

SEASONAL MENU

Summer

夏季限定、旬を楽しむパスタ

産地直送の農園野菜や、新鮮な食材。
素材のおいしさをふんだんに感じられる、
当店シェフおすすめの季節限定パスタをご堪能ください。

ALL
¥1680



Coarse Ground Pork & Paprika
Tomato Pasta

粗挽き豚挽き肉と
パプリカのトマトパスタ

粗挽き肉の旨みに、パプリカの甘みと
トマトソースを合わせた、濃厚な味わい。

Swordfish & Dried Tomato
Ginger Peperoncino

太刀魚とドライトマトの
生姜ペペロンチーノ

脂の乗った太刀魚に、ドライトマトの酸味と
生姜の香りを効かせた、大人なペペロンチーノ。



Shrimp & Zucchini
Lemon Cream Pasta

小海老とズッキーニの
レモンクリームパスタ

小海老のプリプリ感とズッキーニの瑞々しさ。
レモンを効かせた、軽やかなクリームパスタ。



SEASONAL MENU

Summer

夏季限定、旬を楽しむパスタ

産地直送の農園野菜や、新鮮な食材。
素材のおいしさをふんだんに感じられる、
当店シェフおすすめの季節限定パスタをご堪能ください。

ALL
¥1680



Octopus & Edamame
Tomato Ragù Pasta

タコと枝豆の
トマトラグーパスタ

タコの旨みを閉じ込めたトマトラグーに、
枝豆の食感をアクセントに加えました。

Bacon & Onion
Amatriciana Bianco with Shiso

ベーコンと玉ねぎの大葉のせ
アマトリチャーナビアンコ

ベーコンの脂を吸った甘い玉ねぎにたっぷりのチーズ。
大葉を添えて軽やかに仕上げました。



Scallops & Summer Vegetables
Basil Cream Pasta

小柱と夏野菜の
バジル香るクリームパスタ

季節を味わう、夏色パスタ。濃厚なクリームソースも、
夏野菜とハーブの力で軽やかに楽しめます。



SEASONAL SWEETS MENU

LEMON FAIR 2026



淡路島・平岡農園のフレッシュレモンと、
愛媛県・無茶々園のレモン果汁を使用したレモンフェアを11店舗で開催。
初夏の陽ざしが心地よい季節に、レモンの芳醇な香りと、
軽やかな味わいのスイーツをお楽しみください。



Lemon Nougat Glacé & Mascarpone Lemon Cream Éclair

レモンのヌガーグラッセと
マスカルポーネのレモンクリームエクレア

980
ティーセット 1180

軽い口当たりと爽やかなレモンが香るヌガーグラッセに、
マスカルポーネとレモンカードのクリームを詰めたエクレアを添えた、涼やかな一皿。

Tsuchi