

## MAIN DISHES

Choose a main dish of your choice.

All main dishes comes with appetizers, desserts and drinks buffet

お好みのメインディッシュをお選びください。

すべてのメインディッシュに前菜ビュッフェ・デザートビュッフェがセットになっております。

### PASTA

"ORIGINAL PASTA" + appetizer buffet + dessert buffet Your favorite ingredients in order to make your favorite dish "オリジナルパスタ" パスタ・ソース・野菜・魚介又はお肉を自分好みでお選びいただけるパスタです	¥2,100
PEPERONCINO + appetizer buffet + dessert buffet Garlic chili pepper and olive oil pasta ペペロンチーノ	¥1,680
TOMATO CREAM+ appetizer buffet + dessert buffet Shrimp and Spinach , tomato cream sauce pasta エビとほうれん草のトマトクリーム	¥2,000
"RIGATONI" ISLAND PORK+ appetizer buffet + dessert buffet Island pork and kidney beans, tomato ragu style "リガトーニ" 島豚と白インゲン豆のトマトラグー	¥1,980
VONGOLE BIANCO + appetizer buffet + dessert buffet Vongole bianco pasta ボンゴレ・ビアンコ	¥1,900
OLIVE OIL SAUCE + appetizer buffet + dessert buffet Ground chicken with vegetables assortment, olive oil sauce spaghetti cheese and black pepper accent 鶏挽肉と香味野菜のオイルソース チーズと黒胡椒風味	¥1,800
Boscaiola + appetizer buffet + dessert buffet Mushroom and Tomato sauce pasta ボスカイオーラ	¥2,200
MENTAIKO CREAM + appetizer buffet + dessert buffet Mentaiko cream linguine with Okinawan sea-grape accent 明太子クリーム 海ぶどうのアクセント	¥2,000
BOLOGNESE + appetizer buffet + dessert buffet Spaghetti Bolognese with Egg plant and Parmesan Cheese なすとパルメザンチーズのボロネーゼ	¥1,900

Today's chef recommended main dish

(Please ask our staff)

本日のシェフオススメ メインディッシュ  
内容に関しましてはスタッフまでお尋ねください。

### PAELLIA & RISOTTO

JAPANESE CLAMS TOMATO RISOTTO + appetizer buffet + dessert buffet Italian rice dish with Japanese Clam あさりのトマトリゾット	¥1,900
PARMESAN CHEESE RISOTTO + appetizer buffet + dessert buffet Italian rice dish with parmesan cheese パルメザンチーズのリゾット	¥1,950
SEA FOOD PAELLA + appetizer buffet + dessert buffet Saffron rice with mixed seafood シーフードパエリア	¥1,980

### SEA FOOD

AQUAPAZZA + appetizer buffet + dessert buffet Poached white fish 鮮魚のアクアパッツァ	¥2,250
TODAY'S FISH AND MANILA CLAM + appetizer buffet + dessert buffet Today's fish and Manila clam served with served with steamed seasonal vegetables 鮮魚とあさり 旬野菜の香草蒸し焼き	¥2,250

### MEAT

BREADED CHICKEN + appetizer buffet + dessert buffet Breaded chicken, Milanese style 若鶏のミラノ風カツレツ	¥2,350
OKINAWAN PORK LOIN CONFIT+ appetizer buffet + dessert buffet Okinawan pork loin confit served with Braised Lentils 完熟島豚肩ロースのコンフィー レンズ豆のブレゼ	¥2,450

### NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Coca-cola コーラ	¥500	Orion clear free オリオンクリアフリー	¥500
Ginger ale ジンジャーエール	¥500	Perrier sparkling330ml ペリエ スパークリングウォーター	¥500

### ALCOHOLIC BEVERAGES

"ORION" beer オリオン ドラフトビール	¥650	White wine by the glass グラス白ワイン	¥650
Sparkling wine by the glass グラススパークリングワイン	¥650	Red wine by the glass グラス赤ワイン	¥650