


	<b>A</b> Main メイン +550	Salad サラダ	+	Dessert デザート	+	Drink ドリンク						
	<b>B</b> Main メイン +350	Salad サラダ	+	Baguette バゲット	+	Soup スープ	+	Drink ドリンク				
	<b>C</b> Main メイン +250	Salad サラダ	+	Drink ドリンク								
	<b>CHICKEN CAESAR CHOPPED SALAD SET</b> 1,400	Chicken Caesar Chopped Salad チキンシーザーチョップドサラダ					+	Baguette バゲット	+	Soup スープ	+	Drink ドリンク

	<b>Monthly Special</b> 今月のおすすめパスタ 内容はスタッフにお尋ね下さい	1,000		<b>Melanzane</b> メランツァーネ 【おすすめトッピング ほうれん草】	950
	<b>Steamed Chicken</b> 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】	1,000		<b>Whitebait Peperoncino</b> 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】	850
	<b>Carbonara</b> カルボナーラ 【おすすめトッピング ほうれん草】	1,100		<b>Bolognese</b> ボロネーズ 最高級グレードのUSプライムビーフ100%使用	1,300
	<b>Mentaiko</b> 元祖辛子明太子 【おすすめトッピング 青じそ】	950		<b>Genovese</b> アスパラガスと小柱のジェノバソース フレッシュバジルをふんだんに使った香り豊かな贅沢ジェノバソース	1,300
	<b>Arrabbiata</b> 完熟トマトのアラビアータ 【おすすめトッピング 茄子】 イタリア産完熟トマトと、辛さと旨味のあるペペロンチーノ ピッコロを使用したこだわりのアラビアータ	850		<b>Shrimp Tomato Sauce topped with Mascarpone</b> 小海老とマスカルポーネのトマトソース アメリカ産ソースを使ったコクと旨みたっぷりの濃厚トマトソースパスタ	1,300
	<b>Shrimp &amp; Aojiso</b> 小海老と青じそ 【おすすめトッピング 大根おろし】	950		<b>La Boheme Mix</b> ラボエムミックス ラボエム定番のオリジナルクラシックピザ	1,400
	<b>Margherita Pizza</b> マルゲリータ 水牛モッツァレラ使用	1,400		<b>Gorgonzola Served with Honey</b> ゴルゴンゾーラ 蜂蜜添え	1,400
	<b>Whitebait &amp; Seaweed Cream Sauce</b> 釜揚げしらすと岩海苔のクリームソース	1,400			

## SET DRINK

Cola コーラ Apple Juice アップルジュース Tea (Hot/Ice) 紅茶(ホット・アイス) Coffee (Hot/Ice) コーヒー(ホット・アイス)

## LUNCH TIME SPECIALS ALL 350

Lunch Beer ランチビール Sicilian Lemon Sour シチリアンレモンサワー Glass Wine (Red / White) グラスワイン(赤・白)

## SET DESSERT



## TOPPING

ALL 150

Aojiso  
青じそ

Natto  
納豆

Grated Daikon Radish  
大根おろし

Eggplant  
茄子

ALL 250

Spinach  
ほうれん草

Shrimp  
海老

Whitebait  
しらす

Bacon  
ベーコン

Spicy Cod Roe  
辛子明太子