

# Re:Journal Course

## Pasta Lunch

2,800

### 1° piatto

3種の前菜盛り合わせ  
生ハムと季節野菜のカポナータ  
ブラータチーズとフルーツのカプリ風  
産直イワシのハーブマリネオレンジの香り  
4種のフォカッチャ

### 2° piatto

本日のスープ  
完熟トマトの冷製スープ

### 3° piatto

選べる3種のパスタ  
・アラビアータペンネ  
・鮮魚のアーリオオーリオスパゲッティーニ  
・秋のキノコと鶏肉のトマトリングイネ

### 4° piatto

本日のドルチェ  
かためのプリン  
コーヒーor紅茶



Re:Journal  
UNI COFFEE ROASTERY

# Re:Journal Course

Meat / Fish Lunch 3,800

## 1° piatto

3種の前菜盛り合わせ  
生ハムと季節野菜のカポナータ  
ブラータチーズとフルーツのカプリ風  
産直イワシのハーブマリネオレンジの香り  
4種のフォカッチャ

## 2° piatto

本日のスープ  
完熟トマトの冷製スープ

## 3° piatto

選べるメイン食材グリル料理  
・茨城県産つくばもち豚ロース  
・岩手県産いわいどりモモ肉  
・三浦半島より本日の鮮魚

## 4° piatto

本日のドルチェ  
なめらかバスチー  
コーヒーor紅茶



Re:Journal  
UNI COFFEE ROASTERY

# Re:Journal Course

## Dinner

5,800

### 1° piatto

前菜

本日鮮魚のカルパッチョ

4種のアオカッチャ

### 2° piatto

本日のスープ

じゃが芋とグリーンピースのクリーム

### 3° piatto

選べる3種のパスタ

- ・アラビアータペンネ
- ・鮮魚のアーリオオーリオスパゲッティーニ
- ・秋のキノコと鶏肉のトマトリングイネ

### 4° piatto

選べるメイン食材グリル料理

- ・茨城県産つくばもち豚ロース
- ・岩手県産いわいどりモモ肉
- ・三浦半島より本日の鮮魚

### 5° piatto

ドルチェのチョイス

- ・ティラミス +300
- ・パンナコッタ
- ・かためのプリン
- ・バスチー
- ・カヌレ

コーヒーor紅茶

# Re:Journal Course

## Dinner

6,800

### 1° piatto

前菜2種

本日のカルパッチョ

冷製スモークサーモンからすみのアクセント

4種のフォカッチャ

### 2° piatto

本日のスープ

じゃが芋とグリーンピースのクリーム

### 3° piatto

選べる3種のパスタ

- ・アラビアータペンネ
- ・鮮魚のアーリオオーリオスパゲッティーニ
- ・秋のキノコと鶏肉のトマトリングイネ

### 4° piatto

選べるメイン料理

- ・当店自慢のアクアパッツァ
- ・牛リブロースグリエ

### 5° piatto

ドルチェのチョイス

- ・テイラミス +300
- ・パンナコッタ
- ・かためのプリン
- ・バスチー
- ・カヌレ

コーヒーor紅茶