



桃とトマトの冷たいカプレーゼ



冷やし坦々風やまかけねばねばパスタ



夏野菜とアンチョビのパペロンチーノ



バジルクリームの冷製ジェノベーゼ



夏限定の冷製パスタは、  
桃を使った斬新なカプレーゼや、  
とろろと辣油を使ったねばねば系、  
そしてバジルの香るジェノベーゼ。  
この時季だけの爽やかな美味しさを、  
是非、お楽しみください。







### フレッシュマトの ガーリックピッツァ

ミニトマトとアスパラ、  
ベーコンをのせた、  
特製ガーリックソース仕立て。  
夏にオススメのピッツァです。



### マンゴー＆レモンの楽園カルツォーネ

瀬戸内産レモンのクリームを詰めた  
包みピッツァにマンゴーのソース!!

●ご注文は、1テーブルにつき、1枚までとなります。





# PREMIUM SEVENTEEN MENU

(17時からのプレミアムメニュー)



## ディナータイム限定スペシャルメニュー

ディナータイムでは、食べ放題に含まれます。

ランチタイムでも、一皿 100 円 [ 税込 110 円 ] で、ご注文いただけます。

### PIZZA



#### うなぎの" kabayaki" ピッツァ

かばやきうなぎをのせた、贅沢かつ斬新な和風ピッツァ。  
ソース ( たれ ? ) ももちろん、あの味です。

### PASTA



#### 桃と生ハムの冷製パスタ ベリー二風

ハリーズバーをリスペクトした冷製パスタ。  
アンティパスト [ 前菜 ] としても !!

- ランチタイムでもご注文いただけます。
- 1 テーブルにつき、1 枚までになります。



#### マンゴー & 瀬戸内産レモン楽園カルツォーネ

瀬戸内産レモンのクリームを詰めた  
包みピッツァにマンゴーのソース !!