

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

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

## Voioello 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 アイスコヒー

## LUNCH SPECIAL

ALL ¥350

Lunch Beer  
ランチビール

Glass Wine (Red / White)  
グラスワイン(赤/白)

Highball  
ハイボール

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, Organics Lemon & Ginger  
ピスタチオ・あまおう・有機レモンと黄金しょうが



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〜  
(+¥250)

## 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

ALL ¥250

Shrimp 海老    Whitebait しらす    Bacon ベーコン    Spicy Cod Roe 辛子明太子