



エスプレッソとマスカルポーネ

DOLCE ドルチェ

DOLCE PIZZA

”天然酵母のドルチェピッツア”

バナナ
Banana Pizza
【Banana, Cream cheese, Chocolate Sauce】
バナナとクリームチーズ、チョコレートソースのデザートピッツア
1,100円
(税込1,210円)

エスプレッソとマスカルポーネ
Espresso & Mascarpone Pizza
【Espresso, Mascarpone, Cream】
ほろ苦い大人のコーヒーピッツア
1,300円
(税込1,430円)



濃厚パンナコッタ



ティラミス クロカンテ



カッサータ



クレームブリュレ

アイス盛り合せ
Assorted Ice cream
370円
(税込407円)

濃厚パンナコッタ
Panna cotta
560円
(税込616円)
口に入れると、とろける濃厚な甘さ控えめのドルチェ。

ティラミス クロカンテ
Tiramisu
560円
(税込616円)
ふわふわのマスカルポーネとメレンゲクッキーのアクセント。ほろ苦い大人のドルチェ。

カッサータ
Cassata
560円
(税込616円)
リコッタチーズを使ったシチリア発祥のアイスクーキ

クレームブリュレ
Creme brulee
560円
(税込616円)
表面をカラメルソースで覆った濃厚なプリンにクッキー&エスプレッソのアイスを添えて

Please follow us !!



価格表示は全て税抜価格（税込価格）です。Prices are shown with out tax (with tax).

DANIEL HOUSE LUNCH MENU

11:00-15:00 (L.O 14:30)

*サラダバー・ドリンクバーの提供は 14:50 まで

LUNCH SET
ランチセット
1,436円 (税込1,580円)

・メイン
肉料理、パスタ、ピッツア
からお選びください

・サラダバー
・ドリンクバー
・スープ

KIDS SET
キッズセット
600円 (税込 660円)
【お子様限定】

・ハーフサイズパスタ
【ポモドーロ】
・サラダバー
・ドリンクバー
・スープ

MEAT 肉料理

パン or ライス付き

【パンのおかわり+100円(税込110円) / ライス大盛無料】

*料理の付け合せはお写真と異なる場合がございます



鶏もも肉のコンフィー
chicken thigh confit

骨付きの鶏もも肉を丸ごとじっくりと調理しました。
柔らかくホロホロなお肉をお楽しみ下さい。



イタリアンチキンカツレツ
Italian chicken cutlet

サクッと揚げたてのチキンにフレッシュなトマトとルッコラを添えました。
さっぱりいただけます。

ランチセット
+ 100円(税込110円)



ビーフ100%ハンバーグ〜デミグラスソース〜
Beef Hamburg Steak

ジュワッとジューシービーフ 100% ハンバーグ。
店内仕込みのデミグラスソースでお召し上がり下さい。

ランチセット
+ 200円(税込220円)



国産三元豚とポルチーニのトマト煮込み
Pork & Porcini Mushroom, Tomato Stew

国産三元豚の肩ロース肉と、香り高いポルチーニを使用したトマト煮込み。
香味野菜を入れ、じっくり煮込んだ柔らかな肉をお楽しみください。

ランチセット
+ 100円(税込110円)

PASTA パスタ

LUNCH SET ランチセット

・メイン ・サラダバー
・スープ ・ドリンクバー

1,436円 (税込1,580円)

*パスタ大盛り+150円(税込165円)
Large size pasta

*パスタはグルテンフリーに替えられます+500円(税込550円)
It's possible to change the gluten-free pasta.



パスタの種類
が選べます

3種のキノコソースのパスタ



自家製トマトソースとモッツアレラのポモドーロ



鶏とごぼうのクリームパスタ



海老のトマトクリーム



イカ墨とポルチーニのパスタ

3種のキノコソースのパスタ

Pasta with 3 kinds of mushroom sauce

3種類のキノコを使った旨みたっぷりの特製ソースのパスタ。

*パスタの種類をお選びください。
フジッリ or スパゲッティー

鶏とごぼうのクリームパスタ

Pasta with Chicken and Burdock Root Cream

ごぼうの香りと鶏の旨みが引き立つ絶品クリームパスタ。

ランチセット
+ 150円(税込 165円)

イカ墨とポルチーニのパスタ

Squid ink Sauce With Calamari, Porcini Mushrooms

イカ墨とポルチーニのコンビネーションが生み出した、極旨パスタ。

自家製トマトソースとモッツアレラのポモドーロ

Pomodoro with homemade tomato sauce and mozzarella

ミルキーなチーズと自家製トマトソースのパスタ。

海老のトマトクリーム

Shrimp With Tomato Cream Sause

海老好きにはたまらない、風味豊かな濃厚トマトクリームパスタ。

ランチセット
+ 150円(税込 165円)

今月のパスタ

Monthly Pasta

別紙をご覧ください。

PIZZA ピッツァ

LUNCH SET ランチセット

・メイン ・サラダバー
・スープ ・ドリンクバー

1,436円 (税込1,580円)

マルゲリータ
Margherita
【Mozzarella cheese, Basil, Tomato-based】

トマト・モッツアレラ・バジルの人気ピッツァ。

マリナーラ
marinara
【Mozzarella cheese, Garlic, Tomato-based】

特製トマトソースとにんにくたっぷりのシンプルなピッツァ。

フンギ
fungi
【mushrooms, italian fontina cheese, mushroomspaste】

イタリアンフォンティナチーズと木の子をふんだんに使用したピッツァ。

マイス
mais
【Mozzarella cheese, salami, Corn, Basil, Freshcream】

コーンの甘みとサラミの塩気が絶妙なバランスのピッツァ。

ランチセット
+ 150円(税込 165円)

プロシュートビスマルク
Prosciutt Bismark

【 Dry-cured ham, Tomato-based, Soft-boild egg

プロシュートとマッシュルームにとろーり半熟卵と絡めて召し上がれ。

ランチセット
+ 350円(税込 385円)

季節のピッツァ
Seasonal Pizza

別紙をご覧ください。

ピッツァのお持ち帰りできます。
Take out pizza available.



マルゲリータ



マリナーラ



フンギ



プロシュートビスマルク



マイス