

ITALIAN & BAKERY MACARONI CLUB



選べるパスタのお手頃ランチコース

Affordable Lunch Course with a Choice of Pasta

1名様 2,500

Antipasto

本日のオードブル
Today's Appetizer

Primi

選べるパスタ／スタッフにお尋ねください
Pasta: Please ask the restaurant staff.



Dolce

デザート
Dessert

Caffe

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

Course コース

プリフィクスランチコース

Prix fixe Lunch Course

1名様 3,800

Antipasto

本日のオードブル
Today's Appetizer

Primi

選べるパスタ／スタッフにお尋ねください
Pasta: Please ask the restaurant staff.

Secondi

メイン／下記よりお選びください

Main Dish: Meat or Fish Dish
Please choose from the following.

▶ 山梨県産信玄鶏もも肉
生ハム モッツアレラチーズの重ね焼き
Yamanashi Shingen Chicken Thigh grilled
with dried-cured ham and Mozzarella Cheese

▶ 山梨県産富士桜ポークのサルティンボッカ
軽いジュのソースをからめて
Yamanashi Fujizakura Pork Saltimbocca
(thin meat wrapped with Dried-cured Ham
and a sage leaf) with Light Meat Juice Sauce

▶ 本日の鮮魚のアクアパッツァ
Fresh Fish Aqua Pazza of The Day



Dolce

デザート
Dessert



Caffe

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea



Pizza

ピザ



マルゲリータ

Margherita

(Mozzarella, Tomato Sauce, Fresh Basil)

1,500

人気No.1、定番のマルゲリータは上質なモッツアレラチーズを使った一品。

内容 トマトソース・モッツアレラ・バジリコ・パルメザン

ヴェルドーラ

Verdura

(Green Salad, Salami, Parmesan Cheese, Onion, Paprika)

1,900

フレッシュな野菜とサラミをのせた華やかなサラダピザ。ヴィーガン対応も可能です。

内容 グリーンサラダ・サラミ・パルメザン・オニオン・パプリカ

クアトロフロマッジ

Quattro Formaggi

(Mozzarella, Gorgonzola, Mixed Cheese, Parmesan Cheese)

1,900

4種類のチーズをたっぷりのせて焼き上げました。はちみつをかけてデザート感覚でも。

内容 モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・ミックスチーズ・パルメザン

ペスカトーラ

Pescatora

(Tomato Sauce, Onion, Paprika, Basil, Basil Sauce, Seafood, Mixed Cheese, Parmesan Cheese)

1,800

内容 トマトソース・オニオン・パプリカ・バジリコ・バジルスース・魚介・ミックスチーズ・パルメザン

サルシッチャ

Salsiccia

(Homemade Sausage, Onion, Paprika, Basil, Parmesan Cheese)

2,000

内容 自家製ソーセージ・オニオン・パプリカ・バジリコ・パルメザン

ガンベロティジェノヴァ

Gambero di Genova

(Basil Sauce, Shrimp, Seasonal Vegetable, Mixed Cheese, Parmesan Cheese)

2,000

内容 バジルスース・海老・季節野菜・ミックスチーズ・パルメザン

ショコラータ

Chocolata

(Chocolate, Marshmallow)

1,900

内容 チョコレート・マシュマロ

前菜orデザート+ドリンク

Appetizer or Dessert + Drink

+600

Pasta

パスタ

大盛り／LARGE SERVING +300

ボンゴレ・ロッシ

Vongole Rosso

1,600

茄子とモッツアレラ

Eggplant and Mozzarella

1,500

富士の地卵を使った濃厚カルボナーラ

Rich Carbonara using Fuji Local Egg

1,500

深みのある味わい明太クリーム

Deep-flavored Spicy Cod Roe Cream

1,500

茄子とロティサリーチキンの和風

Japanese-style Eggplant and Rotisserie Chicken

1,600

ボローニャ風ラザニア

Lasagna Bolognese

1,800

ベジミートボールのトマトソース

Vegetarian Meatballs with Tomato Sauce

1,600

根菜と大豆ミートのボロネーゼ

Root Vegetable and Soy Meat Bolognese

1,600

前菜orデザート+ドリンク

Appetizer or Dessert + Drink

+600

スモークサーモンの

レモンクリーム

Smoked Salmon with Lemon Cream

サーモンと相性の良いレモンクリームで仕上げた軽めのクリームパスタ。

1,700

ホテル伝統のボロネーゼ

The Hotel's Traditional Bolognese

ホテル伝統のボロネーゼソースで仕上げたコクのある味わいが特徴。

1,800

季節野菜のオルトナーラ

Seasonal Vegetable Ortonara (Vegetable garden-style pasta)

彩り豊かな旬の野菜をたっぷり使った菜園風パスタ。

1,500

アマトリチャーナ ブカティーニ

Bucatini all'amatriciana

ボンゴレ・ピアンコ

Vongole in bianco

1,700

塩漬けた富士桜ポークと

キャベツのペペロンチーノ

Salt-marinated Fujizakura Pork and Cabbage Aglio e Olio

地元のブランド豚(富士桜ポーク)を使用した旨味たっぷりのペペロンチーノ。

1,700

Appetizer 前菜

Cold 冷

カプレーゼ
Sliced Tomato Salad with
Mozzarella and Fresh Basil

1,500
上質なモッツアレラとフレッシュ
トマトを使ったバジル香る一品。



オリーブの盛り合わせ
Assorted Olive Platter **700**

ピクルスの盛り合わせ
Assorted Pickles Platter **700**

ホテル特製田舎風パテ
Hotel's Special Pâté de Campagne **1,300**

シチリア風カポナータ
Sicilian Caponata (cooked vegetable salad) **1,000**

スモークサーモン
Smoked Salmon **1,200**

イタリアンサラミと生ハム
Italian Salami & Uncured Ham Platter **1,300**



フライドポテト
French Fries **700**

バーニャカウダ
Bagna Cauda **1,500**

ムール貝の白ワイン蒸し
Mussels steamed with White Wine **1,300**

海老とブロッコリーのアヒージョ
Shrimp and broccoli Ajillo **1,300**

Hot 温

トリュフポテト
Truffled French Fries

1,300
トリュフが香るリッチなフライドポテト。



Salad サラダ

カプリチョーザサラダ
Today's Salad **1,600** HARF **800**

ロティサリーチキンサラダ
Salad with Rotisserie Chicken **1,700** HARF **900**

季節野菜のグリーンサラダ
Seasonal Vegetable Green Salad **1,600** HARF **800**



焼きカマンベールとアボカドサラダ
Salad with baked Camembert and Avocado

1,700 HARF **900**
焼いたカマンベールの香ばしさとアボカドの
甘さがベストマッチ。



Sea food

魚料理

本日の鮮魚のアクアパッツァ 2,000

メカジキの香草パン粉焼き 1,800

Meat dish

肉料理

山梨県産甲州ワインビーフのハンバーグ
デミグラスソースと旬野菜の温菜 2,000

ロティサリーチキン 1/2羽 2,000

ロティサリーチキン 1/4羽 1,600



山梨県産富士桜ポークのサルティンボッカ
軽いジュのソースをからめて 🏰
Yamanashi Fujizakura Pork Saltimbocca (thin meat wrapped with
Dried-cured Ham And A Sage Leaf) with Light Meat Juice Sauce

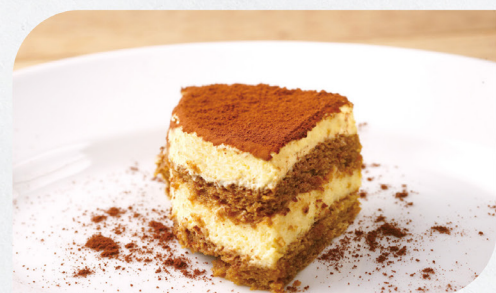
上質なブランド豚を香草と軽めのソースで仕上げた
食が進む一品。 1,800



山梨県産信玄鶏もも肉とトマトの獵師風 🏰

Shingen Chicken Thigh Cacciatore from Yamanashi
with Tomato (Italian stew)

県産鶏肉をトマトソースで丁寧に煮込んだランチにも
ピッタリな味付け。 1,700



ティラミス 800

イタリアンジェラート各種 700

カタラーナ 800

フォンダンショコラ 900

ライス 300
Rice

バゲット 300
Baguette
(Cut French Bread)