お客様各位 ~ご覧になる際のご注意点~

- ※店舗での調理・盛付の際には細心の注意を払っていますが、調理油、調理器具の使い分けをしておりませんので、他の特定原材料が微量混入するおそれがあります。
- ※アレルギー物質に対する感受性は個人差があり、微量な混入でも発症することがあります。過敏な方はご注意ください。

最終的な判断は、専門医にご相談のうえ、お客様ご自身でご判断いただきますようお願いいたします。

番号	パスタ	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	N/6 ?	オレン ジ	カラシューフナッツ	キウイ フルー ツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナ ナ	豚肉	まつたけ	ŧŧ	やまいも	りんご ざき	iチ 魚: , 類	介 アーモ シド
1	お子様ミートソース			•		•	•								•					•							•		
2	お子様トマトソース			•		•	•			•										•	•		•						
3	お子様クリームソース			•		•	•			•										•	•								
4	お子様うどん			•		•	•												•	•								•	
5	カルボナーラ			•		•	•			•										•	•		•						
6	明太子カルボナーラ			•		•	•			•										•	•		•						
7	ベーコンとツナほうれん草のクリームソース			•		•	•			•										•	•		•						
8	サーモンと彩り野菜のレモンクリームソース			•		•	•			•								•		•	•								
9	若鶏とキノコ、アスパラのゴルゴンゾーラクリームソース			•		•	•			•										•	•								
10	ベーコンとキノコ、ほうれん草のポルチーニクリームソース			•		•	•			•										•	•		•						
	ウニと魚介のクリームソース	•		•		•	•			•										•	•							•	,
	究極のカルボナーラ			•		•	•			•										•	•		•						,
	たっぷり明太子のカルボナーラ			•		•	•			•										•	•		•						
	ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ			•		•	•			•											•		•						
	生ハムとキノコ、アスパラの地中海仕立てのペペロンチーノ			•		•				•											•		•						
16	ボンゴレビアンコ			•		•				•											•								,
	アサリとキノコ、ツナのペペロンチーノ			•		•				•										•	•								,
	ウニとアサリのペペロンチーノ			•		•				•											•								,
19	海の幸のペペロンチーノ	•		•		•				•											•								,
20	海老と貝柱、フレッシュトマトのジェノバソース	•		•		•	•			•											•								,
21	ツナとキノコのボスカイオーラ			•		•	•			•										•	•								
	若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソース			•		•	•			•											•								
	ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータ			•		•	•			•										•	•		•						
	アサリのトマトソース			•		•				•											•							•	,
	ナスとベーコン、モッツァレラのトマトソース			•		•	•			•										•	•		•						
26	魚介たっぷりのペスカトーレトマト	•		•		•				•											•							•	,
27	たっぷりモッツァレラとナスとベーコンのトマトソース			•		•	•			•										•	•		•						
	タコと明太子の和風ソース			•		•				•									•	•	•								
	サーモンと貝柱の柚子胡椒仕立ての和風ソース			•		•				•								•	•	•	•								
	若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース			•		•				•									•	•	•								
	ずわい蟹と海老の和風ソース	•	•	•		•	•			•									•	•	•								
	ウニと海老、キノコの和風ソース	•		•		•				•									•	•	•							•	,
	ナスとモッツァレラのミートソース			•		•	•								•					•							•		
34	ベーコンとキノコのミートソース			•		•	•								•								•				•		

35	究極のボロネーゼ			•		•	•			•				•					•	•							П	$\overline{}$	
	たっぷりモッツァレラとナスのミートソース									_									•										
				•		•	•							•					•							•			
	若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームソース	_		•		•	•			•									•	•									
	海老とツナ、アスパラのトマトクリームソース	•		•		•	•			•									•	•									
	ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームソース			•		•	•			•									•	•		•							
40	ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース		•	•		•	•			•									•	•									
	海老とアスパラ、オマール海老のラグーの自家製アメリケーヌソース	•		•		•	•			•									•	•									
213	自家製ハーブソーセージとナス、白ネギパスタ			•		•	•			•									•	•		•							
番号	リゾット	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カ キウイ シュー フルー ナッツ ツ	+肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナ ナ	豚肉	まつたけ	ŧŧ	やま いも	りんご	ゼラチン	魚介	アーモ ンド
42	明太子カルボナーラリゾット					•	•			•						•			•	•		•							
43	ベーコンとツナほうれん草のクリームソースリゾット					•	•			•						•			•	•		•							
44	サーモンと彩り野菜のレモンクリームソースリゾット					•	•			•						•	•		•	•								1	
	若鶏とキノコ、アスパラのゴルゴンゾーラクリームソースリゾット						•			•						•			•	•									
	ベーコンとキノコ、ほうれん草のポルチーニクリームソースリゾット					•	•			•						•			•	•		•							
	ウニと魚介のクリームソースリゾット	•					•			•						•			•	•								•	
	たっぷり明太子のカルボナーラリゾット					•	•			•						•			•	•		•							
	ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノリゾット					•	•			•						•			•	•		•							
	生ハムとキノコ、アスパラの地中海仕立てのペペロンチーノリゾット						•			•						•			•	•		•							
	ウニとアサリのペペロンチーノリゾット									•						•			•	•								•	
	海の幸のペペロンチーノリゾット	•					•			•										•								•	
	キノコのリゾットフォアグラのソテー添え			•		•				•						•				•									
	アワビのリゾット、焦がしバターの香り					•			•	•										•								•	
	マッシュルームのリゾット イベリコ豚のソテー添え					•	•			•						•			•	•		•							
	アサリとキノコ、ツナのペペロンチーノリゾット						•			•						•			•	•								•	
	ツナとキノコのボスカイオーラリゾット					•	•			•						•			•	•									
	若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソースリゾット					•	•			•						•			•	•									
	ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータリゾット					•	•			•						•			•	•		•							
	ナスとベーコン、モッツァレラのトマトソースリゾット					•	•			•						•			•	•		•							
	魚介たっぷりのペスカトーレトマトリゾット	•				•	•			•						•			•	•								•	
62	たっぷりモッツァレラとナスとベーコンのトマトソースリゾット					•	•			•						•			•	•		•							
	タコと明太子の和風ソースリゾット			•						•						•		•	•	•									
64	サーモンと貝柱の柚子胡椒仕立ての和風ソースリゾット			•			•			•						•	•	•	•	•									
65	若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソースリゾット			•			•			•						•		•	•	•									
66	ずわい蟹と海老の和風ソースリゾット	•	•	•			•			•						•		•	•	•									
67	ウニと海老、キノコの和風ソースリゾット	•		•						•						•		•	•	•								•	
	ナスとモッツァレラのミートソースリゾット					•	•			•				•		•			•	•						•			
	ベーコンとキノコのミートソースリゾット					•	•			•				•		•			•	•		•				•			
	たっぷりモッツァレラとナスのミートソースリゾット					•	•			•				•		•			•	•						•			
	若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームソースリゾット					•	•			•						•			•	•									
	海老とツナ、アスパラのトマトクリームソースリゾット	•				•	•			•						•			•	•									
	ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームソースリゾット					•	•			•						•			•	•		•							
	ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソースリゾット		•	•		•	•			•						•			•	•									
	海老とアスパラ、オマール海老のラグーの自家製アメリケーヌソースリゾット			_		•	•			•						•				•									
/3	一角でに、ハ・ハ、カマール一角でのファーの日外衣(グラー・ヘノー・ヘリノット	_			L	_	_	Ц								_			-	_			\perp		!			\longrightarrow	

214	自家製ハーブソーセージとナス、白ネギリゾット					•	•			•							•			•	•		•							
番号		えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレン	カ シュー	キウイ フルー	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナ	豚肉	まつた	ŧŧ	やま	りんご	ゼラチン	魚介	アーモ
									Ů.			_	ナッツ	ツ								,		''		• •			AR	
	マルゲリータ			•		•	•																_							
	バンビーノ			•		•	•													•			•							
	ベーコンとサラミ			•		•	•																•							
	草津限定(じゃがマヨコーンクリームピザ)			•		•	•													•										
	たっぷりモッツアレラのマルゲリータ			•		•	•																							
	ジャポネーゼ			•		•	•													•	•		_				•		•	
	ビスマルク			•		•	•																•							
	クワトロフォルマッジョ	_	_	•		•	•													_										
	フルッティディマーレ	•	•	•		•	•													•									•	
	フンギゴルゴンゾーラ			•		•	•																							
	ジェノベーゼ	•		•		•	•													•										
	プロシュートマスカルポーネ			•		•	•																•							
88	たっぷりチーズのクワトロフォルマッジョ			•		•	•																							
番号	サラダ	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花	あわび	いか	いくら	オレン	カ シュー	キウイ フルー	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナ	豚肉	まつた	ŧŧ	やま	りんご	ゼラチン	魚介	アーモ
								生	O.			ע	ナッツ	ツ								7		17		6,4			類	2r
91	グリーンサラダ			•		•	•													•	•		•				•			•
92	あつあつペッパーチキンとキノコのサラダ			•		•	•						•							•	•						•			
93	パリパリチーズと温泉玉子のシーザーサラダ			•		•	•													•			•				•			
94	熟成生ハムとフランス産カマンベールチーズ、温泉玉子のサラダ					•	•													•			•							
95	山盛りグリーンサラダ PISOLA特製すりおろしドレッシング			•		•	•													•	•		•				•			•
97	蒸し鶏とカシューナッツのサラダ(ランチ)			•		•	•						•							•	•						•			
98	ベビーリーフサラダ(ランチ)					•	•													•										
99	フレンチサラダ(ランチ)			•		•	•													•	•		•				•			•
100	ポテトサラダとツナのサラダ(ランチ)			•		•	•													•										
101	キッシュ(ランチ)			•		•	•													•			•							
	ランチ前菜プレート(基本セット)			•		•	•			•										•	•		•							
								***	.				ъ	キウイ												16.4			77 A	
番号	冷製前菜	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	洛化 生	めわび	いか	いくら	オレン ジ	シュー	フルー	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	カナ	豚肉	まつた	ŧŧ	やまいも	りんご	ゼラチン	無介 月	ンド
103	国産鶏のカルパッチョ			•		•	•			•			7 7 7	,						•	•									
	タコとホタテとサーモンのカルパッチョ			•														•		•								$\overline{}$	$\overline{}$	
	焼きたてチェダーチーズせんべい						•													•										
	熟成生ハム																												-	
	ポテトサラダ 野菜トマトソース&タプナードソース			•		•	•			•										•	•									
	熟成サラミとフランス産カマンベールチーズ						•																•							
100	MR													+ + 7																
番号	温製前菜	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花 生	あわび	いか	いくら	オレン ジ	シュー	フルー	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナ ナ	豚肉	まつたけ	ŧŧ	やま いも	りんご	ゼラチ ン	魚介類	ァーモ ンド
400													ナッツ	9														\blacksquare	4	
	骨付き仔羊の低温調理									•										•	•									
	自家製キッシュ 野菜のトマトソース添え			•		•	•			•										•	•		•							
	枝豆のペペロンチーノ仕立て																			•										
112	プレーンバケット			•																										

112	ガーリックバターバケット			•			•												•			•					\top	\top
	明太子バターバケット			•			•																					
	とろーりチーズバケット			•		•	•																				+-	+
	ニョッキのゴルゴンゾーラクリームソース			•		•	•			•			•						•	•								•
	若鶏とアボカド、ジェノベーゼのアヒージョ			•		•	•												•	•							+-	
	ハーブシュリンプのアヒージョ	•		•			_																					
	国産鶏のレアソテー					•	•			•									•	•							+-	+
	イベリコ豚のジェノベーゼソース					•	•												•			•						
	アメリカ産プライムビーフロースとフォアグラのロッシーニ			•			•			•					•				•	•							+-	+
	アメリカ産プライムビーフの低温料理			•			•								•													
	牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ			•			•								•												+	+
	自家製ハーブソーセージ						_															•						
	豚ホルモンのトマト煮込み			•						•									•	•		•					+	_
	モッツアレラのフリットトマトジェノベーゼディップ			•		•	•			•																		
	ハーフ プレーンバケット			•																							+	+
	厚切り牛タン 白ネギソース			•						•					•				•	•								
	自家製 季節のソーセージ																					•					+-	+
	アメリカ産プライムビーフの低温料理、フォアグラ添え			•			•								•													
	山盛りポテトフライ			•															•								+	+
	ポテトフライ			•																								
	揚げたてポテトチップス																										+-	+
	揚げニョッキメープルソース添え			•		•	•																					
	ハーブフライドチキン クリーミーチーズソース(4個)			•		•	•											•		•		•				•	+	+
	ハーブフライドチキン 二段熟成醤油&チーズソース(4個)			•		•	•											•		•		•				•		
	ハーブフライドチャン バジル&チーズソース(4個)			•		•	•												_	•		•					+	+
	ハーブフライド・イン ハンルは テース・スペギ個)			•		•	•											•		•		•				•		
	ハーブフライドチキン 二段熟成醤油&チーズソース(6個)			•		•	•													•		•				•	+	+
	ハーブフライドチャン バジル&チーズソース(6個)			•		•	•												_	•		•						
140	ハーフラグログイン ハンル&ケースケース(0回)													V 1 4													+	+
番号	ドルチェ	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カ シュー	キウイ フルー	牛肉	くるみ	ごま	さけ さia	ず 大豆	鶏肉	バナ	豚肉	まつた	ŧŧ	やま	りんご ゼラチン	F 魚介 類	アーモ
	·							_	0.				ナッツ	ツ									''		0.0		XX	-
	バニラアイス					•	•																					
	ミルフィーユアイス			•		•	•												•									
	フォンダンショコラ			•		•	•					•		•					•							•		
	クレームブリュレ					•	•					•		•														
	ティラミス エスプーマ仕立て			•		•	•					•							•							•		
147	フレンチトースト			•		•	•					•		•							•							
148	パンケーキ			•		•	•					•		•					•		•							
	バスクチーズケーキ			•		•	•					•		•														
	本日のドルチェプレート(ティラミス)			•		•	•												•							•		
	本日のドルチェプレート(ブリュレ)			•		•	•												•							•		
154	本日のドルチェプレート(チーズタルト)			•		•	•												•							•		
155	本日のドルチェプレート(ショコラテリーヌ)			•		•	•												•							•		
156	本日のドルチェプレート(フロランタン)			•		•	•												•							•		
	本日のドルチェプレート(ガトーショコラ)			•		•	•												•									

158	本日のドルチェプレート(アップルシナモン)			•		•	•													•							•		•
159	本日のドルチェプレート(タルトポワール)			•		•	•									•				•									•
160	アニバーサリードルチェプレート(本日のケーキ・アイスは除く)			•		•	•					•								•		•							
番号	本日のスープ	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カ シュー ナッツ	キウイ フルー ツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	ŧŧ	やま いも	りんご	ゼラチ ン	魚介 アーモ 類 ンド
161	本日のスープ(トマトコンソメスープ)			•											•					•	•		•				•		
162	本日のスープ(ポルチーニのコンソメスープ)			•											•					•	•		•				•		
163	本日のスープ(燻製ソーセージのコンソメスープ)			•			•								•					•	•		•				•		
164	本日のスープ(オニオンスープ)			•											•					•	•		•				•		
番号	季節メニュー	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カ シュー ナッツ	キウイ フルー ツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	ŧŧ	やま いも	りんご	ゼラチ ン	魚介 アーモ 類 ンド
226	季節のパスタ(魚介たっぷりベスカトーレビアンコ レモン&ライム仕立て)	•		•		•				•											•								•
227	季節のパスタ(熟成生ハムと水牛モッツァレラの冷製トマトソース ジェノベーゼ仕立て エスプーマ)			•		•	•			•										•	•		•					•	
228	季節のパスタ(スモークサーモンとアボカド、とびっこのクリームソース)			•		•	•			•								•		•	•								
229	季節のパスタ(ホタルイカとあさりの菜の花ソース仕立て 白海老のフリット添え)	•		•		•				•										•	•								•
230	季節のパスタ(牡蠣とキノコ、白ネギのペペロンチーノ 鶏白湯エスプーマ 柚子の香り ごぼうのフリット添え)			•		•				•										•	•		•						•
	季節のパスタ(海老とイカ、あさりと水牛モッツァレラの冷製ジェノベーゼソース カプレーゼ仕立て)	•		•		•	•			•										•	•								•
	究極のトマトパスタ ブイヤベース仕立て	•	•	•		•				•											•								•
233	季節のリゾット(魚介たっぷりのグリーンカレーリゾット)	•		•		•	•			•							•			•	•								•
234	季節のリゾット(イイダコと色々野菜のリゾット 桜えびのフリット添え)	•		•			•			•							•			•	•								•
235	季節のピッツァ(桜えびと小柱のジェノベーゼマリネ 自家製タルタルソース添え)	•		•		•	•													•									
236	季節のピッツァ(ストロベリーピッツァ)			•		•	•													•									
237	季節のピッツァ(窯焼きビーフの甘辛バーベキューピッツァ フライド唐辛子添え)			•		•	•								•					•			•				•		
238	季節のアンティパスト(カマンベールチーズのアヒージョ ジェノベーゼ仕立て バケット添え)			•		•	•													•			•						
239	季節のおすすめアイス(ストロベリーアイス)						•																						
240	季節のおすすめアイス(クリームチーズジェラート)					•	•																						
241	季節のおすすめアイス(ピーチシャーベット)						•																		•				
242	季節のおすすめアイス(マンゴーシャーベット)																												
243	季節のドルチェ(カスタードプリンと苺のパフェ)			•		•	•													•								•	
244	季節のドルチェ(レアチーズケーキと季節のフルーツパフェ)			•		•	•							•											•			•	
245	ほぼマスカルポーネチーズなプリン					•	•					•		•															
246	トロピカルフルーツと杏仁豆腐のマチェドニアパフェ						•					•		•						•							•		