

trattoria sette

Lunch

Pasta / Pizza パスタ / ピッツァ

¥2,350

Zuppa di verdure o insalata mista
Vegetable soup or sette salad

ベジタブルスープ または セツテサラダ

Pasta o pizza
La tua scelta di pizza o pasta
Your choice of pasta or pizza

パスタ または ピッツァ
アラカルトメニューよりお好きな一皿をお選びください

Caffé o té
Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

Pranzo プランツォ

¥3,600

Antipasto misto
Assorted appetizer plate

前菜盛り合わせ

Minestrone o pasta del giorno
Minestrone or today's pasta

ミネストローネ または 本日のパスタ

Carne o pescato del giorno
Fish or meat of the day

本日の魚料理 または 肉料理

Semifreddo ai frutti secchi
Dried fruit and nut semifreddo

ドライフルーツとナッツのセミフレッド

Caffé o té
Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

上記の料金に消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます。
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます。
米の産地情報につきましてはスタッフにお問い合わせください。
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なく申し出ください。
Above prices are subject to tax and a 13% service charge.
Menu items may change subject to availability and supply conditions.
Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.

trattoria sette

Lunch A La Carte Menu

Antipasti

- Vitello tonnato
Pink poached veal, tuna sauce, capers, chives
- Tavolozza di salumi Italiani
Italian cold cut platter, pickles, olives, warm focaccia
- Antipasto misto del giorno
Assorted appetizer plate for sharing, daily selection
- Prosciutto di Parma al coltello con frutta di stagione
Hand sliced Parma ham with seasonal fruit
- Crostone mozzarella e acciughe
Melting mozzarella on potato thyme bread, anchovies, sweet butter
- Insalata di polpo e patate
Octopus and potato salad, lemon, Taggiasca olive

Primi piatti & Zuppe

- Penne puttanesca
Penne puttanesca
- Calamarata ai frutti di mare
Durum wheat short pasta, sautéed seafood, fresh tomato, basil
- Linguine Mancini alle vongole
Linguine, live clams, fresh cherry tomato, parsley
- Risotto agli asparagi
Green asparagus and Parmigiano risotto
- Minestrone
Seasonal vegetable soup

Pizze

- Margherita
Tomato sauce, mozzarella, basil
- Marinara
Tomato sauce, garlic, oregano
- Quattro formaggi
Mozzarella, taleggio, Gorgonzola, Grana Padano

Secondi

- Pollo arrosto con patate e rosmarino
*Roasted Daisen chicken, rosemary, young potato
Roasting lemon jus*
- Filetto di orata in guazzetto Mediterraneo
*Roasted sea bream in tomato, caper, onion and Taggiasca olive
"guazzetto"*
- Filetto di tonno alla griglia, crudaiola, verdure
Grilled tuna loin, sea salt, tomato salsa, seasonal vegetables
- Tagliata di manzo con rucolina e Parmigiano
Sliced beef steak, served with rocket leaves and Parmigiano

ランチアラカルトメニュー

アンティパスト

- ヴィッテロトンナート
仔牛のポーチ ツナソース ケッパー チャイブ ¥1,950
- コールドカットの盛り合わせ フォカッチャ添え ¥2,000
- 本日の前菜盛り合わせ シェアスタイル ¥3,200
- パルマ産ハムと季節のフルーツ ¥1,850
- ポテトとタイムのパンのクロストーネ
モッツアレラ アンチョビ バター ¥1,500
- 蛸とじゃが芋のサラダ
レモンとタジヤスカオリーブ添え ¥1,600

パスタ & スープ

- ペンネ プッタネスカ ¥1,950
- デュラムセモリナのショートパスタ“カラマラータ”
魚貝類とフレッシュトマト バジル ¥2,500
- リングイネ 浅利とチェリートマトのボンゴレ ¥2,150
- アスパラガスのリゾット ¥2,200
- ミネストローネ ¥850

ピッツァ

- マルゲリータ ¥2,300
- マリナーラ ¥1,500
- クアトロフォルマッジ ¥2,750

メインディッシュ

- 大山鶏のロースト
ローズマリー じゃが芋 レモンソース ¥2,900
- 鯛のロースト トマト煮込み
タジヤスカオリーブ ケッパーと玉ねぎのグアゼット ¥3,600
- マグロのグリル
トマトサルサと季節の野菜を添えて ¥3,500
- 国産牛肉のタリアータ
ロケット菜とパルミジャーノ ¥6,500

上記の料金を消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます。
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます。
米の産地情報につきましてはスタッフにお問い合わせください。
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください。
Above prices are subject to tax and a 13% service charge.
Menu items may change subject to availability and supply conditions.
Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.

trattoria sette

Served daily from 14:30-17:00

ご提供時間 14:30-17:00

Boutique cake set

Your choice of portion cake from the pastry boutique
Coffee, hot chocolate or tea

ブティックケーキセット

ペストリーブティックより好きなカットケーキと
コーヒー チョコラータ または 紅茶

¥1,200

Sette dolce set

Your choice of dessert from the list below
Coffee, hot chocolate or tea

セツテドルチェセット

デザートメニューより好きな1品と
コーヒー チョコラータ または 紅茶

¥1,500

Dolci

デザート

Tiramisu in tazza

Tiramisu

ティラミス

¥950

Sfogliata alle mele con gelato alla crema

Warm flaky apple tart, vanilla gelato

フレーキーアップルタルト

バニラジェラート添え

¥850

Migliaccio Napoletano

Neapolitan semolina and ricotta cake
Limoncello flavored

ミリアッチョ ナポレターノ

セモリナとリコッタのケーキ
リモンチェッロの香り

¥950

Pannacotta alla vaniglia con fragole fresche

Pannacotta, fresh Japanese strawberries

パンナコッタ

国産いちごを添えて

¥850

Affogato classico

Vanilla gelato, freshly brewed Italian moka

アッフォガート

バニラジェラート 淹れたてイタリアンコーヒー

¥950

Gelato and sorbet (per scoop)

Belgian chocolate
Pistachio
Vanilla
Lemon milk

ジェラートとシャーベット(1 スクープ)

ベルギー産チョコレート
ピスタチオ
バニラ
レモンミルク

¥420

Raspberry sorbet

ラズベリーシャーベット

Coffee, Tea

コーヒー 紅茶

Coffee, espresso

コーヒー エスプレッソ

¥850

Caffe shakerato

カフェ シェケラート

¥850

Cappuccino

カプチーノ

¥900

Tea

Darjeeling / earl grey / Assam

紅茶

ダージリン アールグレイ アッサム

¥850

Herbal tea

Mint / chamomile / rose hip

ハーブティー

ミント カモミール ローズヒップ

¥850

Italian hot chocolate

チョコラータ イタリアーナ

¥900

上記の料金に消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます。
市場・天候等の状況により食材が変更になる場合がございます。
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください。
Above prices are subject to tax and a 13% service charge.
Menu items may change subject to availability and supply conditions.
Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.