

# Signature Luncheon Menu

## TRATTORIA SET

トラットリアセット ~イタリア気分で楽しいランチタイムを~

**3,800**

Make Your Own Salad from Station + Pasta or Pizza + Dessert + Healthy Beverage from Station + Coffee or Tea  
サラダビュッフェ + パスタまたはピッツア + デザート + フレーバーウォーター + コーヒーまたは紅茶

## PIZZA

Pizza Made with Premium Italian Flour "Caputo"

アチェンドのピッツアは、ナポリのトップ小麦粉ブランド「カプート」を使用しています。

Margherita with Grated Mozzarella  
and Bocconcini di Bufala

2種類のモッツアレラで焼き上げたマルゲリータ

Calzone with Arugula and Ham

ルッコラとハムのナポリ風カルツォーネ

Pizza Pepperoni

ペパロニピッツア

Paprika and "Manganji" Peppers

パプリカと万願寺唐辛子のピッツア

## PASTA

Pasta Premium Brand "La Molisana" from Southern Italy

アチェンドのパスタは南イタリアの老舗ブランド「ラ・モリサーナ」を使用しています。

Spaghettini Bolognese  
with Free Range Organic Grass Fed Beef

自然に近い放牧牛を使用したボロネーゼ

Bucatini Carbonara with Bacon from "Asakusa Ham"  
Established in 1932

1932年創業ハム造りの老舗「浅草ハム」の  
ベーコンを使用したブカティーニのカルボナーラ

Cold Capellini with Squid and Fruit Tomato

ヤリイカとフルーツトマトの冷製カッペリーニ

Cold Genovese Caprese Style

冷製ジェノベーゼ カプレーゼスタイル

## DESSERT

Tiramisu and Vanilla Ice Cream

ティラミスとバニラアイスクリーム

Italian Pudding with Caramel Sauce and Vanilla Ice Cream

イタリアンプリン キャラメルソース バニラアイス添え

# Signature Luncheon Menu

## CARNIVORO SET

カーニヴォーロセット〜カジュアルな空間で本格グリルを〜

**4,500**

Make Your Own Salad from Station + Grilled Meat or Fish + Dessert + Healthy Beverage from Station + Coffee or Tea  
サラダビュッフェ + 肉料理 または魚料理 + デザート + フレーバーウォーター + コーヒーまたは紅茶

### FISH

Fish of the Day

本日の魚料理



Sautéed Lobster Bisque Sauce with Seasonal Vegetables  
Additional Charge ..... 1,000

ロブスターソテー ビスクソース 季節の野菜添え  
追加料金 ..... 1,000

### MEAT

Rotisserie Chicken  
with Italian Honey Mustard Sauce and Herb Salt

国産鶏のロティサリーチキン  
イタリアンハニーマスタードソースとハーブソルト

Japanese Pork Belly Porchetta with Marsala Sauce

国産豚のポルケッタ マルサラソース

Herb Roasted Australian Lamb leg

オーストラリア産ラムレッグのハーブロースト

Angus Beef Hamburg Steak with Japanese Onion Sauce

アングスビーフハンバーグ シャリアピンソース

Japanese Beef Sirloin Chianti Sauce  
with Seasonal Vegetables  
Additional Charge ..... 1,000

国産牛サーロイン キャンティソース 季節の野菜添え  
追加料金 ..... 1,000

### DESSERT

Tiramisu and Vanilla Ice Cream

ティラミスとバニラアイスクリーム

Italian Pudding with Caramel Sauce and Vanilla Ice Cream

イタリアンプリン キャラメルソース バニラアイス添え

# Signature Luncheon Menu

Seafood with This Mark comes from an MSC Certified Sustainable Fishery.  
私たちはサステナブル・シーフードを提供するためにMSC CoC認証を取得しています



MSC (海洋管理協議会) 認証を取得した  
持続可能な漁業で獲られた水産物です。

www.msc.org/jp  
MSC-C-58658

## SALAD BAR

サラダバー

**Leaf Salad** : Lettuce / Sunny Lettuce /  
Romaine Lettuce / Treviso / Rocket

葉野菜: レタス / サニーレタス / ロメインレタス /  
トレビス / ルッコラ

**Garnish** : Broccoli / Cauliflower /  
Colorful Tomato / Mini Cucumber /  
Avocado / Mix Beans

ガーニッシュ: ブロッコリー / カリフラワー /  
カラフルトマト / ミニきゅうり  
アボカド / ミックスビーンズ

**Grilled Vegetable** : Roasted Pumpkin / Green Eggplant /  
Green and Yellow Courgette / Red and Yellow Bell Pepper /  
Roasted yellow Beets / Marinated Mushroom

グリル野菜: ローストパンプキン / 青トロナス /  
ズッキーニ / 2色のパプリカ /  
イエローピーツ / きのこのマリネ

**Protein** : Smoked Chicken / Parisian Ham /  
Italian Marinated Seafood Mix,  
(Shrimp, Baby Scallop and Mussel) / Smoked oil sardine

タンパク質: スモークチキン / パリジャンハム /  
シーフードのマリネ (エビ、ベビーホタテ、ムール貝) /  
スモークオイルサーディン

**Super Food** : Bulgur Wheat / Broccoli Sprout

スーパーフード: ブルグル / ブロッコリースプラウト

**Topping** : Hokkaido Mozzarella Cheese / Parmesan Cheese /  
Roasted Pine Nuts / Roasted Almonds / Anchovy /  
Crouton

トッピング: 北海道モッツァレラチーズ /  
パルメザンチーズ / 松の実 /アーモンド /  
アンチョビ / クルトン

**Dressing** : Cabernet Sauvignon Dressing /  
Chardonnay Dressing / Caesar Dressing /  
Balsamic Cream Dressing / Miso Aioli

ドレッシング: カベルネソーヴィニヨンドレッシング /  
シャルドネドレッシング / シーザードレッシング /  
バルサミコクリームドレッシング / 味噌アイオリ

\*All Items are Subject to Change According to  
Seasonality and Availability.

\*季節および入荷状況により、アイテムが変更になる場合がございます。