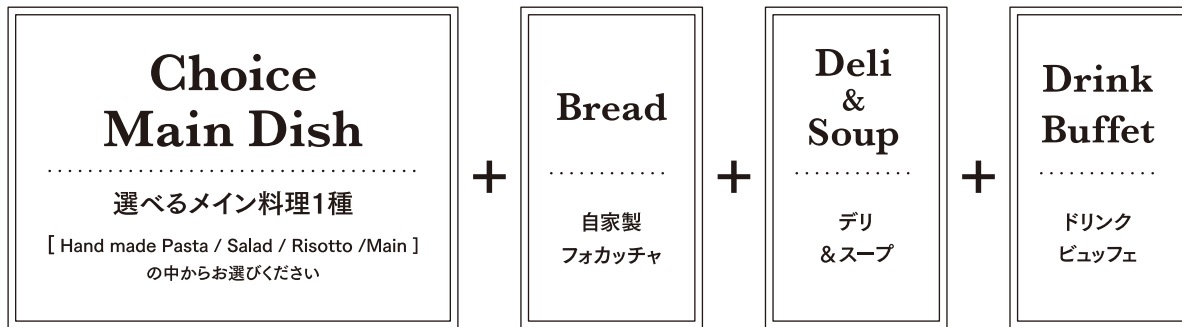


PUPA

イ タ メ シ と ワ イ ン

LUNCH MENU

Lunch set



Choice Main Dish



Hand made Pasta



こだわりの配合で、
小麦、塩、水から毎日丁寧に仕上げる自家製の生地を
イタリア製パスタマシンでストレスを与えず
製麺まで行います。
フレッシュなパスタを素材の持ち味や
季節の食材を活かしたソースと一緒に楽しみください。

★ Seasonal Menu

自家製サルシッチャのナポリタン ピチ/Pici 2,200
Homemade Salsiccia Napolitan (2,420)

★ Seasonal Menu

旬野菜とアサリのペペロンチーノ リングイネ/Linguine 2,000
Seasonal Vegetable & Clam Peperoncino (2,200)

3種キノコのレモンクリームソース ピチ/Pici 2,200
Three-Mushroom Lemon Cream Pasta (2,420)

ローストトマトと生ハムの
ジェノベーゼソース リングイネ/Linguine 2,400
Roasted Tomato & Prosciutto Genovese (2,640)

パンチェッタのカルボナーラ マッファルディーネ/Mafaldine 2,600
Pancetta Carbonara (2,860)



Lunch set

Choice Main Dish



Salad

ロメインレタスのグリルサラダ
半熟卵とアンチョビマヨネーズ

Grilled Romaine Lettuce Salad
Soft-Boiled Egg and Anchovy Mayonnaise

2,400
(2,640)

Risotto

✳ *Seasonal Menu*

舟形マッシュルームの
パルメザンチーズリゾット

Funagata Mushroom & Parmesan Risotto

2,800
(3,080)

赤海老と季節野菜のアメリケーヌリゾット

Red Shrimp & Seasonal Vegetable Americano Risotto

3,200
(3,520)



Main

チキンカツレツ ハーブサラダとパルミジャーノ
Chicken Cutlet with Herb Salad & Parmigiano

2,600
(2,860)

本日鮮魚のロースト 焦がしバターソース
Today's Fresh Fish with Roasted Brown Butter Sauce

3,200
(3,520)



Charcuterie

切りたて生ハム

Freshly Sliced Prosciutto

900

(990)

岩中豚ジャンボンブラン（東京 / オーティス）

Iwanaka Pork Jambon Blanc (Tokyo / Otis)

1.200

(1,320)

sumida サラミ (東京 / オーティス)

Sumida Salami (Tokyo / Otis)

1,000

(1,100)

モルタデッラ（兵庫丹波篠山/デル ポルチェッリーノ）

Mortadella (Tanba-Sasayama, Hyogo / Del Porcellino)

900

(990)

Bread

自家製フォカッチャ

Homemade Focaccia

1 P / 250

(275)



A la carte



Tapas

本日のイタメシタパス盛り合わせ 2,200
Today's Assorted Italian Tapas (2420)

オリーブのハーブマリネ 500
Herb-Marinated Olives (550)

深谷ネギのグリル
アーモンドとトマトのソース 600
Grilled Fukaya Green Onion
with Almond & Tomato Sauce (660)

カリフラワーのローストサラダ 600
Roasted Cauliflower Salad (660)

燻製サバのポテサラ 800
Smoked Mackerel Potato Salad (880)

農家直送トマトと
モッツアレラチーズのサラダ 900
Farm-Fresh Tomato & Mozzarella Salad (990)

生ハムのカポナータ 900
Prosciutto & Caponata (990)

マッシュルームのマリネ
香草パン粉焼き 600
Marinated Mushrooms with Herb Breadcrumbs (660)

南瓜と木の実、レーズンのマリネ 600
Marinated Pumpkin, Nuts & Raisins (660)

ムール貝とフェネル、
オレンジのマリネ 700
Marinated Mussels with Fennel & Orange (770)

トリッパのアラビアータ煮込み 800
Tripe Arrabbiata (880)

淡路牛ボロネーゼのラザニア 900
Awaji Beef Bolognese Lasagna (990)

サーモンと柑橘のカルパッチョ 900
Salmon & Citrus Carpaccio (990)

Dolce

ボネ (カカオとアマレットのプディング)

Bonet (Cocoa and Amaretto Pudding)

800

(880)

クレマ・カタラーナ

Crema Catalana

900

(990)

ほうじ茶ティラミス

Hojicha Tiramisu

900

(990)

無花果とカシスのイタリアンミルフィーユ

Italian Fig & Cassis Mille-Feuille

1,100

(1,210)

栗のチーズトルタ

Chestnut Cheese Torta

1,000

(1,100)

チョコレートのトルタ

Chocolate Torta

800

(880)



食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただきましたらスタッフへご希望をお申し付けください。
(Language: 日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

[Policy of the removal of specified ingredient]

Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website.

You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】

有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客，請掃描QR Code，並參閱我司的官網上的「關於去除特定食物的政策」。

PUPA
イタメシとワイン