

LAGUNA SET

ラグーナセット

お一人様 2,980yen (3,278yen)

前菜からデザートまでいろいろと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

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)

1,680yen +200yen (220yen)

2,280yen +700yen (770yen)

Pasta (パスタ)

イタリア産唐辛子のペンネ アラビアータ

小柱とトウモロコシのスパゲティ (オイルベース)

ナスとさいたま産バジリコのトマトソース リコッタチーズがけ

自家製パンチェッタを彩たまごを使ったカルボナーラ

サルディーニャ産カラスミと貝柱のスパゲッティ (+110yen)

武州和牛を使ったボロネーゼ (ミートソース) のタリアテッレ (+220yen)

*1ページ目の本日のおすすめメニューのピッツァ、パスタからもお選びいただけます。

パスタ 大盛り +500yen (550yen)

*1480円以上の商品は+600yen(660yen)

DOLCI デザート

ジェラート (アイスクリーム) 400yen (440yen)

アッフォガート 550yen (605yen)

ティラミス 500yen (550yen)

本日のおすすめデザート 580yen〜 (638yen〜)

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

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）
パルマ産 生ハム		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）
パン（2ヶ）		90yen（99yen）



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スパゲッティ

ペンネ アラビアータ	980yen（1,078yen）
小柱とトウモロコシの スパゲティ	1,080yen（1,188yen）
ナスとさいたま産バジリコのトマトソース スパゲティ	1,280yen（1,408yen）
自家製パンチェッタと彩たまごを使った カルボナーラ	1,280yen（1,408yen）
サルデーニャ産カラスミと貝柱のスパゲッティ	1,580yen（1,738yen）
武州和牛を使ったボロネーゼ（ミートソース）のタリアテッレ	1,680yen（1,848yen）

パスタ 大盛り +500yen（550yen）
*1480円以上の商品は+600yen（660yen）

SECONDI CARNI お肉料理



埼玉県産武州和牛のグリル

鶏もも肉のディアボラ風（スパイス風味のオープン焼き）	1,680yen (1,848yen)
味わい豚のポルケッタ（豚肉とハーブのオープン焼き）	2,180yen (2,398yen)
埼玉県産 武州和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	2,680yen (2,948yen)
埼玉県産 武州和牛のグリル	3,180yen (3,498yen)



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ことです。
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

追加でメイン料理をおつけできます

+1,490 (+1,639)

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。
おすすめの一皿です。

※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。