

UNICE  
*Special*  
**DINNER PLATE**

**SIDE DISH PLATE**

タンドリーチキン+生春巻き+サーモンのクリームチーズ巻き+ピクルス+サラダ+ドリンク

¥980-

**TODAY'S DINNER PLATE**

日替りメイン+日替りサイド+日替りスープ+ナシゴレン※白米に変更可+サラダ+ドリンク

※詳細はスタッフまで

¥1,280-

**- SET DRINK -**

下記よりお選び下さい。

生ビール、グラスワイン(赤/白)、ウーロンハイ、ジャスミンハイ、紅茶ハイ  
各種焼酎(ロック/水割り)、コーヒー(H/I)、アールグレイ(H/I)  
オレンジジュース、グレープフルーツジュース、烏龍茶、ジャスミン茶

※ プラス¥200で、すべてのドリンクメニューがセットで付けれます。



# SALAD&APPETAIZER MENU

**-SALAD-** HALF SIZEは、1~2名様 / REGULAR SIZEは、2~3名様にお薦めです。

豆腐とアボカドのサラダ~胡麻ポン酢ドレッシング~	H ¥550-/ R ¥850-
鶏ササミとカリカリバゲットのシーザーサラダ~半熟卵のせ~	H ¥600-/ R¥900-
海老と茸、パクチーの温製エスニックサラダ	H ¥600- / R¥980-
サラダほうれん草とカリカリベーコンのサラダ~4種のチーズソース~	H ¥650-/ R¥980-

## -APPETAIZER-

スパイシーフライスパゲッティ	¥380-
季節野菜のピクルス	¥500-
マッシュポテト ~アンチョビ風味~	¥500-
フライドポテト	¥500-
完熟トマトとリコッタチーズのバジルソースがけ	¥600-
ディップ&バゲット ~2種のディップソース添え~	¥600-
鶏肉と海老、アボカドの生春巻き~3種のソース~	¥680- / 追加<2カット>¥200-
真ダコとインカのメザメのガーリックバター焼き	¥680-
鶏と唐揚げ~香味ドレッシング~	¥680-
3種のソーセージと厚切りベーコンの盛り合わせ	¥680-
海老のフリット サラダ仕立て~マヨネーズソース~	¥680-
生ハム・サラミの盛り合わせ	¥700-
チーズの盛り合わせ	¥800-
白身魚フライと根菜チップス~FISH&CHIPS~	¥850-

UNICEでは、各種パーティー随時募集中です!!ご興味ある方は、スタッフまでお気軽にお尋ねください。

またHP、TWITTERも毎日更新しております。WEB/ [HTTP://WWW.UNICE.JP/](http://www.unice.jp/) TWITTER/ UNICE\_TOKYO

# SPECIAL&MAIN,PASTA MENU

## -MAIN-

イタリアンロールキャベツ	¥650-
たっぷり野菜のやさしいドリア	¥700-
鶏竜田丼~温玉のせ~	¥850-
メキシカンタコライス	¥900-
ロコモコ丼~ガーリックバターソース~	¥900-
マグロとアボカドの明太マヨ丼	¥900-
ビーフステーキ丼	¥1,100-
タンドリーチキン~マッシュポテト添え~	¥680- / DOUBLE +¥400-
赤ワインでじっくり煮込んだポークスペアリブ	¥980- / 追加1本+¥400-
本日のカレー	¥850~

## -PASTA- 通常は100g / DOBLE SIZEは200gとなります。

ハーブソーセージとキャベツのペペロンチーニ	¥850- / DOUBLE¥1,480-
海老と茸のバジルクリームスパゲッティ	¥900 / DOUBLE¥1,580-
モッツアレラチーズと茄子のトマトソーススパゲッティ	¥900- / DOUBLE¥1,580-
4種のチーズとほうれん草のタリアッテレ	¥950- / DOUBLE¥1,680-
本日のパスタ	¥850~ / DOUBLE¥1,480~