

# Pancake

## パンケーキ

当店のホイップクリームは軽くてふんわりしているのが特徴です。フルーツと焼きたてのパンケーキをお楽しみください！

パンケーキ追加

An extra pancake

1枚 ¥160

(¥176税込)



Tropical Fruits  
トロピカルフルーツ

小麦 卵 乳

¥1,350 (¥1,485税込)



Chocolate Banana  
まるごとチョコバナナ

小麦 卵 乳

¥1,000 (¥1,100税込)



Pine Coconuts  
パイン&ココナッツ

小麦 卵 乳

¥900 (¥990税込)



Mango Coconuts  
マンゴー&ココナッツ

小麦 卵 乳

¥1,000 (¥1,100税込)



Blueberry  
ブルーベリー

小麦 卵 乳

¥900 (¥990税込)



Strawberry  
ストロベリー & ホイップ

小麦 卵 乳

¥1,180 (¥1,298税込)



Whipped Butter  
ホイップバター

小麦 卵 乳

¥750 (¥825税込)



Whipped Cream  
ホイップ & ホイップ

小麦 卵 乳

¥800 (¥880税込)



Sunny Orange  
サニーオレンジ

小麦 卵 乳

¥950 (¥1,045税込)

Half & Half  
2つの味が楽しめる  
ハーフ&ハーフメニュー

Strawberry & Choco Banana  
ストロベリー & チョコバナナ

小麦 卵 乳

¥1,260 (¥1,386税込)



Drink Set

パンケーキとセットで

ソフトドリンク各種 表示価格より

¥100 (¥110税込) 引き

# Pasta パスタ

## Spaghetti スパゲッティ

スパゲッティ  
大盛り  
Large Spaghetti  
¥200  
(¥220税込)



おすすめ  
海の幸のトマトソース



あさりの白ワインソース

### White Wine 白ワインソース

- 5種野菜のペペロンチーノ  
"Peperoncino" with vegetables ¥1,050 (¥1,155税込) 小麦
- 小海老とベーコンのガーリックソース  
Garlic sauce with shrimp & bacon ¥1,170 (¥1,287税込) えび 小麦 乳
- あさりの白ワインソース  
White wine sauce with clam ¥1,360 (¥1,496税込) 小麦
- 海の幸の白ワインソース  
White wine sauce with seafood ¥1,450 (¥1,595税込) えび 小麦

### Tomato トマトソース

- 小海老とグリーンアスパラの辛口トマトソース  
Spicy tomato sauce with shrimp & asparagus ¥1,190 (¥1,309税込) えび 小麦
- 茄子とモッツアレラチーズのトマトソース  
Tomato sauce with Mozzarella & Eggplant ¥1,270 (¥1,397税込) 小麦 乳
- あさりのトマトソース  
Tomato sauce with clam ¥1,360 (¥1,496税込) 小麦
- 海の幸のトマトソース  
Tomato sauce with seafood ¥1,450 (¥1,595税込) えび 小麦



小海老とグリーンアスパラの辛口トマトソース

### Cream クリームソース

- ベーコンのカルボナーラ  
Carbonara with bacon ¥1,270 (¥1,397税込) 小麦 卵 乳
- ローストチキンとアボカドのトマトクリームソース  
Tomato cream sauce with chicken & avocado ¥1,270 (¥1,397税込) 小麦 乳
- うにのカルボナーラ  
Carbonara with sea urchin ¥1,360 (¥1,496税込) 小麦 卵 乳
- 蟹のトマトクリームソース  
Tomato cream sauce with crab ¥1,450 (¥1,595税込) かに 小麦 乳



うにのカルボナーラ

### Genovese 大葉ジェノベーゼソース

- あさりの大葉ジェノベーゼ  
Green perilla genovese sauce with clam ¥1,360 (¥1,496税込) 小麦 乳
- きのこと帆立の大葉ジェノベーゼ  
Green perilla genovese sauce with mushrooms & scallop ¥1,400 (¥1,540税込) 小麦 乳
- 海の幸の大葉ジェノベーゼ  
Green perilla genovese sauce with seafood ¥1,450 (¥1,595税込) えび 小麦 乳



きのこと帆立の大葉ジェノベーゼ

### Japanese 和風

- たらことイカの大葉風味  
Green perilla flavor, cod roe & squid ¥1,090 (¥1,199税込) 小麦 乳
- 鶏肉ときのこの和風ペペロンチーノ  
Japanese style peperoncino with chicken & mushroom ¥1,170 (¥1,287税込) 小麦
- 揚げ茄子と鶏味噌の和風 温泉卵のせ  
Japanese sauce with eggplant & soybean paste flavored chicken ¥1,190 (¥1,309税込) 小麦 卵



揚げ茄子の辛口ミートソース

### Meat sauce ミートソース

- ミートソース  
Meat sauce ¥1,050 (¥1,155税込) 小麦 乳
- 揚げ茄子の辛口ミートソース  
Spicy meat sauce with eggplant ¥1,200 (¥1,320税込) 小麦 乳

※ あさりには、えび・かが入っている可能性があります

ドリンク付き

## Set Menu

パスタ、ピッツアを  
ご注文の方限定の  
ドリンク付きセットです。

サラダセット ..... ¥650 (¥715税込)

ミニパンケーキセット ..... ¥850 (¥935税込)

サラダ&ミニパンケーキセット ..... ¥900 (¥990税込)

※ ホイップコーヒー・ハワイアンドリンク・ノンアルコールカクテルを除く  
ソフトドリンクからお選びいただけます。

ホイップ&季節のアイス  
ミニパンケーキが  
付きます



小麦 卵 乳

当店の調理工程では、特定原材料を使用した商品を調理しております。症状に応じてご相談下さい。

# Pizzaピッツァ



4種のチーズピッツァ  
“クワトロ フォルマッジョ”  
Formaggi 小麦 乳

¥1,550 (¥1,705税込)



バジルとチェリートマトの  
“マルゲリータ”  
Margherita 小麦 乳

¥1,450 (¥1,595税込)



生ハムとルーコラのピッツァ  
“プロシュート”  
Prosciutto 小麦 乳

¥1,550 (¥1,705税込)



バジルとチェリートマトの  
“マルゲリータ” (白)  
Margherita 小麦 乳

¥1,450 (¥1,595税込)



照焼チキンとエリンギ、  
長ネギの和風  
Chicken TERIYAKI 小麦 乳

¥1,550 (¥1,705税込)



ボローニャハムとオリーブの  
ミートソース “ボロネーゼ”  
Bolognese 小麦 乳

¥1,400 (¥1,540税込)



ハーフ & ハーフ  
Half & half

2種類が楽しめるお得なピッツァ!!  
(お好みの2種類をお選びください)

¥1,700 (¥1,870税込)

## Antipasto, Insalata e Carne

前菜・サラダ・肉料理

### Antipasto 前菜

- 4種のディップから選ぶ フライドポテト  
Fried potato  
お好きなソースが2種類えらべます!!
  - モチコチキン  
Mochiko chicken  
タレに付け込んで、もち粉をまぶして揚げたハワイ風唐揚げです。
  - スペイン産 生ハムとルーコラ  
Italian raw ham & rocket
  - ムール貝のマリナーラソース トースト添え  
Mussel in tomato sauce  
ムール貝と旨みをトマトソースに凝縮したスープ仕立て。
  - ガーリック シュリンプ  
Garlic shrimp  
ソフトシェルシュリンプを使用しているので殻ごと頭まで味わえます。
- バゲット  
Baguette

¥680 (¥748税込)

¥900 (¥990税込)

¥880 (¥968税込)

¥1,180 (¥1,298税込)

¥1,080 (¥1,188税込)

¥200 (¥220税込)

〈フライドポテト〉ソースを2種類お選びください

- スイートチリ&サワークリーム 乳
- ガーリックマヨネーズ 卵
- アボカドソース
- トマトケチャップ



### Insalata サラダ

- 緑黄色野菜のミックスサラダ  
Vegetable salad  
彩り豊かな緑黄色野菜のミックスサラダです。
- オリジナルシーザーサラダ  
Caesar salad  
しゃきしゃきサラダの上にチーズ・半熟卵をのせました。
- 大山どりとアボカド、ベーコンのコブサラダ  
Cobb salad  
ジューシーで旨みのある鳥取県産銘柄鶏とベーコンをスパイシーなコブドレッシングでどうぞ。

¥820 (¥902税込)

ハーフ ¥560 (¥616税込)

¥920 (¥1,012税込)

ハーフ ¥620 (¥682税込)

小麦 卵 乳

¥990 (¥1,089税込)

ハーフ ¥680 (¥748税込)

落花生 卵 乳

### Carne 肉料理



大山どりモモ肉のスパイス焼き  
Grilled chicken with pepper  
表面はカリッと中はジューシーに仕上げました。

¥1,690 (¥1,859税込)

小麦 乳



牛ロース肉のグリル “タリアータ”  
Sliced grilled beef loin “Tagliata”  
シンプルにレモンとハーブ塩でお召し上がりください。

250g ¥2,390 (¥2,629税込)

小麦

# Drink Set

パンケーキとセットで  
ソフトドリンク各種 表示価格より **¥100** (¥110税込) **引き**

## Coffee コーヒー

エスプレッソ Espresso	¥480 (¥528税込)
コーヒー Coffee	¥490 (¥539税込)
アイスコーヒー Iced coffee	¥490 (¥539税込)
カフェラッテ Caffe latte	¥500 (¥550税込) 乳
アイス カフェラッテ Iced Caffe latte	¥500 (¥550税込) 乳
カプチーノ Cappuccino	¥500 (¥550税込) 乳

## Whip Coffee ホイップコーヒー

ホイップクリームをのせた  
アレンジコーヒー



ホイップコーヒー  
Coffee with whip cream

ホット/アイス  
乳 ¥520 (¥572税込)



チョコ  
ホイップコーヒー  
Coffee with whip cream  
& Chocolate sauce

ホット/アイス  
乳 ¥520 (¥572税込)



キャラメル  
ホイップコーヒー  
Coffee with whip cream  
& Caramel sauce

ホット/アイス  
乳 ¥520 (¥572税込)

## Hawaiian ハワイアンドリンク



パイン & オレンジ  
Pine & Orange

¥600 (¥660税込)

パッション&グアバ  
Passion & Guava

¥600 (¥660税込)

トロピカルティー  
Tropical tea

¥600 (¥660税込)

## Iced Tea アイスティー

アイスティー  
Iced tea

¥490 (¥539税込)

## Tea ホットティー

ダーズリン  
Darjeeling

¥490 (¥539税込)

アールグレイ  
Earl Grey

¥490 (¥539税込)

ピーチティー  
Peach tea

¥490 (¥539税込)

アップルティー  
Apple tea

¥490 (¥539税込)

## Softdrink ソフトドリンク

オレンジジュース  
Orange juice

¥500 (¥550税込)

ジンジャーエール  
Ginger ale

¥500 (¥550税込)

コーラ  
Cola

¥500 (¥550税込)

アップルジュース  
Apple juice

¥500 (¥550税込)

真っ赤なオレンジジュース  
Blood orange juice

¥520 (¥572税込)

パイナップルジュース  
Pineapple juice

¥520 (¥572税込)

マンゴージュース  
Mango juice

¥520 (¥572税込)

## Non alcoholic Cocktail ノンアルコール カクテル

ハワイアン レモネード

Hawaiian lemonade  
レモン果汁たっぷりの  
すっきりさわやかカクテル

¥600 (¥660税込)

ヴァージン ピñaコラーダ

Virgin Piña Colada  
ココナッツミルクとパインジュースを使った  
南国気分あふれるカクテル

¥600 (¥660税込)

## Dessert デザート

季節のジェラート  
Seasonal gelato

¥460 (¥506税込)

小麦 卵 乳

バニラ ジェラート  
Vanilla gelato

¥460 (¥506税込)

小麦 卵 乳

PESCE D'ORO  
PASTA & PANCAKE

# Alcohol アルコール



## Beer ビール

生ビール Draft Beer グラスglass ¥550 (¥605税込)

サッポロ プレミアム アルコールフリー (アルコール0.00%) Sapporo Non-alcoholic Beer ¥550 (¥605税込)

## House Wine ハウスワイン

白ワイン White Wine グラスglass ¥450 (¥495税込)

デキャンタdecanter ¥1,560 (¥1,716税込)

赤ワイン Red Wine グラスglass ¥450 (¥495税込)

デキャンタdecanter ¥1,560 (¥1,716税込)

## Cocktail カクテル

シチリアレモンサワー Sicilian Lemon Sour ¥550 (¥605税込)

カシス ソーダ Cassis Soda ¥550 (¥605税込)

カシス オレンジ Cassis Orange ¥550 (¥605税込)

キール Kir ¥550 (¥605税込)

ハイボール Whisky Soda ¥550 (¥605税込)

## Bottle Wine 直輸入ワイン

### Sparkling Wine スパークリングワイン

PALADIN Prosecco Millesimato Extra Dry DOC グラスglass ¥550 (¥605税込)  
PALADIN プロセッコ ミツレジマート エクストラ ドライ DOC ボトルBottle ¥3,000 (¥3,300税込)

Veneto【グレラ100%】リンゴや洋梨の香り。適度な酸味とほのかな甘みのある、フルーティーでくせのない味わい。/やや辛口

### White Wine 白ワイン

FRENTANA Terre Valse Abruzzo Cococciola DOC  
FRENTANA テッレ ヴァルセ アブルッツォ ココッチオーラ DOC ¥2,500 (¥2,750税込)

Abruzzo【ココッチオーラ100%】柑橘系に軽いスパイスさを感じる香り。/辛口

PIERSANTI "101%" Verdicchio Classico Superiore DOC  
PIERSANTI "チェントゥーノ ペルチェント" ヴェルディッキオ クラッシコ スペリオーレ DOC ¥3,500 (¥3,850税込)

Marche【ヴェルディッキオ100%】レモンや洋梨の香りに微かなアーモンド香も感じられる。/辛口

### Red Wine 赤ワイン

FRENTANA Terre Valse Montepulciano d'Abruzzo DOC  
FRENTANA テッレ ヴァルセ モンテプルチアーノ ダブルッツォ DOC ¥2,500 (¥2,750税込)

Abruzzo【モンテプルチアーノ100%】ダークチェリー、プラムの熟した香り。濃い果実味と渋みのバランスが良いワイン。/ミディアムボディ

PIERSANTI "101%" Rosso Conero DOC  
PIERSANTI "チェントゥーノ ペルチェント" ロッソ コーネロ DOC ¥3,500 (¥3,850税込)

Marche【モンテプルチアーノ85%、サンジョヴェーゼ15%】ブルーベリー、スミレの香りとコクのある渋み特徴。/ミディアムボディ