

LUNCH MENU

[11:30-15:00l.o.]

Recommend!

クオーレ プレートランチ
CUOREPlate Lunch
〈プレート+スープ+湯だねパン〉
シェアもおすすめ!
たっぷり前菜と2種メイン。

1750



月替わり 生パスタランチ
Monthly Fresh Pasta Lunch
〈パスタ+前菜+サラダ+スープ+湯だねパン〉

1580



今週のパスタランチ
Weekly Pasta Lunch
〈パスタ+前菜+サラダ+スープ+湯だねパン〉

1380



クオーレサラダランチ
Insalata Lunch
〈本日のサラダ+スープ+湯だねパン〉
ドレッシングをお選びください。
● オニオン ● 和風 ● ニンジン

1480

好きなピッツァが選べるお得なセット!

クオーレスペシャル
ピッツァセット

CUORE Pizza Set

〈好きなピッツァ+前菜+サラダ
+スープ+今日のドルチェ+ドリンク〉

- 印のピッツァ / 2500
- 印のピッツァ / 2800



* 写真は一部、参考画像です。
* 表示価格は全て税込となります / The price including tax.



PIZZA

🍷 ランチタイムは、全てのPIZZAにスープ付!

超高温の薪窯で焼き上げるサクモchiのナポリスタイルのピッツァ。熱いうちに召し上がれ!

Wednesday Special

水曜日はピッツァデー!

毎週水曜日はピッツァが全種類200円 OFF!

* ディナータイム(17:00-21:30)は、ワンドリンクと一緒にご注文いただけます。



● マルゲリータ

Margherita

トマトソース、バジル、グラナパダーノ、モッツァレラ
ナポリカラーの定番ピッツァ!

1480



● マルゲリータ ブッファラ

Margherita Buffalo

トマトソース、バジル、グラナパダーノ、水牛モッツァレラ
ミルクィな水牛モッツァレラたっぷり、まろやか。

1980



● ロマーナ

Romana

トマトソース、バジル、オレガノ、アンチョビ、
ミニトマト、ニンニク、モッツァレラ
アンチョビの塩味、オレガノが絶妙にマリアーージュ。

1580



● マリナラ

Marinara

トマトソース、オレガノ、ニンニク、バジル、ミニトマト、
エクストラバージンオイル

シンプルイズベスト。職人の腕が試される1枚。

1380



● ナポレターナ

Napoletana

トマトソース、オレガノ、アンチョビ、ニンニク、バジル、
ブラックオリーブ、ミニトマト、オイル

アンチョビの旨味、オリーブが効いた大人ピッツァ。

1480



● メランザーネ

Melanzane

トマトソース、ナス、アンチョビ、ケッパー、モッツァレラ
ブラックオリーブ、バジル、オレガノ、グラナパダーノ、
揚げ茄子とモッツァレラのコクがマッチします。

1650

Recommend!

● マルゲリータ スペチャーレ

Margherita Speciale

ミニトマト、トマトソース、バジル、グラナパダーノ、水牛モッツァレラ、バージンオリーブオイル
当店人気NO.1! フレッシュトマトの酸味がミルクィな水牛モッツァレラと相性抜群。

2100



* 表示価格は全て税込となります / The price including tax.

Recommend!

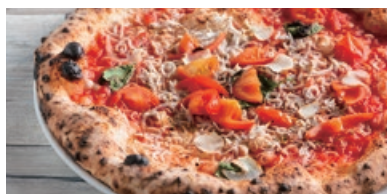
● ペスカトーレ

Pescatore

タコ、エビ、シラス、イカ、ミニトマト、トマトソース、オレガノ、ニンニク、モzzarella、ハーブ

タコや海老、シラスやイカなど魚介がたっぷり、贅沢な漁師風ピッツァ。

2530



● チチニエッリ

Ticinielli

トマトソース、ミニトマト、オレガノ、バジル、しらす、ニンニク、オイル

シラスの塩気とトマトの相性◎!ナポリでも定番。

1600



● スカルパリエッロ

Scarpariello

トマトソース、オレガノ、ニンニク、バジル、ミニトマト、ブラックオリーブ、コショウ、オイル、グラナパダーノ

たっぷり粉チーズと胡椒の香りが食欲をそそる。

1590



● ディアボラ

Diavola

青唐辛子、ンドウイヤ、ミニトマト、チキン、モzzarella

辛口サラミ、ブラックペッパー、グラナパダーノ、

辛口サラミに、フレッシュの青唐辛子も加わり爽やか。

1870



● バンビーノ

Bambino

トマトソース、バジル、コーン、マッシュルーム、ソーセージグラナパダーノ、モzzarella

コーンたっぷり。子供から大人まで大人気!

1630



● チポッラ

Chipolla

トマトソース、辛口サラミ、赤玉ねぎ、ゴルゴンゾーラ、モzzarella、グラナパダーノ、タカノツメ

赤玉ねぎとサラミ、ゴルゴンゾーラでアテにも◎

1650



● ビスマルクROSSO

Bismarck rosso

トマトソース、モルタデッラ、ルッコラ、モzzarella、グラナパダーノ、卵、胡椒

まろやかな卵、モルタデラを組合わせた贅沢な1枚。

1700



● アンティーキ・サポーリ

Antichi Saporì

ルッコラ、モルタデッラ、ミニトマト、グラナパダーノ、モzzarella、燻製モzzarella

フレッシュトマトとモルタデラ、ルッコラの苦味。シンプルな食材の調和がとれたピッツァ。

1650



● ポルポ

Porupo

タコ、ミニトマト、ニンニク、アンチョビ、モzzarella、ブラックオリーブ、ハーブ、グラナパダーノ

マダコとアンチョビ、相性抜群のハーブを散らした海風感じる爽やかなピッツァ。

1870



● チチニエッリ ビアンカ
コン リモーネ

Cicinieri Bianca con Limone

シラス、レモン、ケイパー、ミニトマト、オレガノ、バジル、ブラックオリーブ、モzzarella、ニンニク、グラナパダーノ

お好みでレモンをかけてさっぱりどうぞ!

1700

* 表示価格は全て税込となります / The price including tax.



● ラザーニャ

Lasagna

茄子、ポロネーゼ、バジル、リコッタチーズ、モッツアレラ、グラナパダーノ
ナポリラザーニアをイメージした、定番ピッツァ。

1700



● クアトロ・フロマッジ

Quattro Formaggio

ゴルゴンゾーラ、リコッタ、タレージョ、グラナパダーノ、モッツアレラ(ハチミツ別添え)
溶け合った4種のチーズ、風味豊かな味わい。

2200



● サルシッチャ・フリアリエッリ

Salsiccia Friariell

自家製サルシッチャ、フリアリエッリ、モッツアレラ、燻製モッツアレラ
イタリア産フリアリエッリを使用。燻製香が癖になる。

1820



● コット・エ・マイルス

Cotto E Mais

コット、コーン、生クリーム、バジル、ブラックペッパー、グラナパダーノ、モッツアレラ
お子様に人気、コーンとハムのシンプルピッツァ。

1650



● パターテ

Patate

じゃがいも、ソーセージ、鮭色玉ねぎ、燻製モッツアレラ、グラナパダーノ、胡椒
ジャンキーな食材で作る懐かしみのある味わい。

1700



● ビスマルク

Bismarck

バジル、卵、マッシュルーム、モルタデッラ、グラナパダーノ、モッツアレラ
卵とマッシュルームにモルタデラハムの旨味!

1730



● ブラッチョ・ディ・フェッロ

Braccio Di Ferro

自家製ほうれん草ソース、サラミ、黒こしょう、グラナパダーノ、モッツアレラ
ほうれん草ソースにサラミと胡椒がアクセント。

1650



● ボスカイオーラ

Boscaiola

キノコ、ケイパー、コット、グラナパダーノ、モッツアレラ
6種のキノコの旨味とケイパーの酸味に、プロシュートコットのあとと引く味わい

1890



● 生ハムとルッコラ

Raw Ham Rucola

トマトソース、ルッコラ、バージンオリーブオイル、生ハム、リコッタチーズ、グラナパダーノ、モッツアレラ
生ハムとルッコラが相性抜群。白ワインにピッタリ。

2200

Recommend!

● 和牛のすき焼き風 ビスマルク

SUKIYAKI Bismarck

和牛すき焼き、マッシュルーム、リコッタチーズ、モッツアレラ、グラナパダーノ、実山椒、卵
シェフ特製すき焼きをふんだんに使用。香り豊かな実山椒で飽きの来ない1枚。

2530



焼きたてのPIZZAお持ち帰りできます! お気軽にスタッフまでお声がけください。

* 表示価格は全て税込となります / The price including tax.

LUNCH A LA CARTA



旬のフルーツと水牛モッツアレラと
生ハム

Seasonal fruits, Cheese & Raw Ham

1500



水牛モッツアレラと
フルーツマトのカプレーゼ

Mozzarella Caprese

1430



生ハムとサラミの盛り合わせ

Affettato Misto

1550

フライドポテト

French Fries

700



スパイシーチキンフリット

Spicy Chicken Frit

810



単品でも注文OK!

生ハム 850

サラミ2種 750

モルタデッラ 630

DOLCE



エンゼル
フードケーキ
バニラキャラメル

Angel Food Cake
Vanilla Caramel
ホロ苦キャラメルと
たっぷりクリームの
ふわふわケーキ。

800



エンゼル
フードケーキ
ショコラ

Angel Food Cake
Chocolate
たっぷりクリームの
ココア香る
ショコラケーキ。

800



バスク
チーズケーキ

Basque Cheesecake
チーズたっぷりで
濃厚。バニラ香る
甘さ控えめの
大人のチーズケーキ。

820



自家製イル・ババ
Homemade
Baba

ナポリの伝統菓子。
ラムの染み込んだ
しっとり生地と
オレンジの香りが
相性ぴったり。

900



自家製
トルタ カプレーゼ
Homemade
Torta Caprese

カブリ島発祥、
チョコとアーモンドの
たっぷり入った
風味豊かなケーキ。

820



クレームブリュレ
Crème Brûlée

パリッと香ばしい
ブリュレに、甘酸っぱい
ベリーソースの
アクセント。

880



キャラメルバナナのドルチェピッツァ

Caramel Banana Pizza

キャラメルととろけるバナナは
バニラアイスとの相性抜群!
ナッツの食感がアクセント。

1450

Recommend!

ICE CREAM

各/660

■ アイスクリーム ダブル

Ice Cream Double

* 本日の種類はスタッフまで。

■ アフォガート

Affogato

Dolce vita

UN CUCCHIAIO DI AMORE

* 表示価格は全て税込となります / The price including tax.