



Cafe & Restaurant  
**CENTRALE**  
TEAM JAPAN 2020 VILLAGE

# LUNCH



サラダbuffe+フォカッチャ・パン食べ放題 **1,480円** (税込1,628円)  
KIDS (3才~小学生) **740円** (税込814円)

## セットスープ

- イタリア伝統 白いミネストローネ +280円 (税込308円)
- コーンポタージュ +280円 (税込308円)

## セットドリンク

- コーヒー (H/I) ●紅茶 (H/I) ●ジャスミン茶 各+280円 (税込308円)
- 烏龍茶 ●アップルジュース ●コーラ

## セットアルコールドリンク

- 生ビール ●ハイボール ●赤ワイン ●白ワイン 各+520円 (税込572円)
  - スパークリングワイン ●ランブルスコ (赤の微発泡)
  - ロゼ・スパークリング
- ※セットドリンクか、セットアルコールドリンクどちらか一点に限ります。  
ドリンクの追加注文は別紙グランドメニューにて承ります。

## デザート

- プレミアムソフトクリーム 381円 (税込420円)
- バスクチーズケーキ 681円 (税込750円)
- ティラミス 681円 (税込750円)
- アフォガード 582円 (税込640円)
- アフォガード ほうじ茶 627円 (税込690円)
- アフォガード カフェモカ 627円 (税込690円)
- 抹茶ミルク 627円 (税込690円)



## セットパスタ & MAIN DISH



茄子とオクラのトマトソース  
+400円 (税込440円)  
さらに+110円でアラビアータに変更



濃厚チーズのカルボナーラ  
+500円 (税込550円)



あさりとアスパラの  
ボンゴレビアンコ  
+600円 (税込660円)



ミートソースペンネグラタン  
+400円 (税込440円)



自家製手ごねハンバーグ  
デミグラスソース  
+700円 (税込770円)



サーモンカツレットとチーズの  
オーブン焼き  
+600円 (税込660円)



## KIDS' プレート



キッズライスプレート  
+300円 (税込330円)  
おもちゃ付き



キッズ ミートソースパスタ プレート  
+300円 (税込330円)  
おもちゃ付き



キッズカレー  
+250円 (税込275円)  
おもちゃ付き

からあげチキン 4個  
ポテトフライ ※ケチャップ付き  
キッズコンポタスープ

+300円 (税込330円)  
+250円 (税込275円)  
+200円 (税込220円)

Cafe & Restaurant  
**CENTRALE**  
TEAM JAPAN 2020 VILLAGE



Cafe & Restaurant  
**CENTRALE**  
TEAM JAPAN 2020 VILLAGE

# LUNCH



Salad Buffet & Unlimited Focaccia and Bread  
KIDS (Ages 3–12)

**¥1,480** (¥1,628)

**¥740** (¥814)

## Set Soups

- Classic Italian White Minestrone +¥280 (¥308)
- Creamy Corn Soup +¥280 (¥308)

## Set Drinks

Optional: Add one drink from the options below. One drink per set. Additional drinks are available from the Grand Menu.

### Soft Drinks

- Coffee (H / I) ● Black Tea (H / I) ● Jasmine Tea
- Oolong Tea ● Apple Juice ● Cola +¥280 (¥308)

### Alcoholic Drinks

- Draft Beer ● Whisky Highball ● Red Wine ● White Wine
- Sparkling Wine ● Lambrusco (Lightly Sparkling Red Wine)
- Rosé Sparkling Wine +¥520 (¥572)

## Desserts

- Premium Soft Serve Ice Cream ¥381 (¥420)
- Basque Cheesecake ¥681 (¥750)
- Tiramisu ¥681 (¥750)
- Affogato (Vanilla Ice Cream with Espresso) ¥582 (¥640)
- Hojicha (Roasted Green Tea) Affogato ¥627 (¥690)
- Caffe Mocha Affogato ¥627 (¥690)
- Matcha Milk ¥627 (¥690)



Prices in parentheses are tax-inclusive.

## Set Pasta & Main Dishes



Eggplant and Okra in Tomato Sauce  
+¥400 (¥440)  
Upgrade to Arrabbiata for an additional ¥110



Rich Cheese Carbonara  
+¥500 (¥550)



Vongole Bianco with Clams  
& Asparagus  
+¥600 (¥660)



Penne Gratin with Meat Sauce  
+¥400 (¥440)



Homemade Hamburg Steak  
with Demi-Glace Sauce  
+¥700 (¥770)



Oven-Baked Salmon Cutlet  
with Cheese  
+¥600 (¥660)



## Kids' Plates



Kids' Rice Plate  
+¥300 (¥330)  
Toy Included



Kids' Meat Sauce Pasta Plate  
+¥300 (¥330)  
Toy Included



Kids' Curry  
+¥250 (¥275)  
Toy Included

Fried Chicken – 4 Pieces

+¥300 (¥330)

French Fries – Served with Ketchup

+¥250 (¥275)

Kids' Creamy Corn Soup

+¥200 (¥220)

Prices in parentheses are tax-inclusive.

Cafe & Restaurant  
**CENTRALE**  
TEAM JAPAN 2020 VILLAGE

# Lunch Wine List

ボトルリストは裏面にご用意しています。

## Sparkling



ディービー スパークリング ブリュット NV  
De Bortoli DB Sparkling Brut NV

Glass 690yen  
(759yen)  
Bottle 4,500yen  
(4,950yen)



セニョリオ・デ・マレスト ブリュット・ロゼ  
Señorío de Mareste Brut Rosé

Glass 690yen  
(759yen)  
Bottle 4,500yen  
(4,950yen)



カンティーナ・セッテカーニ ランブルスコ セッコ NV  
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Secco

Glass 690yen  
(759yen)  
Bottle 4,500yen  
(4,950yen)

## White



モンテリーベロ トレbbiアーノ・デル・ルビコーネ  
Monteliberio Trebbiano del Rubicone

Glass 690yen  
(759yen)  
Carafe 2,400yen  
800ml (2,640yen)

## Red



モンテリーベロ サンジョヴェーゼ・デル・ルビコーネ  
Monteliberio Sangiovese del Rubicone

Glass 690yen  
(759yen)  
Carafe 2,400yen  
800ml (2,640yen)

## Orange



ルナーリア シチリア ジビッボ  
Lunaria Sicilia Zibibbo

Glass 1,000yen  
(1,100yen)  
Carafe 4,500yen  
800ml (4,950yen)

華やかな香りとジューシーな果実味、オレンジピールの心地よいほろ苦さ。  
爽やかなミネラル感とほどよい塩味が料理を引き立てる、ランチにぴったりのオレンジワイン。



# Bottle Wine Menu

## Sparkling

### De Bortoli DB Sparkling Brut NV

Chardonnay, Pino noir

4,500yen  
(4,950yen)

### Señorío de Maresté Brut Rosé

Tempranillo 100

4,500yen  
(4,950yen)

### Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Secco

Lambrusco Grasparossa 100

4,500yen  
(4,950yen)

### Le Cellier de la Bôle Cidre Fermier Demi-Sec NV

Apples 100

5,500yen  
(6,050yen)

### Tegumi White

Mainly Delaware

5,900yen  
(6,490yen)

### Domaine Michaud Cremant de Loire NV

Chardonnay50 Chenin Blanc30 Pino noir Cabernet franc Pineau d'Aunis20

8,900yen  
(9,790yen)

### Dom Pérignon 2015

Chardonnay, Pino noir

99,550yen  
(109,505yen)

## White

### Sea Ridge Chardonnay

Chardonnay 100

4,900yen  
(5,390yen)

### La Bélière Blanc

Sauvignon Blanc 68 Sémillon 30 Muscadelle 2

4,900yen  
(5,390yen)

### Nuragus di Cagliari

Nuragus 100

6,900yen  
(7,590yen)

### Saint Cosme Côtes du Rhône Les Deux Albion White 2023

Viognier40 Picpoul 30 Marsanne20 Clairette 4 Ugni Blanc 3 Bourboulenc 3

10,900yen  
(11,990yen)

### Domaine Eblin-Fuchs Riesling Zellenberg 2022

Riesling 100

12,900yen  
(14,190yen)

## Red

### Sea Ridge Pinot Noir

Pino noir100

4,900yen  
(5,390yen)

### La Bélière Rouge

Merlot, Cabernet Sauvignon

4,900yen  
(5,390yen)

### Miyukibana Red

Muscat Bailey A

6,900yen  
(7,590yen)

### Viña Marty Corazón del Indio 2019

Carménère 40 Cabernet Sauvignon 35 Syrah 25

8,500yen  
(9,350yen)

### Jean Claude Boisset USA 2022

Cabernet Sauvignon100

10,900yen  
(11,990yen)

### Château de Montfaucon Lirac Rouge 2020

Grenache 60, Syrah 30, Cinsault 10

12,900yen  
(14,190yen)

### Juggernaut Cabernet Sauvignon 2023

Cabernet Sauvignon100

16,900yen  
(18,590yen)