

17:00 ▶ CLOSE

## ペアセット

3,800(税込4,180)

※2名様分の価格となります

ボリュームたっぷりの前菜盛り合わせ、ピッツァ、パスタ、ドリンクがセットになったお得なディナー限定セットです。



有機ハーブのサラダと  
前菜の盛り合わせ(2皿)

+

お好きなピッツァ(1枚)

※下記より1品お選びください。

ピッツァ・マルゲリータ  
唐辛子とサラミのディアボラ  
ポルチーニクリームピッツァ  
4種のチーズ クワトロフォルマッジ

+

お好きなパスタ(Lサイズ)

※下記より1品お選びください。

鯖のプッタネスカ風トマトソース  
チェリートマトとモッツァレラチーズ  
山の幸と海の幸のスパゲッティ  
ムール貝と黒胡椒のスパゲッティ  
和牛のポロネーゼソース  
霧島黒豚のサルシッチャとブロッコリーのソース  
つぶ貝と蓮根のジェノベーゼ  
瀬戸内レモンとミント風味のクリーム  
ポルチーニ茸とトレビスのクリーム  
渡り蟹と九条葱のトマトクリーム

+

お好きなお飲み物

※下記より2品お選びください。

セレクトドリンク

Select DRINK

※右記より2品お選びください。 コーヒー/紅茶/烏龍茶/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

セットドルチェ

Set DOLCE

+300(税込330)

※右記より1品お選びください。



生チョコタルト



ティラミス



ミルククレープ



*Patatine fritte al gusto di tartufo*

## フライドポテト トリュフ風味

トリュフが香るシンプルなフライドポテトです。

400(税込440)

*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)

*Carpione di kibinago*

## ◀ きびなごのカルピオーネ

長崎県産の新鮮なきびなごを  
野菜とともに甘酸っぱい南蛮風にマリネしました。

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)



*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)

*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)

*Caprese pomodoro e mozzarella*

## ◀ トマトとモzzarellaチーズのカプレーゼ

ミルクィで上質な味わいのチーズを新鮮なトマトとルコラとともに。

800(税込880)



*Insalata rustica*

## 田舎風サラダ

新鮮な葉野菜に生ハムとパテを合わせました。  
イタリア産のモzzarellaチーズ、ブラックオリーブ、ドライトマトと一緒に。

1,000(税込1,100)

*Salad caesar con 3 tipi di formaggio*

## ◀ 3種チーズのシーザーサラダ

3種のチーズが織りなす複雑な味わい。  
ローストしたパンチェッタとクルミがアクセントに。

1,000(税込1,100)

*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)



*Spaghetti con sgombro e salsa di pomodoro*

◀ 鯖のPUTTANESCA風トマトソース 1,000(税込1,100)

鯖の旨味が溶け込んだトマトソース。ケイパー、オリーブでPUTTANESCA風に。

*Pomodorini e mozzarella*

チェリートマトとモッツァレラチーズ 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。

*Arrabbiata con ortaggi a radice e salsiccia*

根菜と霧島黒豚のサルシッチャ アラビアータ 1,000(税込1,100)

唐辛子の旨味と風味を加えたトマトソース。

蓮根、牛蒡の根菜と霧島黒豚のサルシッチャを合わせました。

*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。

*Bolognese di manzo wagyu*

◀ 和牛のボロネーゼソース 1,000(税込1,100)

和牛のみを贅沢に使用した、肉の旨味と香りを楽しむボロネーゼソース。

*Spaghetti con salsiccia e broccoli*

◀ 霧島黒豚のサルシッチャと

ブロッコリーのソース

柔らかく煮込んだブロッコリーのソースと霧島黒豚の甘い脂が好相性の一皿。

*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。

*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 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 alla crema di limone e menta*

◀ 瀬戸内レモンとミント風味のクリーム 1,000(税込1,100)

レモンとミントが香るラツィオ州の郷土料理。濃厚ながら飽きのこない味わい。

*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。

※各種パスタサイズ変更……………250(税込275)



*Pici alla norcina*霧島黒豚のサルシッチャのクリーム  
ピチ・アッラ・ノルチーナ

1,000(税込1,100)

太麺のピチに自家製サルシッチャの旨みと生クリームのコクを絡めて。

*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 alla Bolognese*

## 和牛ボロネーゼのタリアテッレ

1,200(税込1,320)

和牛のみを使用し、じっくり煮込んだソースを平麺のタリアテッレに絡めて。

*Genovese con buccino e radici 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。

*Tagliatelle alla crema di granchio e cipolla*

## 渡り蟹と九条葱のトマトクリーム

1,350(税込1,485)

## 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 al pescatore ai frutti di mare*

## ◀ ペスカトーレ・アッロスコリオ

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。

*Pappardelle Ragù di manzo e funghi porcini, salsa di pomodoro*

## 牛肉とポルチーニ茸のラグー トマトソース

1,350(税込1,485)

## パッパルデッレ

ほろほろになるまで煮込んだ牛肉とポルチーニ茸を煮込んだトマトソース。仕上げにクルミを散らして。

※各種パスタサイズ変更……………250(税込275)

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

下記よりお1つお選びください。  
アイスコーヒー、ホットコーヒー、アイスティー、  
ホットティー、オレンジ、  
グレープフルーツ、アイスウーロン茶

150(税込165)

## SALAD SET

お飲物+サラダのセット  
お飲物はドリンクセットの中から  
お1つお選び下さい。

350(税込385)

## PLATE SET

サラダとスープ、パンや生ハム、  
前菜を一皿にのせた人気のプレート。

550(税込605)

*Pizza Margherita*◀ **ピッツァ・マルゲリータ**

1,200 (税込1,320)

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。

*Pizza Diavola con peperoncino e salame***唐辛子とサラミのディアボラ**

1,200 (税込1,320)

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。

*Pizza con crema di porcini***ポルチーニクリームของピッツァ**

1,300 (税込1,430)

芳醇な香りのポルチーニ茸を加えたソースで仕上げた人気のピッツァ。

*Quattro formaggi*◀ **4種のチーズ クワトロフォルマッジ**

1,400 (税込1,540)

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。

*Pizza con prosciutto e scamorza***生ハムと燻製チーズのピッツァ**

1,500 (税込1,650)

生ハムの旨味に燻製チーズの香ばしい香りとルコラの苦味がよく合います。



## HALF PIZZA

*Mezza porzione margherita***ハーフ マルゲリータ**

800 (税込880)

人気のピザを食べやすいサイズに。

お子様にも人気のシンプルなマルゲリータです。

*Mezza porzione quattro formaggi***ハーフ クワトロフォルマッジ**

900 (税込990)

白ワインやスプマンテと合わせやすいピッツァです。

*Mezza porzione con crema di porcini*◀ **ハーフ ポルチーニクリームของピッツァ** 900 (税込990)

ポルチーニ香るピッツァ。パスタや他のお料理と一緒に。

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

下記よりお1つお選びください。

アイスコーヒー、ホットコーヒー、アイ스티ー、  
ホットティー、オレンジ、  
グレープフルーツ、アイスウーロン茶

150 (税込165)

## SALAD SET

お飲物+サラダのセット  
お飲物はドリンクセットの中から  
お1つお選び下さい。

350 (税込385)

## PLATE SET

サラダとスープ、パンや生ハム、  
前菜を一皿にのせた人気のプレート。

550 (税込605)



*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)



*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)

*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。

*Baguette*

バケット

250 (税込275)

トーストしたバケットを  
サラダやアヒージョ、パスタとともに。

*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。



## CAFFÈ

コーヒー

アイスコーヒー

400(税込440)

カフェ・フレッド・シェカラート

400(税込440)

## LATTE

ラテ

アイス カフェ・ラッテ

500(税込550)

アイス カフェ・モカ

500(税込550)

アイス 塩キャラメル・ラッテ

500(税込550)



## TÈ

お茶

アールグレイティー

400(税込440)

アイスピーチティー

400(税込440)

アイス烏龍茶

400(税込440)



## SUCCO

ジュース

オレンジジュース

400(税込440)

グレープフルーツジュース

400(税込440)

ブラッドオレンジジュース

400(税込440)

マンゴージュース

400(税込440)

辛口ジンジャーエール

400(税込440)



CAFFÈ	コーヒー
オリジナル ブレンドコーヒー	350(税込385)
アメリカン	350(税込385)
エスプレッソ ドッピオ	350(税込385)

LATTE	ラテ
カフェ・ラッテ	450(税込495)
カプチーノ	450(税込495)
塩キャラメル・マッキアート	450(税込495)
カフェ・モカ	450(税込495)

TÈ	お茶
アールグレイティー	400(税込440)
レモンティー	400(税込440)
ミルクティー	400(税込440)



BIRRA	ビール その他
アサヒ熟撰	550(税込605)
モレッティ ドッピオ モルト	550(税込605)

VINO	ワイン	
	Glass	Bottle
ハウスワイン 赤	500(税込550)	2,700(税込2,970)
ハウスワイン 白	500(税込550)	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

400(税込440)

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。

*Crema Catalana*

### ◀ 窯焼きアイスプリン カタラーナ

600(税込660)

卵とパ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。

*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。



*Terrina di cioccolato crudo stile caprese*

### カプリ風生チョコレートのテリーヌ

600(税込660)

しっとりとして濃厚なチョコレートケーキ。イタリアカプリ島発祥のデザートです。

#### DRINK SET

下記よりお1つお選びください。

アイスコーヒー、ホットコーヒー、アイスティー、  
ホットティー、オレンジ、  
グレープフルーツ、アイスウロン茶

150(税込165)



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

750(税込825)

日替わりの自家製ドルチェの盛り合わせ。