

# ENJOY YOUR LUNCH

## ランチの楽しみ方

### 2名様でシェアしてお楽しみ頂く場合

ピッツァとパスタのランチを1つずつご注文ください。  
ご注文いただいたパスタを丁寧に2皿にお取り分けしてお持ちします。  
お2人で、アズーリ自慢のピッツァとパスタの両方を味わっていただくことができます。

### 3名様でシェアしてお召し上がり頂く場合

ピッツァ2品とパスタ1品、または、ピッツァ1品とパスタ2品を、自由に組み合わせてご注文ください。  
ご注文いただいたパスタを丁寧に人数分にお取り分けしてお持ちします。  
パスタは1品につき3名様までお取り分けできます。  
アズーリ自慢のピッツァとパスタを皆様で色々とお楽しみいただけます。

<b>PRANZO CORSO</b>	ランチコース	3,850 円 (税込)
---------------------	--------	--------------

Pre Anti	小さな前菜
Anti	本日の前菜
Primo	旬の食材を使った季節のパスタ
Secondo	本日のお肉料理 (武州和牛のタリアータにも変更できます。+550円)
Dolce	デザートとの盛り合わせ
Pane	自家製フォカッチャ
Cafe	カフェ

メイン料理はテーブルで統一して頂きますようお願い申し上げます。

### DRINK

ハウスワイン赤 or 白・グラス	680 円 (税込)
グラススパークリングワイン	780 円 (税込)
生ビール	700 円 (税込)
シチリアの赤いオレンジジュース	530 円 (税込)
ランチをご注文の方はカフェ・紅茶	210 円 (税込)

別冊のドリンクメニューあります。

# PRANZO MENU

## 平日限定ランチメニュー

すべての料理に  
サラダ・自家製パン・狭山の冷たい紅茶が付きます。

### PIZZA

ピッツアマルゲリータ (トマトソース / モッツアレラ / バジル)	1,188円
半熟卵とワイン樽で燻製にしたベーコンのピッツア (半熟卵 / モッツアレラ / 無添加匠ベーコン / 玉ねぎ)	1,298円
しらすと大葉のピッツア (しらす / 大葉 / ミニトマト / モッツアレラ)	1,518円
季節野菜たっぷりの菜園風ピッツア (季節野菜 / トマトソース / モッツアレラ)	1,518円
サルシッチャと季節野菜、燻製チーズのピッツア (サルシッチャ / 季節野菜 / 燻製チーズ / トマトソース)	1,738円
4種のチーズと蜂蜜のピッツア (カマンベール / ゴルゴンゾーラ / マスカルポーネ / モッツアレラ)	1,958円
世界選手権6位ポルチーニ茸と半熟卵のピッツア (ポルチーニ茸 / 半熟卵 / トリュフサラミ / マッシュルームペースト)	2,508円

### PASTA

秩父ホエー豚と岩槻産野菜のスパゲッティ ミートソース	990円
カジキマグロと黒オリーブ、スナップエンドウのフジッリ	1,298円
秩父やまなみチーズ工房のリコッタチーズと チェリートマトのトマトソース スパゲッティ	1,628円
兎田ワイナリーのワイン樽で燻製にした 無添加匠ベーコンと寄居町の卵のカルボナーラ	1,628円
埼玉県産武州和牛のボロネーゼ タリアッテッレ	1,738円

#### デザート&カフェセット

上記のランチ

+300円  
税込

- アズーリ自家製デザート盛り合わせ
- カフェ (コーヒー、紅茶、アイスコーヒー、アイ스티)

#### 前菜グレードアップセット

上記のランチ

+500円  
税込

- サラダを前菜3点盛り合わせにグレードアップ
- アズーリ自家製デザート盛り合わせ
- カフェ (コーヒー、紅茶、アイスコーヒー、アイ스티)

※カフェラテ、カプチーノは +110 (税込) となります。