
Menù Grand

すぐでる
おつまみ

オリーブ	440
ミックスナッツ	350
チーズせんべい	400
サクサク揚げかまぼこ	400
ドライフルーツ	400
チョコのサラミ仕立て	400
自家製パリパリ生ハムジャーキー	500
レーズンたっぷりレーズンバター	300
揚げパスタ	300



ひよこ豆を練って揚げたシチリアの隠れた名物！

外はカリッ！中はトロッ！パネツレ..... 550

一度食べたらやみつきまちがいなし!!

やみつきアボカド 海苔のりソース

燻製スカモルツァチーズのソテー

エビのガーリックフライ

藤本が立川の師匠から受け継いだ逸品

じゅわっとしみでるガーリックトースト.....

フライドポテト (ケチャマヨ・山椒・トリュフ塩).....



オーダースライスだからフレッシュでとろける美味しさ

生ハムの盛り合わせ (クラテッロ・フィノッキオーナ・
モルタデッラ・その他)

「富士山」の愛称で親しまれているふわふわチーズのサラダ
ルーナのグリーンサラダ ……………770

切り分けると溢れるクリーム…フレッシュチーズの王様
ブッラータとルッコラ、ミニトマト ……………1,550

幻の生ハム“クラテッロ”とブッラータ… 1,650

ルーナの定番!低温調理でしっとりやわらか
冷製ローストポーク
イタリアのツナマヨソース……………1,000

砂肝ときのこのピリ辛トマト煮込み……………880

国産A4ランク
黒火乃牛のたたきカルパッチョ……………1,350

うにトマトクリームパスタ …………… 1,450

喫茶店の味 手ごねミックスピザ ……………1,250

おつまみにも、デザートにも。ほどよい甘さがくせになる!
店主藤本の特製クリーミーチーズ……………700

チーズの盛り合わせ……………1,000

自家製ラムレーズンがけバニラ …………… 350

Drink

生ビール(ハートランド)…………… 500

グラスワイン各種…………… 550～

多数取りそろえております! 黒板をご覧ください

ハイボール各種…………… 450～

グランデ・ルーナは強炭酸! ハイボールリストをご覧ください

無添加ゆずサワー …………… 600

国産レモンをつかって仕込みました!

皮香る自家製レモンサワー…………… 600

あらごしみかん酒 …………… 600

紅茶ハイ …………… 500

ウーロンハイ …………… 500

シェフが自信をもってセレクト!

ルーナのおすすめ梅酒

ノンアルコールビール …………… 500

濃厚トロリ果汁50%

クランベリージュース …………… 650

小豆の味がしっかり!

あずき茶 …………… 450

ジンジャーエール(辛口) …………… 380

ウーロン茶 …………… 380

ジュース (オレンジ/アップル/グループフルーツ)…………… 380

カクテル(カシス・カンパリなど) 500～

食後酒(グラッパ・レモンチェッコなど) 700～

多数取りそろえております。
お気軽におたずねください!



◆ディナータイムは一名様につき席料330円をいただいております