

メニュー表記以外にも使用している材料がございますので、アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。



# LUNCH MENU

## 2019.03.26

いつものホットコーヒーは

TAKE OUT 出来ちゃいます♪

セルフサービスでご自由にどうぞ!!

セットのサラダはアンチョビとクルミのドレッシングを使用しています  
ランチセット価格は全て税込み表示となっております。

もう春ですね!!

“春野菜”を楽しむパスタ週間!!



今週のお野菜パスタ!

### SPAGHETTINI SET (Spaghetini + Insalata + pane + cafe)

- 『スペシャルがあなたをノックアウト!』スパゲッティーニ※詳しくは、メニュー右をご覧ください! 1,000yen  
Giorno Today's spaghetini
- 大塚さんのわさび菜とタコで『カラスミ・ペペロンチーノ』スパゲッティーニ 1,200yen  
Wasabi Spaghetini with wasabi greens, octopus, botarga, garlic & red pepper
- 佐賀の新玉ねぎと自家製サルシッチャで『アラビアータ・ポモドーロ』スパゲッティーニ 1,200yen  
Cipolla Spaghetini with onion, salsicca, tomato & spicy tomato sauce
- 小淵沢のからし菜と鶏もも肉で『マスタード・クリーミー』スパゲッティーニ 1,200yen  
Karashina Spaghetini with mustard greens, chicken & mustard cream sauce

### KNOCK MEAT SAUCE SET (Spaghetini + Insalata + pane + cafe)

- ノックの『自家製ミートソース』 1,000yen  
Bolognese Spaghetini with meat sauce
- とろける! 『自家製チーズ(チェダー、モッツアレッタ) & ミートソース』 1,200yen  
Formaggio Spaghetini with cheese & meat sauce
- 卵が好き!! 『クラッシュエッグ & ミートソース』 1,200yen  
Uovo Spaghetini with egg & meat sauce
- 野菜も一緒に! 『菜の花 & ミートソース』 1,300yen  
Nanohana Spaghetini with nanohana, green sauce & meat sauce
- 贅沢大盛りパスタ! 『ザ・ミートソース・全部乗せ』※こちらの商品はスパゲッティーニ大盛り(160g)となっております。 2,200yen  
Tutto Spaghetini with cheese, egg, a lot of food & meat sauce

### INSALATA SET (Insalata + zuppa + pane + cafe)

- 彩り野菜で『エレナ・サラダ』(菜食主義) \*ドレッシングはアンチョビとクルミを使っています。 1,200yen  
Elena ELENA's salad : leaf & root vegetables with anchovy walnut dressing

野菜でお腹いっぱい!

### COTOLETTA ONE PLATE (Cotoletta + insalata + riso + cafe)

- 『とんかつ・ピエモンテーゼ』のサラダコンボ & 古代米ライス 1,300yen  
Cotoletta alla piemontese Deep fried pork with rice, potato salad and leaf salad

数量限定!!  
がっつりお肉!

**火** 春の香り♪ふきのとうとカラマリで『プッタネスカ・ビアンコ』スパゲッティーニ  
春の訪れを感じる“ふきのとう”をイカ・アンチョビ・ケッパー・オリーブと合わせてさっぱりとしたオイル系パスタです。

**水** 春キャベツのガーリックロースト『ラム・ボロネーゼ』スパゲッティーニ  
ローストして甘味がさらにアップした春キャベツとトマトベースのラグーソースは相性抜群!!

**木** 今が旬!クレソンと桜えびで『春色・トマトクリーム』ニョッキ  
今が一番美味しいクレソンと桜えびのパスタは見た目も春色で桜えびの風味豊かなトマトクリームニョッキです。

**金** 春のいろいろ山菜とあさりで『ボンゴレ・ヴェルデ』スパゲッティーニ  
こごみ・うるい・タラの芽・よもぎなどをみんなが大好きなボンゴレに!!  
色鮮やかなグリーンペーストも加えて春の風を感じるようなごちそうパスタ。

**月** 春の野菜・葉ごぼうとパンチェッタで『バルダナ・クリーミー』スパゲッティーニ  
関西ではなじみのある春の野菜の“葉ごぼう”  
いつものゴボウとはまったく違う、根茎葉まですべてを楽しめる野菜です。

ノック名物!! **DOLCE**  
ジャンドウイアとヘーゼルナッツで『ちょっとだけティラミツ』200yen  
Tiramisu con gianduja e nocciola

