



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

CAFFÈ
CENTO PERCENTO



11:00
▼
16:00

LUNCH

ランチ



ウニコランチセット

1,200 (税込1,320)

前菜プレート+ハーフパスタ2種より1品+ドリンク



プレミアムウニコセット

1,350 (税込1,485)

「ポルチーニ茸とトレビスのクリーム」をウニコスタイルで。



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

+200 (税込220)

※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

+300 (税込330)

※右記より1品お選びください。



ショコラータ



ティラミス



ミルクレープ

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北海道知床産 鯖と九条葱のスパゲティ
- ②完熟チェリートマトとストラッチャテッラチーズ
- ③ごぼうと名古屋コーチンのアリオ・アリオ
- ④名古屋コーチンとポルチーニ茸のクリーム

生パスタ

- ⑤宮崎県産 霧島黒豚のサルシッチャとブロッコリーソース
- 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。



ショコラータ



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)

+

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

ピッツァ・ディアボラ

白魚とルコラのピッツァ

北海道知床産 鯖とバジルのピッツァ・ヴェルデ
ストラッチャテッラチーズとトマトのサラダ風ピッツァ
4種のチーズ クワトロフォルマッジ

+

好きなパスタ(Lサイズ)

※下記より1品お選びください。

北海道知床産 鯖のプッタネスカ風トマトソース

完熟チェリートマトとストラッチャテッラチーズ

山の幸と海の幸のスパゲッティ

ごぼうと名古屋コーチンのアーリオ・オーリオ

和牛のポロネーゼソース

宮崎県産 霧島黒豚のサルシッチャとブロッコリーのソース

長崎県産 活メ穴子のジェノベーゼ

瀬戸内レモンとミント風味のクリーム

名古屋コーチンとポルチーニ茸のクリーム

渡り蟹と九条葱のトマトクリーム

+

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。



ショコラータ



ティラミス



ミルクレープ



Patatine fritte al rosmarino

フライドポテト ローズマリー風味

フレッシュのローズマリーが香るシンプルなフライドポテトです。

600(税込660)

Frittata con granchio

◀ **蟹味噌と九条葱のフリッタータ**

蟹味噌と蟹の身をたっぷり入れたイタリア風のオムレツです。

600(税込660)

Baccalà in agrodolce

◀ **北海道産 鱈のカルピオーネ**

新鮮な鱈を野菜とともに甘酸っぱい南蛮漬け風にマリネしました。

600(税込660)



L'Affetto di Bianchetti

白魚のアヒージョ

生の白魚をガーリックとオリーブオイルでふっくらと煮揚げました。

600(税込660)

Crostini di fegatini

赤ワインで煮た鶏レバーのクロスティーニ

甘めに味付けした鶏レバーのペーストを焼きたてのパゲットにのせて。

600(税込660)

Insalata di riso ai frutti di mare

◀ **魚貝とお米のサラダ**

魚貝の旨味を吸い込んだアルデンテの米をオイルとレモンでサラダ仕立てに。

1,200(税込1,320)



Stracciatella e insalata di pomodori

◀ **ストラッチャテッラチーズと**

トマトのカプレーゼ

ミルクィーで上質な味わいの生チーズを新鮮なトマトとルコラとともにどうぞ。

1,200(税込1,320)

Antipasto misto

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。

1,200(税込1,320)



Costine di maiale e patatine fritte

ポークスペアリブとフライドポテト

低温調理で柔らかく仕上げたスペアリブ。ガーリックとローズマリーの風味。

1,200(税込1,320)

Insalata di manzo e formaggio affumicato

◀ **国産牛のグリルと燻製チーズのサラダ**

グリルした国産牛の赤身をたっぷりのせたサラダ。バルサミコソースをかけて。

1,200(税込1,320)

Stracciatella e Prosciutto

ストラッチャテッラチーズと

生ハムの盛り合わせ

イタリア産ストラッチャテッラチーズと生ハムの盛り合わせ。

1,200(税込1,320)



Spaghetti con sgombro e salsa di pomodoro

◀北海道知床産 1,000(税込1,100)

鯖のPUTTANESCA風トマトソース

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。

Spaghetti al pomodoro conditi con stracciatella

完熟チェリートマトと 1,000(税込1,100)

ストラッチャテッラチーズ

自家製のトマトソースにイタリア産ストラッチャテッラチーズをのせて。

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。

Aglio olio di bardana e pollo

ごぼうと名古屋コーチンの 1,000(税込1,100)

アーリオ・オーリオ

ごぼうの香りと名古屋コーチンのおいしさをシンプルに楽しむアーリオ・オーリオ。

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

◀宮崎県産 霧島黒豚のサルシッチャと 1,000(税込1,100)

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 genovese di grongo

長崎県産 活メ穴子のジェノベーゼ 1,200(税込1,320)

しっかりとした弾力が味を与える長崎県産の穴子とジェノベーゼの組み合わせ。

Spaghetti alla crema con pollo e porcini

名古屋コーチンとポルチーニ茸のクリーム 1,200(税込1,320)

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。

Spaghetti alla crema di limone e menta

◀瀬戸内レモンとミント風味のクリーム 1,200(税込1,320)

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 1,200(税込1,320)

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

宮崎県産 霧島黒豚のサルシッチャのクリーム 1,000(税込1,100)
ピチ・アッラ・ノルチーナ

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。

Tagliolini con stracciatella e salsa di pomodoro

◀ 完熟チェリートマトと 1,200(税込1,320)
ストラッチャテッラチーズ タリオリーニ

トマトソースと生チーズのソースに細平麺のタリオリーニを合わせました。



Tagliolini alla carbonara con stracciatella

ストラッチャテッラチーズのカルボナーラ 1,200(税込1,320)
タリオリーニ

霧島黒豚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。

Tagliatelle Crema di Pollo e Funghi Porcini

◀ 名古屋コーチンとポルチーニ茸のクリーム 1,350(税込1,485)
タリアテッレ

芳醇なポルチーニ茸と名古屋コーチンの鶏肉本来の旨味をお楽しみください。



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。

Linguine con grongo e salsa genovese

◀ 長崎県産 活メ穴子のジェノベーゼ 1,350(税込1,485)
リングイネ

活締めされた長崎県産の穴子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

◀ 5種の海鮮ペスカトーレ リングイネ 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。

※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)

*Pizza Margherita*

◀ ピッツァ・マルゲリータ

1,200(税込1,320)

生のバジル、たっぷりのモッツアレラをのせて焼いた定番のピッツァです。

Pizza Diavolo

ピッツァ・ディアボラ

1,200(税込1,320)

ソースに唐辛子、トッピングに辛口サラミとマッシュルームをトッピングしました。

Pizza con Bianchetti e rucola

白魚とルコラのピッツァ

1,300(税込1,430)

たっぷりの生の白魚をピッツァとともに焼きあげました。レモンを絞ってどうぞ。

*Pizza verde con sgombro*◀ 北海道知床産 鯖とバジルの
ピッツァ・ヴェルデ1,400(税込1,540)

香ばしく焼いた鯖と爽やかなバジルの香りが好相性のオリジナルピッツァ。

*Pizza con stracciatella e pomodoro*ストラッチャテッラチーズとトマトの
サラダ風ピッツァ1,400(税込1,540)

焼き上げたピッツァ生地にフレッシュチーズ、トマト、ルコラをのせたサラダ風。

*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。

Pizza con insalata di manzo e funghi

国産牛とマッシュルームのサラダ風ピッツァ

1,500(税込1,650)

焼き上げた生地に葉野菜とグリルした赤身肉をのせたサラダ風ピッツァ。

*Pizza di granchio e cipolla*

丸ずわい蟹と蟹味噌のピッツァ

1,650(税込1,815)

トッピングにたっぷりの蟹とソースに蟹味噌を使用したオリジナルピッツァです。

Pizza Americano◀ スペアリブとポテトをのせた
ピッツァ・アメリカノ1,950(税込2,145)

ポークスペアリブとフライドポテトを山盛りトッピングした豪快なピッツァ。



Risotto ai Porcini

ポルチーニ茸のリゾット

1,000(税込1,100)

芳醇なポルチーニ茸と名古屋コーチンの鶏肉本来の旨味をお楽しみください。

Risotto al Granchio

◀ 丸ずわい蟹と蟹味噌のリゾット

1,000(税込1,100)

自家製のトマトソースに蟹味噌と蟹の身がたっぷりの贅沢なリゾット。



Minestrone con Pollo e Verdure

◀ 名古屋コーチンと野菜のミネストローネ

400(税込440)

名古屋コーチンと野菜の旨味が溶け込んだ自家製ミネストローネ。

Zuppa di Mais

どうもろこしのスープ

400(税込440)

良質などうもろこしの甘みと北海道産生クリーム濃厚なポタージュ。

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

バゲット

250(税込275)

トーストしたバゲットを
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。

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)



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

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сп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сп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

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。