

ピザ/ Pizza

季節野菜のマリナーラ

¥1,300

プッタネスカ

¥1,600

水牛モッツァレラのマルゲリータ

¥1,600

チョリソーのスパイシーピザ

¥1,800

海老とリコッタチーズのジェノベーゼ

¥1,800

イタリア産チーズ クワトロフォルマッジ

¥2,100

生ハムとブラータチーズ

¥2,400

トリュフ香るカルツォーネ

¥2,700



クワトロフォルマッジ



生ハムとブラータチーズ

※ピザ生地サイズは、直径 20cm (2名様相当)

サラダ&前菜 / Salad & Appetizer

オリーブマリネ

¥480

ドライフルーツ、カカオニブ入りミックスナッツ

ケイジャン風味

¥480

本日のブルスケッタ 3種盛り合わせ

¥600

自家製パテ アンクルート

¥900

LAVAROCK サラダ グリーンゴッデスドレッシング

¥980

本日のチーズ盛り合わせ

¥1,000

ハムとサラミの盛り合わせ

¥1,000

エスニックチキンとブロッコリー、アボカドのグリーンサラダ

¥1,200

LAVAROCK ホットポテトサラダ

¥1,400

おまかせ前菜の3種盛り合わせ

¥1,500 / ハーフサイズ¥800



自家製パテ アンクルート



エスニックチキンとブロッコリー、アボカドのグリーンサラダ



LAVAROCK ホットポテトサラダ

パン / Bread

フォカッチャ

¥300

スープ / Soup

本日のスープ

¥500

フライ / FRIED FOOD

フライドポテト

¥650

フライドオニオン スイートチリマヨネーズ添え

¥700

トリュフフライドポテト LAVAROCK 風

¥950

バッファローウィングチキン

¥1,100

フライド3種盛り合わせ

¥1,600



トリュフフライドポテト



フライド3種盛り合わせ

パスタ&リゾット / Pasta & Risotto

ホタテとほうれん草のペペロンチーノ

¥1,600

ペコリーノとパンチェッタ アマトリチャーナ

¥1,600

カルボナーラ ロマーナ

¥1,700

トリュフ香るきのこクリーム

¥1,800

パルミジャーノとトリュフ 季節野菜のリゾット

¥1,800

シンシナティチリ

¥2,000

大海老と魚介のペスカトーレ

¥2,980



トリュフ香るきのこクリーム



大海老と魚介のペスカトーレ

お子様メニュー / Kids Menu

キッズプレート

Kids plate

¥1,000

~~内容~~

- ・ハンバーグ、エビフライ、ソーセージ、温野菜、ライス、フルーツ
- ・ジュース (オレンジ or グレープフルーツ or リンゴジュース)

メインディッシュ/Main Dishes

グリル野菜盛り合わせ オリジナルシラバチャーソース
¥1,100

ソーセージ3種盛り合わせ
¥1,300

レモンバターチキン&オリジナル旨辛醬
¥1,700

ハーブ香る自家製ボルケッタ スパイシーオニオンソース
¥1,880

豚肉と海老のケサディーヤ サーフ&ターフ
¥1,900

ビーフリブの香草 LAVA グリル 200g
¥2,900

大海老と本日の魚介のグリル
¥2,980

BBQ 肉厚スペアリブ LAVAROCK スタイル
¥3,200 / ハーフサイズ ¥1,700

筒切りサーモンのグリル スパイシーバター&サワークリーム
¥3,600



ハーブ香る自家製ボルケッタ
スパイシーオニオンソース



レモンバターチキン



厚切りサーモンのグリル

デザート / Dessert

アイスクリームアソート

¥680

焙煎珈琲豆のティラミス

¥780

本日のドルチェ盛り合わせ

¥820



ドルチェ盛り合わせ

※テーブルチャージ：330円です。

※消費税を含んだ総額表示です。

※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合は、ご注文の際にスタッフまでお知らせください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※メニューの盛り付けが写真と異なる場合がございます。