

# LUNCH MENU

選べる!

PIZZA LUNCH

ピッツァランチ

**Size** 10inches [約26cm] 順番に出来立てを提供させていただきますので仕上がり時間にバラつきがあります。

**全種類OK!** ハーフ&ハーフで組み合わせ可能! Pizza half and half orders are available.

|                           |          |                           |          |                           |          |
|---------------------------|----------|---------------------------|----------|---------------------------|----------|
| PIZZA <b>A</b> + <b>B</b> | 1,510YEN | PIZZA <b>A</b> + <b>C</b> | 1,600YEN | PIZZA <b>B</b> + <b>C</b> | 1,770YEN |
|---------------------------|----------|---------------------------|----------|---------------------------|----------|

PIZZA **A** STANDARD スタンダード 1,340



**おすすめ!**  
自慢のマルゲリータ  
Margherita



カラフルフルーツトマトと  
アンチョビ・オリーブの  
シチリアーナ  
Siciliana  
< Anchovy / Olive / Capers >



カプリチョーザ  
Capricciosa  
< Seasonal vegetables/Sausage >



ピリ辛大仙地鶏の  
窯焼きディアボラ  
Diavola  
< Chicken / Salami >

PIZZA **B** SPECIAL スペシャル 1,680



4種チーズのクアトロ  
フォルマッジ  
Quattro formaggi



トリュフ香るくちどけ生ハムと  
卵のビスマルク  
Bismarck  
< Mushrooms / Soft-boiled egg / Truffle oil >



くちどけ生ハムとルッコラ  
Prosciutto e Rucola

WHAT'S 金澤ピッツァって何?  
KANAZAWA PIZZA?

加賀野菜や地元食材の味わいを  
ヘルシーかつダイレクトに感じて  
いただけるCARLO CENTRO  
オリジナルピッツァです。

Healthy and direct taste using  
Kaga vegetables  
and local ingredients.  
CARLO CENTRO's  
original pizza.



PIZZA **C** KANAZAWA PIZZA 金澤ピッツァ 1,860



能登ブロッコリー×しらす  
Noto broccoli and Whitebait  
< Broccoli / Cream / Ricottacheese /  
Lemon / Whitebait >



加賀蓮根×大葉  
Kaga lotus root and Shiso basil



五郎島金時  
"Gorojima Kintoki" Sweet potato



地物トウモロコシ  
×能登豚ソーセージ  
Local corn and Noto pork sausage  
< Local corn / Mozzarella / Onion /  
Sausage / Black pepper >

SALAD 前菜サラダ  
+450YEN

メインの Pasta・ピッツァにプラス!  
All main dishes can be added for +450yen.



PASTA LUNCH パスタランチ

+¥500で大盛りに変更できます You can get a large serving for an extra 500 yen.

■ 生パスタリングイネ 茹で上がり目安 10分程度 [120g] ■ スパゲティ 茹で上がり目安 15分程度 [80g]

RECOMMENDATION

イチオシパスタ



■ こぼれ山利シラスと大葉のバジリコ 1,780  
Whitebait and shiso basil

自慢のバジリコは、大葉の爽やかな香りと全国一美味しい和歌山県産山利のシラスを溢れんばかりに使用した逸品です

■ たっぷりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ 1,380  
Vongole bianco with clams and watercress

■ たっぷりマッシュルームとベーコンの濃厚カルボナーラ 1,480  
Carbonara with lots of mushrooms and bacon

■ 加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ 1,680  
Kaga lotus root and Noto beef bolognese

■ ズワイガニと渡り蟹のトマトクリームソース 2,200  
Tomato cream sauce with snow crab and migratory crab

MONTHLY SPECIAL

今月のパスタ



■ 桜エビとレモン、クレソンのオイルスパゲッティ 1,780  
Spaghetti with Sakura Shrimp, Lemon and Watercress

季節の食材を使用した期間限定のパスタです



ズワイガニと渡り蟹のトマトクリームソース

DRINK SET ドリンクセット +200YEN

2杯目もセット価格でOK!!

|                                     |                         |                                               |                                            |
|-------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| ・コーヒー [ Hot / Iced ]<br>Coffee      | ・アイ스티ー<br>Ice Tea       | ・オレンジジュース<br>Orange Juice                     | ・グラスワイン [ Red / White ] +300<br>Glass wine |
| ・カフェラテ [ Hot / Iced ]<br>Cafe Latte | ・ウーロン茶<br>Oolong Tea    | ・グレープフルーツジュース<br>Grapefruits Juice            | ・ハイボール +300<br>Highball                    |
| ・コカ・コーラ<br>Coca-Cola                | ・ジンジャーエール<br>Ginger ale | ・キリン一番搾り生ビール +300<br>KIRIN ICHIBAN Glass beer | ・レモンサワー +300<br>Lemon sour                 |

CAKE SET ケーキセット +500YEN



季節のタルト  
Seasonal tart  
※季節によってフルーツ  
は変わります



抹茶モンブラン  
Matcha Mont Blanc



濃厚バイクドチーズ  
ケーキ  
Baked cheese cake



季節のショート  
ケーキ  
Seasonal shortcake  
※季節によってフルーツ  
は変わります



ナッツのガトー  
ショコラ  
Gateau chocolate



自家製ティラミス  
Homemade Tiramisu



# GOOD DEAL LUNCH SET

よくばりランチセット

## 1,800YEN

## SET CONTENTS セット内容

- **MINI SALAD** ミニサラダ
- **SELECTED MAIN** 選択メイン
- **DRINK** ドリンク
- **TODAY'S MINI DESSERT** 本日のミニデザート

## PIZZA ピッツァ

**Size** 10inches [約26cm]

おすすめ!

自慢のマルゲリータ

Margherita

カラフルフルーツマトとアンチョビ・オリーブのシチリアーナ

Siciliana

カプリチョーザ

Capricciosa

くちどけ生ハムとルッコラ **+300**

Prosciutto e rucola

4種チーズのクアトロフォルマッジ **+300**

Quattro formaggi



自慢のマルゲリータ



カラフルフルーツマトと  
アンチョビ・オリーブのシチリアーナ



カプリチョーザ



くちどけ生ハムとルッコラ



4種チーズのクアトロフォルマッジ

# PASTA    パスタ

■ 生パスタリングイネ    茹で上がり目安    10分程度 [120g]    ■ スパゲティ    茹で上がり目安    15分程度 [80g]

## RECOMMENDATION    イチオンパスタ



■ こぼれ山利シラスと大葉のバジリコ **+350**  
Whitebait and shiso basil

自慢のバジリコは、大葉の爽やかな香りと全国一美味しい和歌山県産山利のシラスを溢れんばかりに使用した逸品です

■ たっぷりマッシュルームとベーコンの濃厚カルボナーラ  
Carbonara with lots of mushrooms and bacon

■ たっぷりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ  
Vongole bianco with clams and watercress

■ 桜エビとレモン、クレソンのオイルスパゲッティ **+350**  
Spaghetti with Sakura Shrimp, Lemon and Watercress

■ 加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ **+200**  
Kaga lotus root and Noto beef bolognese



たっぷりマッシュルームとベーコンの濃厚カルボナーラ



たっぷりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ



桜エビとレモン、クレソンのオイルスパゲッティ

## DRINK SET    ドリンクセット

・コーヒー [ Hot / Iced ]  
Coffee

・カフェラテ [ Hot / Iced ]  
Cafe Latte

・コカ・コーラ  
Coca-Cola

・アイスティー  
Ice Tea

・ウーロン茶  
Oolong Tea

・ジンジャーエール  
Ginger ale

・オレンジジュース  
Orange Juice

・グレープフルーツジュース  
Grapefruits Juice

・キリン一番搾り生ビール **+300**  
KIRIN ICHIBAN Glass beer

・グラスワイン [ Red / White ] **+300**  
Glass wine

・ハイボール **+300**  
Highball

・レモンサワー **+300**  
Lemon sour





じまん  
自慢のマルゲリータ (サイズ:19cm)

# Kids Menu

ドリンク1杯付き 680円

小学生までご利用OK



のとうし  
能登牛のミートクリームソース  
スパゲッティ (50g)



にこ  
じっくり煮込んだ  
トマトソーススパゲッティ (50g)



## Side Menu

フライドポテト 400円

バニラアイス 100円

ほんじつ  
本日のジェラート 100円

えら  
選べるアイスと  
小さいケーキ 250円

## Set Drink

2杯目からは200円

- ・ オレンジジュース
- ・ グレープフルーツジュース
- ・ マスカットジュース
- ・ ウーロン茶



アレルギー表記 小麦、乳、卵