



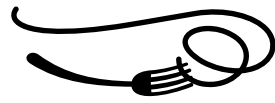


| | | | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|---|---|
| DESSERT SET デザートセット ¥1,550 | <i>Today's Salad</i> 本日のサラダ  | + | <i>Pasta</i> パスタ  | + | <i>Drink</i> ドリンク  | + | <i>Dessert</i> デザート  |
|---|---|---|--|---|---|---|---|

| | | | | | |
|--------------------------------------|---|---|--|---|---|
| PASTA SET パスタセット ¥1,250 | <i>Today's Salad</i> 本日のサラダ  | + | <i>Pasta</i> パスタ  | + | <i>Drink</i> ドリンク  |
|--------------------------------------|---|---|--|---|---|

Voiello 1879年にナポリで誕生した『ヴォイエロ』

当時、王室ご用達であるだけでなく貴族達にも愛されなかなか手に入らなかったことから「幻のパスタ」と呼ばれるようになりまし。ブロンズダイス（銅製ダイス）で昔ながらの長時間低温乾燥製法で作られているパスタは表面がザラザラしており、麺にソースが絡みやすく、もちもちとした食感で風味豊かなのが特徴。



Monthly Special

今月のおすすめパスタ
内容はスタッフにお尋ね下さい



Carbonara

カルボナーラ
【おすすめトッピング 温泉卵】



Bolognese

ボロネーズ
【おすすめトッピング 温泉卵】

お台場限定

Shrimp & Aojiso with Cream Sauce

小海老と青じその和風クリームソース



Arrabbiata

完熟トマトのアラビアータ
【おすすめトッピング 茄子】



Steamed Chicken

蒸し鶏と青ネギの和風ソース
【おすすめトッピング 大根おろし】



Peperoncino with Whitebait

釜揚げしらすのペペロンチーノ
【おすすめトッピング 大根おろし】



Mentaiko

元祖辛子明太子
【おすすめトッピング 青じそ】

SET DRINK

| | | | | | | | |
|-------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------|--------------------|-----------------------|------------------------|
| Cola コーラ | Ginger Ale ジンジャーエール | Orange Juice オレンジジュース | Apple Juice アップルジュース | Hot Tea ホットティー | Iced Tea アイスティー | Hot Coffee ホットコーヒー | Iced Coffee アイスコーヒー |
|-------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------|--------------------|-----------------------|------------------------|

LUNCH SPECIAL

¥350

| | | | |
|----------------------|---|------------------------------|------------------------------------|
| Lunch Beer ランチビール | Glass Wine (Red / White) グラスワイン(赤/白) | Sparkling Wine スパークリングワイン | Sicilian Lemon Sour シチリアンレモンサワー |
|----------------------|---|------------------------------|------------------------------------|

SET DESSERT



Tiramisu
ティラミス



Caramel Cheesecake
キャラメルチーズケーキ



Gelato
ジェラート(2種類選べます)
Pistachio, Strawberry, Passion Fruit
ピスタチオ・あまおう・パッションフルーツ



Chocolat Terrine with Pistachio Gelato
ショコラのテリーヌ
ピスタチオのジェラート(+¥200)



Seasonal Cake - Zuccotto-
季節のケーキ〜ズコット〜
(+¥200)

TOPPING

ALL ¥100

| | | | | | | | |
|--------------------|---------------|-------------|-------------------------------|------------------|----------------|------------------------|-----------------|
| Poached Egg 温泉卵 | Aojiso 青じそ | Natto 納豆 | Grated Daikon Radish 大根おろし | Spinach ほうれん草 | Eggplant 茄子 | Spicy Cod Roe 辛子明太子 | Garlic ガーリック |
|--------------------|---------------|-------------|-------------------------------|------------------|----------------|------------------------|-----------------|