

# WEEKLY LUNCH

## (13:00~14:30)

★パスタ・ピッツァ1品につき、サラダ・セットドリンクが付きます。  
Pasta and Pizza lunches include salads and set drinks

### PASTA

Peperoncino with Fresh Seaurchin.....2400 北海道産生雲丹を贅沢に使った濃厚なペペロンチーノ Large 2900
Crab Butter Cream Linguine with Snow crab, Broccoli.....1900 ズワイ蟹とブロッコリーの蟹味噌クリーム リングイネ Large 2200
Bolognese Tagliatelle with Deep Fried Eggplant, Wagyu....1500 黒毛和牛と揚げ茄子のボロネーゼ タリアテッレ Large 1800
Tagliatelle with Stewed Pork Libs and Porcini.....1600 ポルチーニ茸と松阪豚バラ肉の赤ワインラガー タリアテッレ Large 1900
Peperoncino with Oysters and Romanesco.....1800 真牡蠣とロマネスコのアーリオ・オーリオ リングイネ Large 2100
Peperoncino with White shrimp and fennel .....1700 白海老とフェネルのエビ味噌ペペロンチーノ リングイネ Large 2000
Genovese Linguine with Octopus,Olive,Dry tomato.....1800 真蛸とオリーブ、セミドライトマトのジェノベーゼ リングイネ Large 2100
Gorgonzola Cream Penne.....1700 ゴルゴンゾーラの濃厚クリームペネ 熟成パルサミコのアクセント Large 2000
Amatriciana Spaghetti.....1700 イペリコ豚バラ肉と玉葱のアマトリチャーナスパゲッティ Large 2000

### PIZZA

Pizza Margherita.....1000 ピッツァ マルゲリータ
Tomato Sauce Pizza IBERICO Salami, Broccoli.....1200 イペリコ豚サラミとブロッコリーのトマトソースピッツァ
Pizza Bianco with Prociutto, Rucola.....1500 サンダニエーレ産プロシュートとルッコラのピッツァビアンコ
Pizza Quattroformaggio.....1600 ピッツァ クアトロフォルマッジョ
Pizza Shirasu.....1500 シラスと青のりのピッツァビアンコ
Pizza Bismarck with Bacon,Soft-boiled egg.....1600 イペリコ豚ベーコンと半熟卵のビスマルク風

### TSUMAMI

Carpaccio of today.....1200 本日鮮魚のカルパッチョ
Prosciutto di San Daniele.....800 サンダニエーレ産プロシュート
Spicy Garlic Shrimp with Broccoli.....1300 シュリンプとブロッコリーのスパイシーソテー
Marinated Colorful Vegetables.....600 数種のハーブと米酢でマリネした彩り野菜
Inkanomezame with Truffle salt.....800 トリュフ塩とインカが目覚めのディープフライドポテト
Assortment of 3 kinds of cheese.....1000 3種チーズの盛り合わせ
Assortment of Olives.....600 シチリア島のオリーブの盛り合わせ

### DOLCE

Caress Tiramisu.....800 カレスのティラミス マルサラ酒の香り
Organic Earl Gray Crème Brulee.....900 芳醇オーガニックアールグレイのクレームブリュレ
Gateau Chocolat / Pistachio, White Chocolate.....900 (You can choose Gelato) ピスタチオとホワイトチョコレートのガトーショコラ お好みのジェラートと共に
Baked Cheese Cake.....700 (You can choose Gelato) 濃厚バイクドチーズケーキ お好みのジェラートと共に
Homemade Raw Chocolate.....750 特製なめらか生チョコレート
Homemade Ice Cream ( Vanilla / Honey / Praline ).....各750 自家製アイスクリーム ( バニラ / 蜂蜜 / キャラメルアーモンド )
Homemade Sorber ( Mango / Pear / Strawberry ).....各750 自家製ソルベ ( マンゴー / 洋梨 / ストラスベリー )

### SET DRINKS

DAIBAブレンドコーヒー ( ICE / HOT )	Blend Coffee ( ICE / HOT )
ハワイアンベリーティー ( ICE / HOT )	Hawaiian Berry Tea ( ICE / HOT )
カナダドライジンジャーエール	Canada Dry Ginger Ale
100%オレンジジュース	100%Orange Juice
カフェラテ ( ICE / HOT ) +350yen	Caffe Latte ( ICE / HOT ) +350yen
オーガニックミックスハーブ (HOT) +350yen	Organic mix herbs +350yen
ジャーマンカモミール (HOT) +350yen	German Chamomile +350yen

### OTHER DRINKS

ヒューガルデン / Hoegaarden.....800	翠 ジントニック / Gin and Tonic.....700
プレミアムモルツ / Premium Malts.....700	ハウスワイン 白・赤 / House Wine.....700
角ハイボール / KAKU High Boll.....700	モレッティゼロ / Moretti Zero.....500

その他にもドリンクリストのご用意がございます。

# CARESS

WINE LOUNGE / TOKYO DAIBA

表示金額は全て税込み価格となります  
All Prices Include Sales Tax