

LAGUNA SET

ラグーナセット

お一人様 3,180yen (3,498yen)

前菜からデザートまで楽しみたい方におすすめのセットメニューです。

前菜の盛り合わせ

ミニサラダ ・ 自家製フォカッチャ

ピッツァ or パスタ (下記より1セットにつき1品お選びください)

デザート

カフェ

Pizza (ピッツァ)

別紙のピッツァメニューからお選びください

なお、下記の価格の商品はプラス料金を頂戴いたします

1,580yen +100yen (110yen) 1,780yen +300yen (330yen)

1,980yen +500yen (550yen) 2,380yen +700yen (770yen)

Pasta (パスタ)

モッツアレラチーズとバジルのトマトソース スパゲティ

新玉ねぎとベーコンのトマトソース スパゲティ

春キャベツとシラスのスパゲティ アンチョビ風味のパン粉がけ

彩たまごを使ったカルボナーラ

桜エビとアスパラガスのペペロンチーノ (+110yen)

サルディーニャ産カラスミと貝柱のパスタ (+220yen)

武州和牛を使ったボロネーゼ (ミートソース) (+330yen)

*1ページ目の本日のおすすめメニューのパスタからもお選びいただけます。

パスタ 大盛り +550yen (605yen)
*1580円以上の商品は+700yen(770yen)

DOLCI デザート

ジェラート (アイスクリーム) 下記よりお選びいただけます 400yen (440yen)

〈バニラ〉〈チョコレート〉〈イチゴ〉〈ピスタチオ+110yen〉

アッフォガート 550yen (605yen)

ティラミス 500yen (550yen)

デザートの盛り合わせ (約2名様分) 1,480yen (1,628Yen)

本日のおすすめデザート (おすすめメニュー欄に記載しています。)

CAFE カフェ



エスプレッソ 350yen (385yen)

コーヒー 400yen (440yen)

紅茶 400yen (440yen)

カップチーノ 500yen (550yen)

カフェラッテ 500yen (550yen)

ANTIPASTI 前菜

前菜の盛り合わせ（2名様分）	*追加1名様分ごとに+990yen	1,980yen (2,178yen)
ヨーロッパ野菜を使ったサラダ	Mサイズ 1~2名様分	680yen (748yen)
	Lサイズ 3~4名様分	1,080yen (1,188yen)
武州和牛のローストビーフサラダ	Mサイズ 1~2名様分	1,180yen (1,298yen)
	Lサイズ 3~4名様分	1,580yen (1,738yen)
生ハム スライス		1,280yen (1,408yen)
モッツアレッタチーズとフルーツマトのカプレーゼ		1,280yen (1,408yen)
本日の鮮魚のカルパッチョ		1,480yen (1,628yen)
ランブレドット（イタリア風もつ煮込み）		1,280yen (1,408yen)
チーズ 3品盛り合わせ		950yen (1,045yen)
自家製フォカッチャ（2ヶ）		180yen (198yen)



Saitama European Vegetables

さいたまヨーロッパ野菜
わたしたちは、埼玉・岩槻区の若手生産者を中心に活動している「さいたまヨーロッパ野菜研究会」の野菜を使用しています。日本では手に入りづらい約40種類のイタリア野菜を日本の気候に合わせて栽培し、新鮮で安心・安全な食材を仕入れています。
本日まで用意の野菜についてはスタッフまでお尋ねください。

PRIMI PIATTI パスタ



武州和牛を使った自家製ボロネーゼ



サルデーニャ産カラスミと貝柱のバスタ

モッツアレッタチーズとバジルのトマトソース スパゲティ	1,280yen (1,408yen)
新玉ねぎとベーコンのトマトソース スパゲティ	1,280yen (1,408yen)
彩たまごを使った カルボナーラ	1,380yen (1,518yen)
春キャベツとシラスのスパゲティ	1,480yen (1,628yen)
桜エビとアスパラガスのペペロンチーノ	1,580yen (1,738yen)
サルディーニャ産カラスミと貝柱のバスタ	1,680yen (1,848yen)
武州和牛を使ったボロネーゼ（ミートソース）	1,780yen (1,958yen)

パスタ 大盛り +550yen (605yen)
*1580円以上の商品は+700yen(770yen)

SECOND CARNIお肉料理



埼玉県産武州和牛のグリル

味わい豚	ロース肉のグリル	(200グラム)	2,280yen (2,508yen)
牛ほほ肉	の赤ワイン煮込み		3,280yen (3,608yen)
埼玉県産 武州和牛のグリル	150 グラム		3,480yen (3,828yen)
	200 グラム		4,180yen (4,598yen)
	300 グラム		5,980yen (6,578yen)



Saitama Carni

武州和牛

埼玉県武州和牛組合が認める基準をクリアした上質な黒毛和牛にのみ与えられるブランドのお肉です。
「武州和牛」のこだわりは、仔牛から良質な餌を与えながら大切に育て出荷までの肥育期間を長めにする事です。
そうすることで、肉の旨みは確実に増します。お肉料理のタリアータやパスタ料理のボロネーゼでお楽しみいただけます。

セットにもう一品プラス

追加で埼玉県産和牛はいかがでしょう

武州和牛のグリル

埼玉のご当地牛「武州和牛」を
シンプルに
グリルでご用意します。

150 グラム	3,480yen (3,828yen)
200 グラム	4,180yen (4,598yen)
300 グラム	5,980yen (6,578yen)

※アレルギーや塩分の対応もさせていただきますので、
スタッフにお気軽にお申し付け下さい。