



# ラ・フランス

*La france*  
*Festa*

## 狩り

フルーツビュッフェが付いて

お一人様 + ¥600  
(税込¥660)

小学生 幼児  
+ ¥300  
(税込¥330)

# LUNCH

# イタリアンピュリフェ付きセット

## ホリーテーマメニュー

すべての古料理に



ノットクリーク ￥190 (税込209円)

## Pasta!

自家製もちもち生パスタ



お好みで追加できます。

大盛り  
+4200 (税込4584円)

イタリアントマトとモッツarellaチーズ  
¥2,090 (税込2,299円)



ベーコンとほうれん草のオイルソース  
¥1,990 (税込2,189円)

ソナアロシと博多明太子の和風パスタ  
¥2,190 (税込2,409円)

姫焼き肉々ボロネーゼ  
¥2,490 (税込2,739円)



博多明太子のクリームソース  
¥2,190 (税込2,409円)

ゴロゴロあさりのポンブレビアンコ  
¥2,390 (税込2,639円)

たっぷりベーコンとキノコのクリームソース  
¥2,290 (税込2,529円)



人気の  
No.3

魚介たっぷりペスカトーレ  
¥2,390 (税込2,629円)



海老と帆立貝のケルムソース  
¥2,490 (税込2,739円)

アレルギー表示をご用意しておりますので、お気軽にスタッフへお申し付け下さい。写真はイメージです。

# パルメナーラ

- 名物! パルメナーラのごたわり 指挥官のカルダーナ
- ① キーブ正解  
香り豊かなパルメザンチーズのレッドペッパー
  - ② 北海道産濃厚牛乳クリーム
  - ③ べっぴん土鍋の極贅豪ラフ
- 



人気の  
No.2

博多明太子とベーコンのパルメナーラ

¥2,490(税込2,739)

ベーコン・マッシュルームのパルメナーラ  
¥2,390(税込2,629)



## とてたき料理



ま、赤いトマトのロマーナチキンステーキ

¥2,290(税込2,519)



焦がしチーズパラグット

¥2,090(税込2,299)

トマト・モッツァレラチーズの  
牛すき身ミスジビーフステーキ(100g)

¥2,690(税込2,909)



# KIDS MENU

キッズランチ



## キッズセット



小学生

4-6歳

3歳以下

¥890 (税込979)

¥590 (税込649)

無料

## キッズマリノセット



すきなパスタ



¥990 (税込1,089)

すきなパスタを  
えらんでね!!



モツツアレラチーズの  
トマトソース



リナとコーンの  
クリーミーソース



マリノ風ミートソース

# DINNER

# イタリアンピュアフェ付きセット

平日限定ディナー

すべてのお料理に



## Pasta!

自家製もちもち生パスタ

お好みで追加できます。

大盛り  
+¥200



人気の  
No.3

アレルギー薬をご用意しておりますので、お気軽にお尋ねください。写真はイメージです。

# パルメナーラ

名物!パルメナーラのごたわり 明野製法のカルボアーラ

- ① ギーズ生卵 香り豊かな「パルメナーラ」レモンペッパー
- ② 北海道産濃厚生クリーム
- ③ ぐいぐい土鍋で味わひます



ベーコンとマッシュルームのパルメナーラ  
¥2,290(税込2,519円)

人気の  
No.2

博多明太子とベーコンのパルメナーラ

¥2,390(税込2,629円)



## とて太き料理



まろびトマトのロマーナチキンステーキ

¥2,190(税込2,409円)



トマトモッツァレラチーズの  
牛きし身ミスジビストッカ(100g)  
¥2,590(税込2,849円)



焦がしチーズソリッド  
¥1,990(税込2,209円)



# Pizza

イタリア伝統の  
ローマ風ピザ

Lサイズ



# Pasta

自家製もちもち  
生パスタ



## Side Menu サイドメニュー



フリードリンク & ソフトクリーム  
お一人様 +¥290  
(税込 +¥319) → ¥190  
(税込 ¥209)



※写真はイメージです。

すべてのピザ

チーズ増量  
+¥200  
(税込 +¥219)

# Antipast

## 前菜 & おつまみ

市場直送



● ハーブ&香草仕立てスペアリブ(2本)  
¥1,390(税込)



● ハーブ&香草仕立て サラダバー ¥1,290(税込)



● ハムチーズ  
¥950(税込)  
¥1,490(税込)



● ハーブ&香草仕立て チキン  
¥690(税込)



● ハムチーズサラダ  
¥890(税込)



● トマト&ハーブサラダ  
¥890(税込)



● フライドポテト  
¥6490(税込)

# Alcohol

## アルコール



マリノで乾杯!



### ハウスワイン White Wine - ワインバー

イタリア  
サン・マルティーノ・アントニオ・ピエモンテ  
白身魚のソース、チーズ、パン等に最適な軽やかな味わい。  
グラス ¥990 ボトル ¥2,390  
(税込)

イタリア  
サン・マルティーノ・アントニオ・ピエモンテ  
グリーンペッパー、トマト、チーズ等の軽やかな味わい。  
グラス ¥990 ボトル ¥3,800  
(税込)

フランス  
ブルゴーニュ・ブルー  
白身魚のソース、チーズ等に最適な軽やかな味わい。  
グラス ¥720 ボトル ¥2,800  
(税込)

ドイツ  
モーゼル・ランゲン  
白身魚のソース、チーズ等に最適な軽やかな味わい。  
グラス ¥790 ボトル ¥3,800  
(税込)

### ハウスワイン Red Wine - ワインバー

イタリア  
サン・マルティーノ・アントニオ・ピエモンテ  
白身魚のソース、チーズ、パン等に最適な軽やかな味わい。  
グラス ¥990 ボトル ¥2,390  
(税込)

ロングドライ ブルーザルバーニ  
ミネラル感と酸味が特徴的な赤ワイン  
グラス ¥900 ボトル ¥3,800  
(税込)

フランス  
ブルゴーニュ・ブルー  
白身魚のソース、チーズ等に最適な軽やかな味わい。  
グラス ¥930 ボトル ¥3,800  
(税込)

イタリア  
トスカーナ  
白身魚のソース、チーズ等に最適な軽やかな味わい。  
グラス ¥990 ボトル ¥5,900  
(税込)

### Beer ビール

・モードル  
モードル  
¥590(税込)  
¥690(税込)

### Italian beer イタリアンビール

・モレッタ  
モレッタ  
イタリアンビール  
¥790(税込)



### Sparkling Wine ワインバー

・モスカート・グラス  
モスカート・グラス  
¥590(税込)  
モスカート・ボトル  
¥2,480(税込)

・レモンサワー  
レモンサワー  
¥490(税込)  
・ノンアルコールビール  
ノンアルコールビール  
¥390(税込)

お酒を注ぐ  
嬉しい

(90分)  
一人様  
アルコール飲み放題! ¥1,690(税込)

(生ビール・ハウスワイン赤/白・レモンサワー)

