



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

CAFFÈ  
CENTO PERCENTO



11:00  
▼  
16:00

# LUNCH SET

ランチセット



## Piatto Unico Aset

【ピアットウニコ Aセット】

1,000 (税込1,100)

前菜プレート+本日のハーフパスタ+ドリンク



## Piatto Unico Bset

【ピアットウニコ Bセット】

1,250 (税込1,375)

前菜プレート+本日のハーフパスタ+ドリンク



パスタレギュラーサイズ変更 +250 (税込275)

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

プレミアムドリンク

### Premio DRINK

+150 (税込165)

※ドリンクを右記のいずれかに変更出来ます。



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

セットドルチェ

### Set DOLCE

+250 (税込275)

※右記より1品お選びください。



チョコラータ



ティラミス



本日のタルト



*Palatine fritte al rosmarino e formaggio*

インカが目覚めのフライドポテト  
ローズマリーとパルメザンチーズ

650(税込715)

北海道産のじゃがいも『インカが目覚め』を使用。濃い黄色と強い甘味が特徴の希少な品種。ローズマリーとチーズがよく合うイタリア風フライドポテトです。

*Tartare di capesante e asparagi*

北海道産ホタテとアスパラのタルタル  
白バルサミコ風味

800(税込880)

身厚の帆立貝柱にイタリア産の白バルサミコの風味を加えてタルタルに。数種類のハーブとポツタルガをあしらってさっぱりとした一品に仕上げました。



*Bagna cauda cotta in forno*

窯焼き野菜のバーニャカウダ  
自家製ディップソース

1,050(税込1,155)

彩り豊かな野菜を定番のバーニャカウダで、高温のピザ窯で焼き目を付けたBBQスタイルで色々な野菜の香りが楽しめます。

*Mozzarella di bufala e caprese di salmone*

水牛のモッツァレッタと塩麹漬け生サーモン  
カプレーゼスタイルで

1,100(税込1,210)

イタリア産の水牛モッツァレッタに塩麹でマリネした生サーモンを合わせ彩り豊かなカプレーゼスタイルに。キリッと冷えた白ワインがよく合う絶妙なひと皿です。



*Prosciutto e frutta*

生ハムと季節のフルーツ、リコッタチーズと  
柑橘のバルサミコ

1,400(税込1,540)

季節のフルーツの甘みや酸味、塩気と熟成香のある生ハムがよく合います。リコッタチーズ、ナッツ、柑橘風味のバルサミコが全体を引き立てます。

PANI

パン

*Pane cotto al forno*

窯焼きパン

200(税込220)

自家製のピッツァ生地を素焼きにした、モチモチ感と風味が自慢の食事パンです。

*Baguette*

バゲット

200(税込220)

残ったパスタソースを美味しく食べるための素朴な味わいの厚切りバゲットです。

ZUPPA

スープ



*Suppa di oggi*

本日のスープ 350(税込385)

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。

*Suppa di mais*

コーンポタージュ 350(税込385)

甘みの強い粗濾しのコーンを使用した、優しい味わいのポタージュです。

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

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)

*Spaghetti mare e monte*

## ◀ 海の幸と山の幸のスパゲッティ

950(税込1,045)

アサリ、ヤリイカ、キノコ、ベーコンの旨味が渾然一体になった美味しさ。

*Melanzane e mozzarella affumicata*◀ ナスと燻製モッツァレラのトマトソース  
スパゲッティ

1,050(税込1,155)

香ばしく焼き上げたナスとミルクィで旨みたっぷりのイタリア産のモッツァレラ。全体にまとった燻製香が相性抜群です。

*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

1,150(税込1,265)

香り高いポルチーニ茸を使った、人気No.1の生パスタです。

*Granchio e cipolla verde*◀ ずわい蟹と九条葱のトマトクリーム  
タリアテッレ

1,250(税込1,375)

贅沢に蟹身を使用し仕上げた人気のトマトクリーム。濃厚ソースには九条葱をソテーした香ばしさと甘みがアクセントになります。

*Capesante e asparagi alla genovese*

## ◀ 帆立とアスパラのジェノベーゼ リングイネ

1,250(税込1,375)

北海道産の帆立を香ばしく焼き上げ自家製のバジルソースと合わせました。貝の旨味とバジルの清涼感がよく合います。

*Pappardelle con stinco di manzo e funghi*◀ 牛すね肉とマッシュルームのトマトソース  
パッパルデッレ

1,300(税込1,430)

野生味の強いすね肉を長時間煮込み柔らかくし、赤ワインを加えることで味わい深いトマトソースに仕上げました。力強いソースには幅広のパッパルデッレがよく合います。

*Spaghetti alla pescatora*◀ 贅沢魚介のナポリ風ペスカトーレ  
スパゲッティ

1,400(税込1,540)

魚介の旨味がギュッと詰まった人気のパスタを定番のナポリ風で。濃厚な味わいとフレッシュ感のあるペスカトーレをお楽しみください。

*Manzo Wagyu alla bolognese*◀ 国産和牛の自家製ボロネーゼ  
タリアテッレ

1,500(税込1,650)

国産和牛と香味野菜を赤ワインでじっくり煮込んだ自家製のラグーソース。上質な肉質と脂身から出る奥深い味わいが特徴です。

*Pappardelle di astice*◀ オマール海老の濃厚トマトソース  
パッパルデッレ

1,800(税込1,980)

オマール海老をふんだんに使用した濃厚なズーゴのソース。チェリートマトを加えフレッシュ感のある贅沢な1皿に仕上げました。

※パスタ大盛り +250(税込275)



*Pizza margherita*

◀ **ピッツァ・マルゲリータ** 1,100 (税込1,210)

パジル、トマト、モッツアレラのシンプルで絶妙なコンビネーションが人気のピッツァです。

*Bianchetti e cipolla verde marinara*

**シラスと九条葱のマリナーラ** 1,100 (税込1,210)

香ばしく焼き上げたシラスと九条葱は、ガーリックとオレガノが効いたマリナーラソースと相性抜群。チーズを使用していないピッツァです。



*Formaggio affumicato e verdure grigliate*

**燻製チーズと焼き野菜のオルトナーラ** 1,300 (税込1,430)

たっぷりの野菜を400度の石窯で一気に焼き上げたポリューミーで食べ応えのあるピッツァ。野菜の歯ごたえと燻製チーズの旨みがよく合います。

*Quattro formaggi*

◀ **4種チーズのクワトロフォルマッジオ  
マッシュルームとサマートリュフ** 1,500 (税込1,650)

モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、タレージョ、パルメザンの4種のチーズが渾然一体となったクセになる味わい。サマートリュフを削りかけここでしか味わえない1品に。



*Burrata e prosciutto*

◀ **イタリア産ブッラータチーズと生ハム** 2,200 (税込2,420)

モッツアレラと濃厚なクリームを包んだイタリア発祥のブッラータチーズを贅沢に使用。バターのような旨みと生ハムの香りが楽しめる最高級のピッツァです。



ランチタイムはお得にセットがご利用いただけます。

**DRINK & SALAD set** 150 (税込165)

単品の Pasta、ピッツァに  
好きな飲み物とサラダを  
お付けできます。

セレクトドリンク  
**Select DRINK**

※下記より1品お選びください。

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

プレミアムドリンク  
**Premio DRINK**

+150 (税込165)

※ドリンクを右記のいずれかに変更出来ます。



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

セツドルチェ  
**Set DOLCE**

+250 (税込275)

※右記より1品追加でお付けできます。



ショコラータ



ティラミス



本日のタルト

単品の Pasta 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、  
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)

*Gelato al latte*

## ミルクジェラート

500(税込550)

厳選されたミルクを使ったジェラート。チョコレートクッキーを添えて。

*Crema catalana*

## ◀ 窯焼きアイспリン カタラーナ

500(税込550)

スペイン発祥のアイспリン。柑橘系リキュールを使った本場の味わい。

*La torta di oggi*

## ◀ 本日のフルーツタルト

500(税込550)

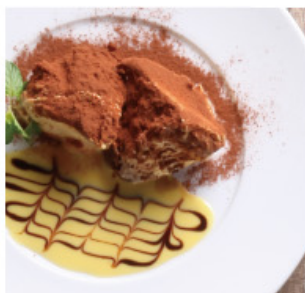
季節のフルーツをのせて焼き上げたサクサクのタルトです。

*Cioccolata*

## ショコラータ

500(税込550)

良質なカカオをたっぷり使って焼き上げた人気のケーキ。

*Tiramisù*

## ◀ リキュールたっぷりティラミス

500(税込550)

ヘーゼルナッツのリキュールをたっぷりと浸み込ませた大人のティラミス。

DOLCE & DRINK SET 150(税込165)

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、アイスウロン茶

## CAFFÈ

コーヒー

オリジナル ブレンドコーヒー

300(税込330)

アメリカン

300(税込330)

エスプレッソ ドッピオ

300(税込330)

## LATTE

ラテ

カフェ・ラッテ

400(税込440)

カプチーノ

400(税込440)

塩キャラメル・マッキャート

400(税込440)

カフェ・モカ

400(税込440)

## TÈ

お茶

アールグレイティー

350(税込385)

レモンティー

350(税込385)

ミルクティー

350(税込385)



## CAFFÈ

コーヒー

アイスコーヒー

350(税込385)

カフェ・フレッド・シェカラート

350(税込385)

## LATTE

ラテ

アイス カフェ・ラッテ

450(税込495)

アイス カフェ・モカ

450(税込495)

アイス 塩キャラメル・ラッテ

450(税込495)



## 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

350(税込385)

グレープフルーツジュース

350(税込385)

ブラッドオレンジジュース

350(税込385)

マンゴージュース

350(税込385)

辛口ジンジャーエール

350(税込385)



## BIRRA

ビール

モレッティ ドッピオ モルト(ビール)

500(税込550)

## VINO

ワイン

ハウスワイン 赤

Glass	Decanter	Bottle
400 (税込440)	1,500 (税込1,650)	2,400 (税込2,640)
400 (税込440)	1,500 (税込1,650)	2,400 (税込2,640)
400 (税込440)	1,500 (税込1,650)	2,400 (税込2,640)

ハウスワイン 白

スパマンテ  
(スパークリングワイン)

400 (税込440)	1,500 (税込1,650)	2,400 (税込2,640)
400 (税込440)	1,500 (税込1,650)	2,400 (税込2,640)
400 (税込440)	1,500 (税込1,650)	2,400 (税込2,640)

## BICCHIERE

## グラスワイン

		Glass	Bottle
<i>Montepulciano d'Abruzzo Doc</i> モンテプルチャーノダブルッツォ (赤)	[ マルケ州 ]	500 (税込550)	2,400 (税込2,640)
<i>Frascati Superiore Doc</i> フラスカーティ スペリオーレ (白)	[ ラツィオ州 ]	500 (税込550)	2,400 (税込2,640)
<i>Villa De Brun La Veneziana Spumante Extra Dry</i> スパマンテ (スパークリングワイン)	[ ヴェネト州 ]	500 (税込550)	2,400 (税込2,640)

## VINO ROSSO

## 赤ワイン

<i>Aghanico Beneventano Igt</i> アリアニコ	[ カンパーニャ州 ]		2,500 (税込2,750)
<i>Primitivo di Manduria Rosso Riserva Dop</i> プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア	[ プーリア州 ]		2,800 (税込3,080)
<i>Langhe Nebbiolo Doc</i> ランゲ ネッビオーロ	[ ピエモンテ州 ]		3,000 (税込3,300)
<i>Chianti Classico Riserva Docg</i> キャンティ クラッシコ リゼルヴァ	[ トスカーナ州 ]		4,500 (税込4,950)
<i>Barolo Docg</i> バローロ	[ ピエモンテ州 ]		6,000 (税込6,600)
<i>Amarone Della Valpolicella Classico Docg</i> アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラクラシコ	[ ヴェネト州 ]		8,000 (税込8,800)

## VINO BIANCO

## 白ワイン

<i>Inzoria</i> インツォリア	[ シチリア州 ]		2,500 (税込2,750)
<i>Sauvignon Blanc</i> ソーヴィニヨン ブラン	[ フリウリ・ベネチア・ジューリア州 ]		2,800 (税込3,080)
<i>Soave Classico Doc</i> ソアヴェ クラッシコ	[ ヴェネト州 ]		3,000 (税込3,300)
<i>Müller Trogau Alto Adige Doc</i> ミュラー トウルガウ	[ トレンティーノ・アルト・アディジェ州 ]		3,000 (税込3,300)
<i>Sharis Igt</i> シャリス	[ フリウリ・ベネチア・ジューリア州 ]		4,500 (税込4,950)



## WHISKY &amp; GRAPPA

## ウイスキー &amp; グラッパ

*Single Malt Scotch Whisky*

スコッチ ウイスキー &lt;ロック/ストレート&gt;

500  
(税込550)*Highball*

ハイボール

500  
(税込550)*Grappa*

グラッパ

500  
(税込550)*Grappa Highball*

グラッパハイボール

550  
(税込605)

## BEER

## ビール

*Asahi Ichusen*

アサヒ 熟撰 &lt;334ml/5.5%&gt;

600  
(税込660)*Birra Moretti*

モレッティ &lt;330ml/4.6%&gt;

500  
(税込550)*Forstø Kronen*

フォルスト クロネン &lt;330ml/5.2%&gt;

500  
(税込550)

## BIRRA AUALCOLICA

## ノンアルコールビール

*Moretti Zero*

モレッティ ゼロ &lt;330ml/0.0%&gt;

500  
(税込550)

# MENU DELLA CENA

ディナーコース

18:00 ▶ CLOSE

## Menu di Montagna

【モンターニャ・コース】

4,800(税込5,280)

本日の前菜3種

旬の野菜のポタージュ

季節のパスタ

またはトリュフのTKG +600(税込660)

仔牛フィレ肉のロティ トリュフとマルサラ酒のソース

または窯焼きTポーンステーキ(約450g) +1,200(税込1,320)

※変更は2名様より承ります。

デザートワイン または ドルチェ盛り合わせ

コーヒー または 紅茶

# MENU DELLA CENA

ディナーコース

18:00 ▶ CLOSE

## Menu di Mare

【マーレ・コース】

4,800 (税込5,280)

※ご注文は2名様より承ります。

本日の前菜3種

旬の野菜のポタージュ

季節のパスタ

またはトリュフのTKG +600 (税込660)

活オマール海老の白ワイン蒸し

デザートワイン または ドルチェ盛り合わせ

コーヒー または 紅茶