

Today's PASTA 5種

★ たっぷり魚介のトマトソース “ペスカトーレ”

魚介400g 2,400 / 300g 2,000

🚩 海老だらけ!!	アメリカーナトマトクリーム	1,700
ジェノベーゼ	しらす・きのこ・モロヘイヤ	1,400
トマトソース	ベーコン・徳島青茄子・空芯菜	1,400
ペペロンチーノ	アサリ・蓮根・ブロッコリー	1,400

*パスタ大盛無料

パスタ+サラダ+ドリンク

★ ”冷製カッペリーニの混ぜ麺”

1,400

～沢山のお野菜と魚介・完熟トマトのバルサミコマリネ～

パスタ+スープ+ドリンク

LOCAL GREEN

サラダプレート+スープ+ドリンク

各地からの旬野菜

生産者の想いをワンプレートに込めて

🚩 PESCE ~魚介~

白身魚フリット 魚介マリネ サーモンマリネ

1,600

CARNE ~肉~

フライドチキン

1,400

DOLCE

パンナコッタ 400

LUNCH COURSE

全国から届く秋の食材と
自慢のパスタをたっぷり味わう!

2,500

Antipasto

- ・サーモンマリネ
- ・ラタトウイユ
- ・フリッタータ

Verdure

グリーンサラダ
GRIP特製ドレッシング

Pasta

本日のパスタ3種からお選びください。
海老だらけ +¥300 ペスカトーレ +¥500

Dolce

パンナコッタ
coffee/tea

漁港直送!魚介の旨味の詰まった
白ワイン蒸しとペスカトーレをシェア!

3,500 → 3,200 期間限定!!

Antipasto

- ・沼津産メダイ カルパッチョ
- ・サーモンマリネ
- ・エスカベツシュ
- ・フリッタータ

Verdure

初秋のグリーンサラダ
GRIP特製ドレッシング

Vapore

ムール貝とアサリ・茸の白ワイン蒸し

Pasta

贅沢魚介のペスカトーレ

Dolce

パンナコッタ
coffee/tea

Today's A la carte

沼津産メダイ カルパッチョ	900
サーモンマリネ	880
ラタトウイユ	700
メバルのエスカベツシュ	780
白身魚 スパイスフリット	900
魚介の白ワイン蒸し 500g	2200