



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ァ”

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ァ	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ァ	1,300円 (税込1,430円)

# 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 14:40 まで

## LUNCH SET ランチセット

### ・メイン

肉料理、パスタ、ピッツァ  
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

600 円 (税込 660 円)

キッズセット  
【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



濃厚パナコッタ



ティラミス クロカンテ



テリヌショコラ



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。

テリヌショコラ  
chocolate terrine  
560円  
(税込 616円)  
濃厚な味わいと滑らかな口どけ  
生チョコレートのような味わい。

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

# 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  
1,436円  
(税込 1,580円)

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  
1,536円  
(税込 1,690円)

サクッと揚げたての子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。



ビーフ100%ハンバーグ〜デミグラスソース〜  
Beef Hamburg Steak  
1,636円  
(税込 1,800円)

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。



国産三元豚とポルチーニのトマト煮込み  
Pork & Porcini Mushroom, Tomato Stew  
1,536円  
(税込 1,690円)

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い肉をお楽しみください。

Please follow us !!



# 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

\*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.



5種の木の子のアーリオオーリーオ



国産牛の白ワイン仕立てのボロネーゼ



海老のトマトクリーム



イカ墨とポルチーニの Pasta



揚げ茄子のアマトリチャーナ

### 5種の木の子のアーリオオーリーオ

Five Kinds of Mushrooms in Garlic and Olive Oil

5種類の木の子をたっぷり使った  
旨みと香り豊かなパスタ。

1,436円  
(税込1,580円)

### 揚げ茄子のアマトリチャーナ

Fried Eggplant Amatriciana

とろける茄子と濃厚トマトソース  
のパスタ。  
仕上げにチーズがかかります。

1,586円  
(税込1,745円)

### 国産牛の白ワイン仕立てのボロネーゼ

Japanese beef bolognese with white wine

国産牛を贅沢に白ワインで柔らかく  
煮込んだボロネーゼ風パスタ。  
山椒を添えて。

1,636円  
(税込1,800円)

### 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。

1,586円  
(税込1,745円)

### イカ墨とポルチーニの Pasta

Squid ink Sause 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。

1,436円  
(税込1,580円)

### 今月の Pasta

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

### 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。

Take out ok

1,436円  
(税込1,580円)

### マリナーラ

marinara  
【Mozzarella cheese, Garlic, Tomato-based】

特製トマトソースとんにくたっぷりの  
シンプルピッツァ。

Take out ok

1,436円  
(税込1,580円)

### 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。

Take out ok

1,436円  
(税込1,580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。

Take out ok

1,786円  
(税込1,965円)

### 季節のピッツァ

Seasonal Pizza

別紙をご覧ください。

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



マルゲリータ



マリナーラ



フンギ



スロシュートビスマルク