



Place of Flavors

POPOLINA

POPOLNA COURSE

ポポルナおすすめコース



自慢の自家製スイーツが選べる一番人気コース

NAPOLI COURSE

¥1,980
(税込¥2,178)

ナポリコース [1名様コース]

スープ 前菜 パスタ or ピッツァ スイーツ ドリンク

- ミネストローネ
- シェフおすすめ前菜3点盛り ※季節によって変更になる場合があります
- パスタ または 窯焼きナポリピッツァ ※コースメニュー表からお選びください
- 選べるスイーツ ※+¥200(税込¥220)でジェラートを追加できます
- ドリンクビュッフェ または グラスワイン(1杯)



サラダ&ドリンクビュッフェ付きのシンプルコース

FIRENZE COURSE

¥1,680
(税込¥1,848)

フィレンツェコース [1名様コース]

サラダ パスタ or ピッツァ ドリンク

- グリーンサラダ ※季節によって変更になる場合があります
- パスタ または 窯焼きナポリピッツァ ※コースメニュー表からお選びください
- ドリンクビュッフェ または グラスワイン(1杯)

PAIR COURSE

ポポルナおすすめ2名様コース



特別な時間を彩るペアコース

MILANO COURSE

¥4,280
(税込¥4,708)

ミラノコース [2名様コース]

スープ サラダ パスタ ピッツァ スイーツ ドリンク

- ミネストローネ(2皿)
- ロメインレタスのシーザーサラダ(1皿)
- パスタ(1品) ※コースメニュー表からお選びください
- 窯焼きナポリピッツァ(1品) ※コースメニュー表からお選びください
- 選べるスイーツ(2品) ※+¥200(税込¥220)でジェラートを追加できます
- ドリンクビュッフェ
- お好みでグラスワイン(お1名様1杯)



「パスタ」または「窯焼きナポリピッツァ」からお選びください

サラダとドリンクビュッフェにスイーツの付いたコース

TORINO COURSE

¥1,780
(税込¥1,958)

トリノコース [1名様コース]

サラダ バスタ or ピッツァ スイーツ ドリンク

- グリーンサラダ
- バスタ または 窯焼きナポリピッツァ ※コースメニュー表からお選びください
- 本日のスイーツ ※+¥200(税込¥220)でジェラートを追加できます
- ドリンクビュッフェ または グラスワイン(1杯)



「パスタ」または「窯焼きナポリピッツァ」からお選びください

スープとドリンクビュッフェにスイーツの付いたコース

BOLOGNA COURSE

¥1,880
(税込¥2,068)

ボローニャコース [1名様コース]

スープ バスタ or ピッツァ スイーツ ドリンク

- ミネストローネ
- バスタ または 窯焼きナポリピッツァ ※コースメニュー表からお選びください
- 本日のスイーツ ※+¥200(税込¥220)でジェラートを追加できます
- ドリンクビュッフェ または グラスワイン(1杯)



記憶に残したいそんな日に

ROME COURSE

¥5,180
(税込¥5,698)

ローマコース [2名様コース]

スープ 前菜 ハム & チーズ バスタ ピッツァ スイーツ ドリンク

- ミネストローネ(2皿)
- シェフおすすめ前菜5点盛り合わせ(1皿)
- 生ハムとチーズの盛り合わせ(1皿)
- バスタ(1品) ※コースメニュー表からお選びください
- 窯焼きナポリピッツァ(1品) ※コースメニュー表からお選びください
- 選べるスイーツ&本日のジェラート(2品)
- ドリンクビュッフェ
- お好みでグラスワイン(お1名様1杯)

PASTA

パスタ - デュラムセモリナ粉100%使用 お好きなソースをからめて -



POMODORO

フレッシュトマトのポモドーロ クリームチーズソース添え

シェフ厳選の5種類のトマトの甘みと自家製クリームチーズソースのマリアージュ。何度でも食べたくなる自慢の逸品です。

¥1,480

(税込¥1,628)



AMATRICIANA

パンチェッタベーコンのアマトリチャーナ

パンチェッタベーコンと赤玉ねぎの甘味が特徴の味わい深いトマトソースはイタリアローマの定番パスタ。

¥1,280

(税込¥1,408)



CARBONARA

竹鶏卵の濃厚カルボナーラ

宮城県産竹鶏ファーム直送の卵をふんだんに使用したカルボナーラは、濃厚&クリーミー。たっぷりパルメザンチーズとご一緒に。

¥1,180

(税込¥1,298)



MUSHROOM CREAM SAUCE ¥1,380

キノコのクリームソース フレッシュマッシュルームとトリュフの香り

6種類のキノコを使用した贅沢なクリームパスタです。ボルチーニ茸の風味が味の決め手です。

(税込¥1,518)



GENOVESE

北海道産じゃがいもとインゲンのジェノベーゼ

じゃがいもとインゲンの食感が楽しいイタリアジェノヴァ発祥のバジルのパスタ。

¥1,280

(税込¥1,408)



SQUID INK PASTA

濃厚イカ墨のパスタ

イカ墨の甘みとコク、ほろ苦さが唯一無二の味わいを作ります。

¥1,800

(税込¥1,980)

SET DRINK BUFFET セットドリンクビュッフェ

20種類以上のラインナップからお好みに合わせて選べるドリンクビュッフェ。
コーヒー、紅茶、ハーブティーからデトックスウォーター、ジュースまで幅広くお楽しみいただけます。

単品(パスタ/リゾット/ピッツア/
パンケーキ)をご注文のお客様

¥500
(税込¥550)

お好きな具材と選べるソースの組み合わせでお好みの一品を

TOMATO

トマト

“厳選した南イタリア産トマトで作る絶品ソース”



トマト × 海の幸

ほうれん草と厚切りベーコン	¥1,080 (税込¥1,188)
プリプリ海老と色々キノコ	¥1,280 (税込¥1,408)
揚げ茄子とイペリコソーセージ	¥1,080 (税込¥1,188)
ほうれん草と紅ズワイガニ	¥1,380 (税込¥1,518)
海の幸(エビ / イカ / ムール貝)	¥1,480 (税込¥1,628)

CREAM

クリーム

“まるでシチューの様な濃厚な味わい”



クリーム × ほうれん草と厚切りベーコン

ほうれん草と厚切りベーコン	¥1,180 (税込¥1,298)
プリプリ海老と色々キノコ	¥1,380 (税込¥1,518)
揚げ茄子とイペリコソーセージ	¥1,180 (税込¥1,298)
ほうれん草と紅ズワイガニ	¥1,480 (税込¥1,628)
海の幸(エビ / イカ / ムール貝)	¥1,580 (税込¥1,738)

AGLIO OLIO

塩(アーリオオーリオ)

“食材の味を楽しめるのはアーリオオーリオが一番”



塩 × プリプリ海老と色々キノコ

ほうれん草と厚切りベーコン	¥980 (税込¥1,078)
プリプリ海老と色々キノコ	¥1,180 (税込¥1,298)
揚げ茄子とイペリコソーセージ	¥980 (税込¥1,078)
ほうれん草と紅ズワイガニ	¥1,280 (税込¥1,480)
海の幸(エビ / イカ / ムール貝)	¥1,380 (税込¥1,518)

JAPANESE

和風

“金沢産香る生醤油「ひしほ」使用”



和風 × 揚げ茄子とイペリコソーセージ

ほうれん草と厚切りベーコン	¥1,030 (税込¥1,133)
プリプリ海老と色々キノコ	¥1,230 (税込¥1,353)
揚げ茄子とイペリコソーセージ	¥1,030 (税込¥1,133)
ほうれん草と紅ズワイガニ	¥1,330 (税込¥1,463)
海の幸(エビ / イカ / ムール貝)	¥1,430 (税込¥1,573)

BUTTER

バター

“福岡直送の無着色辛子明太子使用”



バター × 辛子明太子とクリーム

辛子明太子	¥1,180 (税込¥1,298)
辛子明太子と海の幸	¥1,680 (税込¥1,848)
辛子明太子とクリーム	¥1,380 (税込¥1,518)

TOPPING

トッピング

辛子明太子	¥300 (税込¥330)
色々キノコ	¥300 (税込¥330)
揚げ茄子	¥300 (税込¥330)
ほうれん草	¥150 (税込¥165)
厚切りベーコン	¥250 (税込¥275)
イペリコソーセージ	¥250 (税込¥275)
ぶりぶりエビ	¥300 (税込¥330)
粉チーズ パルミジャーノレッジャーノチーズ	¥150 (税込¥165)

RISOTTO リゾット



色々キノコのクリームソース
ポルチーニ茸とトリュフの香り

¥1,280
(税込¥1,408)



海の幸のトマトクリーム

¥1,580
(税込¥1,738)



濃厚イカ墨ソース

¥1,800
(税込¥1,980)

※ アレルギー・その他の確認事項はスタッフまでお問い合わせください

PIZZA ピッツァ - イタリア産小麦粉を使用した本格窯焼きナポリピッツァ -



MARGHERITA

マルゲリータ **トマトソース** **チーズ**

イタリア産モッツアレラチーズと有機トマトのソースでシンプルに。

¥1,580

(税込¥1,738)



BOMB

ボンバー **生ハム** **セルパチコ**

ボンバー (=爆弾) と言う名の大きく膨らんだ生地にフレッシュセルパチコのサラダとたっぷりの生ハムをトッピング。新感覚ピッツァをご賞味あれ。

¥1,880

(税込¥2,068)



MARINARA

マリナーラ **トマトソース** **ニンニク**

有機トマトソースとニンニクのピッツァ版アリオオーリオ。ナポリで最も伝統的なピッツァです。

¥1,480

(税込¥1,628)



ROMANA

ロマーナ **トマトソース** **チーズ** **アンチョビ**

「ロマーナ」とは「ローマの流れ」の意味。古くからローマ地方で愛されてきたご当地ピッツァ。

¥1,680

(税込¥1,848)



SICILIANA

シチリアーナ **トマトソース** **アンチョビ** **オリーブ**

シチリア地方で生まれたピッツァ。香味食材をチーズレスで楽しむピッツァです。

¥1,580

(税込¥1,738)



DIAVOLA

ディアボラ **トマトソース** **チーズ** **サラミ**

イタリア語で「悪魔」の名の付くディアボラは、辛口のサラミトッピングが特徴です。ワインやビールとの相性も抜群です。

¥1,780

(税込¥1,958)



QUATTRO FORMAGGI

クアトロフォルマッジ **4種のチーズ**

4種のチーズのピッツァ。お好みで、はちみつをかけてお召し上がりください。+4種チーズ増量：¥400(税込¥440)

¥1,980

(税込¥2,178)



MACELLAIO

マチェライオ **チーズ** **サラミ** **ベーコン** **ソーセージ**

イタリア語で「肉屋さん」の意味のマチェライオ。様々な肉の旨味を堪能ください。

¥1,980

(税込¥2,178)



CAPRICCIOSA

カプリチオーザ **トマトソース** **チーズ** **ベーコン** **キノコ**

当店の「気まぐれピッツァ」は香り豊かな3種のキノコと厚切りベーコン、オリーブでシンプルに。

¥1,880

(税込¥2,068)



PESCATORA

ペスカトーラ **トマトソース** **エビ** **イカ** **ムール貝**

「漁師めし」の代表ペスカトーラ。たっぷりの魚介をふんだんに。

¥1,980

(税込¥2,178)



窯焼きナポリピッツァをご自宅や公園でも

箱代 ¥100

(税込¥110)

TOPPING トッピング

モッツアレラ

¥300

(税込¥330)

アンチョビ

¥100

(税込¥110)

厚切りベーコン

¥150

(税込¥165)

色々キノコ

¥200

(税込¥220)

ぶりぶりエビ

¥300

(税込¥330)

生ハム

¥300

(税込¥330)

オリーブスライス

¥100

(税込¥110)

はちみつ

¥100

(税込¥110)

ANTIPASTO / SALAD 前菜 / サラダ



CAESAR SALAD

ロメインレタスのシーザーサラダ

メキシコ北西部発祥のロメインレタスのサラダは、まるごとレタスでの提供がボボルナスタイルです。

¥1,180

(税込¥1,298)



GREEN SALAD

彩り野菜のグリーンサラダ

選べるドレッシング **バルサミコ** **マンゴー** **レモンマスタード**

¥880

(税込¥968)



CAPRESE

カプレーゼ

¥680

(税込¥748)



BRUSCHETTA

ブルスケッタ(2個)

¥580

(税込¥638)



MUSSEL CEVICHE

ムール貝のセビーチェ

¥980

(税込¥1,078)



MARINATED MUSHROOMS ¥580

色々キノコのマリネ

(税込¥638)



PORK TERRINE

豚肉のテリーヌ

¥680

(税込¥748)



ROASTED POTATOES ¥480

ローストポテト ローズマリー風味

(税込¥528)



MINISTRONE

具たくさん野菜のミネストローネ

¥480

(税込¥528)

ASSORTED HAM & CHEESE ¥1,080

厳選ハムとチーズ盛り合わせ

(税込¥1,188)

ASSORTED CHEESE ¥780

チーズの盛り合わせ

(税込¥858)

GARLIC TOAST (2P) ¥480

ガーリックトースト(2枚)

(税込¥528)

BAGUETTE ¥380

バゲット

(税込¥418)

ASSORTED HAM ¥780

厳選ハムの盛り合わせ

(税込¥858)

RAW HAM ¥680

生ハム

(税込¥748)

PICKLES ¥380

ピクルス

(税込¥418)

OLIVE ¥380

オリーブ

(税込¥418)

SET DRINK BUFFET セットドリンクビュッフェ

20種類以上のラインナップからお好みに合わせて選べるドリンクビュッフェ。コーヒー、紅茶、ハーブティーからデトックスウォーター、ジュースまで幅広くお楽しみいただけます。

単品(パスタ/リゾット/ピッツア/ハンカーキ)をご注文のお客様

¥500

(税込¥550)

RICOTTA PANCAKES リコッタパンケーキ



低脂肪低カロリーのバターミルクと
ミネラル豊富なてんさい糖を使った生地に
リコッタチーズを加えました
身体にも優しいふんわりもちもち食感をお楽しみください

BURRATA STYLE CHEESE & MACEDONIA **¥1,880**
(税込¥2,068)

自家製 Burrata 風チーズと
季節フルーツマチェドニアのリコッタパンケーキ

自家製 Burrata 風チーズのフレッシュミルク感とマチェドニアの清涼感がベストマッチ。
新食感な組み合わせをご堪能ください。(※マチェドニアにお酒を少量使用しています)



LEMON CREAM CHEESE **¥1,480**
(税込¥1,628)

レモンクリームチーズのリコッタパンケーキ

濃厚なチーズクリームにホイップクリームとレモンカードをたっぷりかけた爽やかなパンケーキ。



CHOCOLATE & BANANA **¥1,580**
(税込¥1,738)

濃厚チョコとキャラメリゼバナナのリコッタパンケーキ

キャラメリゼしたバナナにバリバリチョコ&濃厚チョコソースと
チョコレートホイップをトッピングしたチョコ好きにはたまらないスイーツパンケーキ。

CAKES / GELATO ケーキ / ジェラート



POPOLNAでは自社ケーキ工房で
パティシエが一つ一つ製造した商品を多数取り揃えています。
詳しい商品ラインナップはスタッフまでお問い合わせください。

CAKE

ケーキ各種 (ティラミス、パンナコッタ etc.) ケーキの種類はスタッフまでお問い合わせください。

GELATO

ジェラート各種 ジェラートの種類はスタッフまでお問い合わせください。

シングル ¥420 (税込¥462) シングル レギュラー ¥490 (税込¥539) ダブル スモール ¥660 (税込¥726) ダブル レギュラー ¥790 (税込¥869)

DRINKS ドリンク



DRINK BUFFET **¥600**
ドリンクビュッフェ (税込¥660)

単品(パスタ/リゾット/ピッツァ/
パンケーキ)をご注文のお客様 **¥500**
(税込¥550)

20種類以上のラインナップから
お好みに合わせて選べるドリンクビュッフェ。
コーヒー、紅茶、ハーブティーから
デトックスウォーター、ジュースまで
幅広くお楽しみいただけます。

ALCOHOLIC DRINKS
アルコールドリンク

グラスワイン[オーガニック](赤/白) **¥500**
(税込¥550)
スパークリングワイン[オーガニック] **¥600**
(税込¥660)
生ビール(ハートランド) **¥750**
(税込¥825)
クラフト生ビール各種 **¥880**
(税込¥968)
※スタッフまでお問い合わせください。
ノンアルコールビール **¥600**
(税込¥660)

COURSE MENU SELECTION

お好みのパスタ・ピッツアをお選びください

TOMATO トマト

“厳選した南イタリア産トマトで作る絶品ソース”



1 フレッシュトマトのボモドーロ
クリームチーズソース添え +¥300(税込¥330)

シェフ厳選の5種類のトマトの甘みと
自家製クリームチーズソースのマリアージュ。

- 2** ほうれん草と厚切りベーコン
- 3** プリプリ海老と色々キノコ +¥100(税込¥110)
- 4** 揚げ茄子とイペリコソーセージ

CREAM クリーム

“まるでシチューの様な濃厚な味わい”



5 竹鶏卵の濃厚カルボナーラ
+¥100(税込¥110)

宮城県産竹鶏ファーム直送の卵をふんだんに使用した
濃厚&クリーミーなカルボナーラ。

- 6** ほうれん草と厚切りベーコン
- 7** プリプリ海老と色々キノコ +¥100(税込¥110)
- 8** 揚げ茄子とイペリコソーセージ

AGLIO OLIO 塩(アーリオオーリオ)

“食材の味を楽しめるのはアーリオオーリオが一番”



9 北海道産じゃがいもと
インゲンのジェノベーゼ +¥100(税込¥110)

じゃがいもとインゲンの食感が楽しい
イタリア・ジェノヴァ発祥のバジルのパスタ。

- 10** ほうれん草と厚切りベーコン
- 11** プリプリ海老と色々キノコ +¥100(税込¥110)
- 12** 揚げ茄子とイペリコソーセージ

JAPANESE 和風

“金沢産香る生醤油「ひしほ」使用”



13 揚げ茄子とイペリコソーセージ

- 14** ほうれん草と厚切りベーコン
- 15** プリプリ海老と色々キノコ +¥100(税込¥110)

BUTTER バター

“福岡直送の無着色辛子明太子使用”



16 辛子明太子

PASTA TOPPING パスタトッピング

辛子明太子	¥300 (税込¥330)
色々キノコ	¥300 (税込¥330)
揚げ茄子	¥300 (税込¥330)
ほうれん草	¥150 (税込¥165)
厚切りベーコン	¥250 (税込¥275)
イペリコソーセージ	¥250 (税込¥275)
ぶりぶりエビ	¥300 (税込¥330)
粉チーズ パルミジャーノレッジャーノチーズ	¥150 (税込¥165)



17 マルゲリータ

トマトソース チーズ

イタリア産モッツアレラチーズと
有機トマトのソースでシンプルに。



18 マリナーラ

トマトソース ミンニク

有機トマトソースとミンニクの
ピッツァ版アーリオオーリオ。
ナポリで最も伝統的なピッツァです。



19 ロマーナ

トマトソース チーズ アンチョビ

「ロマーナ」とは「ローマの流れ」の意味。
古くからローマ地方で愛されてきた
ご当地ピッツァ。



20 シチリアーナ +¥100(税込¥110)

トマトソース アンチョビ オリーブ

シチリア地方で生まれたピッツァ。
香味食材をチーズレスで楽しむピッツァです。



21 ディアボラ +¥200(税込¥220)

トマトソース チーズ サラミ

イタリア語で「悪魔」の名の付くディアボラは、
辛口のサラミトッピングが特徴です。
ワインやビールとの相性も抜群です。

PIZZA TOPPING

ピッツァトッピング

モッツアレラ	¥300 (税込¥330)	色々キノコ	¥200 (税込¥220)	オリーブスライス	¥100 (税込¥110)	アンチョビ	¥100 (税込¥110)
ぶりぶりエビ	¥300 (税込¥330)	はちみつ	¥100 (税込¥110)	厚切りベーコン	¥150 (税込¥165)	生ハム	¥300 (税込¥330)

WEEKDAY LUNCH

11:00 - 15:00

お好みのセット (A) ~ (D) と パスタ/ピッツァ (1) ~ (21) をお選びください

A

POPOLNAセット
+¥1,100
(税込¥1,210)

- ミネストローネ
- ランチバゲット
- シェフおすすめ前菜5点盛り
※季節によって変更になる場合があります
- 選べるスイーツ
※+¥200(税込¥220)でジェラートを追加できます
- ドリンクビュッフェ

B

トスカーナセット
+¥680
(税込¥748)

- サラダ
- 本日のスイーツ
※+¥200(税込¥220)でジェラートを追加できます
- ドリンクビュッフェ

C

マルケセット
+¥400
(税込¥440)

- ミネストローネ
- ドリンクビュッフェ

D

シチリアセット
+¥300
(税込¥330)

- ドリンクビュッフェ

TOMATO

“厳選した南イタリア産トマトで作る絶品ソース”

1 フレッシュトマトのボモドーロ
クリームチーズソース添え **¥1,480**
(税込¥1,628)

シェフ厳選の5種類のトマトの甘みと自家製クリームチーズソースのマリアージュ。

- 2** ほうれん草と厚切りベーコン **¥1,080**
(税込¥1,188)
- 3** プリプリ海老と色々キノコ **¥1,280**
(税込¥1,408)
- 4** 揚げ茄子とイペリコソーセージ **¥1,080**
(税込¥1,188)

CREAM

“まるでシチューの様な濃厚な味わい”

5 竹鶏卵の濃厚カルボナーラ **¥1,180**
(税込¥1,298)

宮城県産竹鶏ファーム直送の卵をふんだんに使用した濃厚&クリーミーなカルボナーラ。

- 6** ほうれん草と厚切りベーコン **¥1,180**
(税込¥1,298)
- 7** プリプリ海老と色々キノコ **¥1,380**
(税込¥1,518)
- 8** 揚げ茄子とイペリコソーセージ **¥1,180**
(税込¥1,298)

AGLIO OLIO

“食材の味を楽しめるのはアリオオリーオが一番”

9 北海道産じゃがいもとインゲンのジェノベーゼ **¥1,280**
(税込¥1,408)

じゃがいもとインゲンの食感が楽しいイタリアジェノヴァ発祥のバジルのパスタ。

- 10** ほうれん草と厚切りベーコン **¥980**
(税込¥1,078)
- 11** プリプリ海老と色々キノコ **¥1,180**
(税込¥1,298)
- 12** 揚げ茄子とイペリコソーセージ **¥980**
(税込¥1,078)

JAPANESE

“金沢産香る生醤油「ひしほ」使用”

13 揚げ茄子とイペリコソーセージ **¥1,030**
(税込¥1,133)

- 14** ほうれん草と厚切りベーコン **¥1,030**
(税込¥1,133)
- 15** プリプリ海老と色々キノコ **¥1,230**
(税込¥1,353)

BUTTER

“福岡直送無の着色辛子明太子使用”

16 辛子明太子 **¥1,180**
(税込¥1,298)

TOPPING / SIDE

トッピング / サイドメニュー

- パスタ増量 **¥150**
(税込¥165)
- モッツアレラ **¥300**
(税込¥330)
- 粉チーズハルミジャーノレッジャーノ **¥150**
(税込¥165)
- グリーンサラダ **¥200**
(税込¥220)
- ミネストローネ **¥200**
(税込¥220)
- ランチバゲット **¥150**
(税込¥165)
- ドリンクビュッフェ(単品) **¥600**
(税込¥660)

17 マルゲリータ **¥1,580**
(税込¥1,738)

トマトソース チーズ

イタリア産モッツアレラチーズと有機トマトのソースでシンプルに。

18 マリナーラ **¥1,480**
(税込¥1,628)

トマトソース ニンニク

有機トマトソースとニンニクのピッツァ版アリオオリーオ。ナポリで最も伝統的なピッツァです。

19 ロマーナ **¥1,680**
(税込¥1,848)

トマトソース チーズ アンチョビ

「ロマーナ」とは「ローマの流れ」の意味。古くからローマ地方で愛されてきたご当地ピッツァ。

20 シチリアーナ **¥1,580**
(税込¥1,738)

トマトソース アンチョビ オリーブ

シチリア地方で生まれたピッツァ。香味食材をチーズレスで楽しむピッツァです。

21 ディアボラ **¥1,780**
(税込¥1,958)

トマトソース チーズ サラミ

イタリア語で「悪魔」の名の付くディアボラは、辛口のサラミトッピングが特徴です。ワインやビールとの相性も抜群です。

※ セット単品でのご注文はお受けいたしかねます ※ アレルギー・その他の確認事項はスタッフまでお問い合わせください

HOLIDAY LUNCH

10:00 - 17:00

お好みのセット(**A** ~ **G**) と
お料理(**パスタ** or **リゾット** or **ピッツア** or **パンケーキ**) を
グランドメニューからお選びください



POPOLNAセット

- ミネストローネ
- シェフおすすめ前菜5点盛り
※季節によって変更になる場合があります
- ランチバゲット
- 選べるスイーツ
※+¥200(税込¥220)でジェラートを追加できます
- ドリンクビュッフェ

+¥1,100
(税込¥1,210)



ピエモンテセット

- ミネストローネ
- シェフおすすめ前菜3点盛り
※季節によって変更になる場合があります
- 本日のランチスイーツ
※+¥200(税込¥220)でジェラートを追加できます
- ドリンクビュッフェ

+¥830
(税込¥913)



トスカセット

- サラダ
- 本日のランチスイーツ
※+¥200(税込¥220)でジェラートを追加できます
- ドリンクビュッフェ

+¥780
(税込¥858)



カンパーニヤセット

- ミネストローネ
- 本日のランチスイーツ
※+¥200(税込¥220)でジェラートを追加できます
- ドリンクビュッフェ

+¥730
(税込¥803)



リグーリアセット

- シェフおすすめ前菜3点盛り
※季節によって変更になる場合があります
- ドリンクビュッフェ

+¥600
(税込¥660)



マルケセット

- ミネストローネ
- ドリンクビュッフェ

+¥500
(税込¥550)



シチリアセット

- ドリンクビュッフェ

+¥350
(税込¥385)

TOPPING / SIDE トッピング / サイドメニュー

パスタ増量	¥150 (税込¥165)	モッツアレラ	¥300 (税込¥330)	粉チーズ	¥150 (税込¥165)	グリーンサラダ	¥200 (税込¥220)
ミネストローネ	¥200 (税込¥220)	ランチバゲット	¥150 (税込¥165)	バルミジャーノレッチャーノ			
				ドリンクビュッフェ(単品)	¥600 (税込¥660)		

※ セット単品でのご注文はお受けいたしかねます ※ アレルギー・その他の確認事項はスタッフまでお問い合わせください