



Lunch menu

Atori ~ itaria e Fumo ~



Atori

～Itaria e Fumo～

店名にある「**Fumo**」とは
イタリア語で「煙」という意味

当店 Atori では燻製が自慢のイタリア料理のお店です。
お肉はもちろん、マグロの生ハムなどいろいろな
素材を楽しめます。
ワインと共に香りをお楽しみください。

Atori の想い

イタリア料理専門店として…

お客様の細かなご要望

「こんな料理が食べてみたい」「この食材は食べれない」

お客様の声を聞かせてください。

その声にイタリア料理専門店ならではの知識と経験をもって

メニューにない料理もお作りします。

季節の食材をメニューに生かし

「このメニュー前はなかったなー」

そんな声を聞かせていただけるような

常に新しい **Atori** を作っていきます。

Lunch

ピザ+セット

320円でドリンクとアランチーニが付きます



アランチーニ

ズワイガニとイカ墨にモッツアレラを包んであげちゃいました♪



- ・コココーラ Zero
- ・ジンジャーエール
- ・コーヒー (hot/ice)
- ・グァバジュース
- ・アップルティー
- ・ローズヒップ
- ・紅茶 (hot/ice)



Pizza



お好きなピザよりお選びください

リゾット+セット

320円でドリンクが付きます!



Risotto



お好きなリゾットよりお選びください

パスタセット

※上記と同じドリンクがお選びいただけます

Atori ランチ&ラヴィッシュランチ



パン食べ放題です



- ・コーヒー (hot/ice)
- ・グァバジュース
- ・アップルティー
- ・ローズヒップ
- ・紅茶 (hot/ice)



Pasta



お好きなパスタよりお選びください
※200円で大盛りにてできます!!

Risotto

お米のこだわり
伊賀コシヒカリ

栄養たくさんの田んぼで育った伊賀のコシヒカリは
味、香り、粘りの三拍子そろった高品質で美味しいお米で、
かめばかむほど甘味が増します！

かみしめることによって引き出される伊賀米コシヒカリの
旨味をぜひお楽しみ下さい。



リゾットのこだわり

お米を炒めるときに、バターをふんだんに使い、ローリエと岩塩を入れることにより、品のある香りと優しい塩味を感じられます。シェフが作るリゾットは、噛み応えたっぷりのアルデンテ！本格イタリア料理を召し上がれ！！

Menu



・カルボナーラリゾット

とろける半熟卵とイタリアンチーズがめちゃ美味しいリゾット！！

1100yen

・アミエビとレモンのジェノベーゼリゾット

クルミとバジルを使った濃厚ソース！お魚で取った旨味たっぷりの出汁と柑橘の酸味で美味しさ倍増です☆

1780yen

・パルマ産生ハムとモッツァレラのリゾット

生ハムの中でも一番香りがいいパルマ産をたっぷり使っています♪ トマトの旨味にモッツァレラチーズが溶けて合わされば無敵です！絶対に食べていただきたい一品！！

2200yen

・ボロネーゼと赤ワインのリゾット

お肉たっぷり、まるでメイン料理を食べているかのような赤ワインとバターの美味しいソースです！

1450yen

・イカスミとトマトのリゾット

最高のお魚で取った出汁は甘いのか知っていますか？？お米の中から溢れる出汁の美味しさを堪能してください！

1200yen

320円でドリンクが付きます！

・コカコーラ Zero・ジンジャーエール
・コーヒー (hot/ice)・グァバジュース
・アップルティー・ローズヒップ
・紅茶 (hot/ice)

Atori Lunch

plus200yenで大盛りにできます
メニューは、全て税抜き価格とさせていただきます。

・ポモドーロ
ポモドーロとは、イタリア語で黄金の林檎を意味します。ヨーロッパでは、高貴な果実を林檎と表現していました。そんなトマトの旨味をダイレクトに感じていただけるシンプルなパスタです！ **1300yen**



・アミエビのアンチョビペロン
塩漬けにした、イワシで作る調味料で旨みが濃縮しています！ホクホクのじゃが芋と一緒に召し上がれ！！ **1350yen**

・鶏ときのこのペロンチーノ
宮城県産の鶏の旨味が余すことなくオリーブオイルに溶け出しています。旨味たっぷりのソースはフォカッチャにつけて最後の一滴まで味わい尽くしてください♪ **1550yen**

・燻製若鶏とモッツアレラのアラビアータ
モッツアレラは、柔らかい表面なのでイタリアでは「シャツを着ない」と表現されます。鶏の旨みとミルクのコクがピリ辛な怒りん坊ソースと絡まり激旨です！！ **1700yen**

・海老と大葉のオーロラソース
トマトとベシャメルソースをMIXし、両方のいい所どりしました！エビのプリプリ感と一緒にお楽しみください♪ **1350yen**



・お肉たっぷりクリームソース
挽き肉と野菜を炒めて旨みを強め、クリームソースに閉じ込めました！！ **1400yen**

・豚バラとフレッシュトマトソースの pasta
自家製豚バラの燻製とフレッシュトマトを使ったトマトの美味しさがたっぷり味わえるパスタです **1650yen**

・濃くくりむ濃久里夢の乳製品を使わないカルボナーラ **1200yen**
自家製 燻製のベーコンを使ったカルボナーラ。豆で作った生クリームを使っていますので乳製品アレルギーの方でも食べて頂けます。

・オーガニック野菜のペロンチーノ
オンリー野菜なパスタ第V弾☆ 唐辛子の程よい辛さでニンニクの香りと野菜の旨味を引き出しています！ **1200yen**

plus200yen で大盛りになります

・メニューは、全て税抜き価格とさせていただきます。

・伊勢志摩産サザエのガラムオイルパスタ

古代ローマの調味料をブレンドして作り出す癖になる一品

ブレンドは、シェフのみぞ知ります 2300yen

・さつま芋のニョッキ クリームソース

♪ホクホクな揚げたニョッキを燻製若鳥と一緒に召し上がれ☆
燻製の香りが写ったベシャメルソースを存分にお楽しみください

1930yen

・甘エビとレモン塩の爽やかパスタ

フレッシュのレモンと半年間漬け込んだレモン塩を使った爽やかな世界を作り上げています

夏の人気メニューをぜひ堪能してください

1980yen

・鮮魚とゴルゴンゾーラクリームソース

採れたて鮮魚を濃厚なチーズとともに召し上がれ！！

ミルクで作ったベシャメルソースを存分にお楽しみ下さい

2100yen

・若鶏とシャウルスチーズ クリームソース

シャンパンの名産地で生まれたチーズ『シャウルス』

なんと12世紀から食べられています。シェフ一押しの秘蔵っ子！？

2000yen

・本日の燻製ペペロンチーノ

今日のお勧めからお選びください！燻製とニンニクの
香りがたまらない一品です☆

1800yen



ラヴィッシュランチ パン食べ放題です！！

コーヒー・紅茶・ローズヒップ (hot)

アップルティー (hot)・グアバジュース

の中からお選びいただけます。