

# Lincotto

5種野菜の和風仕立てアーリオパスタ 1,000円



**Japanese-style Aglio e Olio Pasta  
with 5 Types of Vegetables  
1,000 yen**

The ingredients are cooked in olive oil and stock made from bonito and kelp, and finished with freshly cooked pasta flavored with some white wine.

**5种蔬菜的日式风味蒜香意面  
1,000日元**

在锅里用橄榄油把食材加热翻炒再加入新鲜意面，将鲣鱼干、昆布熬制的高汤一起烹制，喷上白葡萄酒添香。

**5가지 채소의 일본식 알리오올리오 파스타  
1,000엔**

가다랑어·다시마 육수와 올리브오일에 채소와 생면을 넣어 화이트와인으로 향을 더한 파스타.

**5種蔬菜的和風橄欖油義大利麵  
1000日元**

點火將食材以柴魚昆布熬製的高湯和橄欖油翻炒，加入生義大利麵攪拌混合後，淋入白葡萄酒增加香氣。

5種野菜のクアトロ石窯ピッタ 1,240円



**Stone Oven Pizza with 5 Types of  
Vegetables 1,240 yen**

Chopped vegetables and cheese placed on top of our homemade pizza dough, and then baked in a stone oven at approximately 400°C.

**5种蔬菜的芝士石炉披萨 1,240日元**

把切好的蔬菜和芝士铺在自家制的披萨饼胚上然后放入400度高温的石炉里烧烤而成。

**5가지 채소의 콰트로 화덕피자 1,240엔**

치즈와 야채를 홈메이드 수제 피자도우에 올리고 약 400°C 이상의 화덕에서 빠르게 구워낸 정통피자.

**5種蔬菜的4枚石窯披薩 1,240日元**

分切後灑上蔬菜和起司的自家製披薩麵團後，以加熱至400°C的石窯一次烤好。



# Lincotto

サラダ・ポタージュセット 480円



Salad and Potage Set 480 yen

Fresh vegetables are cut and soaked in water, and then simmered down to paste. The paste is then added and cooked in a stock made from bonito and kelp. The soup is pureed and finished with some consommé seasoning.

色拉・蔬菜浓汤套餐 480日元

新鮮时蔬色拉。汤是把时令蔬菜煮熟后搅拌成糊状用鲣鱼干和昆布熬制的高汤一起炖煮后并过滤，最后用清汤汤料调味制成。

샐러드・포타주 세트 480엔

신선한 채소를 사용한 싱싱한 샐러드. 제철 채소를 걸쭉하게 끓인 후 가다랑어·다시마 육수로 끓여 걸러낸 다음 콩소메로 맛을 더한 포타주.

沙拉・濃湯套餐 480日元

新鮮蔬菜切段泡水後製作而成。將當季蔬菜熬煮至糊狀，以柴魚昆布熬製的高湯熬煮並過濾，最後以法式清湯調味。

自家製タルトケーキと  
当店オリジナルブレンド珈琲のセット 500円



Homemade Tart Cake and Our Original Blend Coffee 500 yen

One of the most popular local bowl dishes in Saga. Stewed beef and onion, colorful fresh vegetables, and mayonnaise as adressing and decoration on top.

自家制挞式蛋糕和本店独家配制的混合咖啡套餐 500日元

蛋糕有芝士挞和65%纯巧克力制作的巧克力挞两种，把发酵的味增也一起揉进挞皮胚子里一起烘制而成的挞式蛋糕。

홈메이드 타르트케이크와 린코토 오리지널 블렌딩 커피 세트 500엔

2가지 치즈를 사용한 필링과 65% 비터초콜릿을 사용한 필링에 발효음식인 미소를 넣어 홈메이드 수제 타르트 반죽틀에 넣어 오븐에서 구운 타르트.

自家製塔派與本店獨創配方咖啡的套餐  
500日元

将發酵食品味增加入使用2種起司製作的內餡、使用濃度65%苦甜巧克力製作的內餡，將這兩種內餡倒入塔殼中，用烤箱烤製。

