

ROSSO



Margherita
マルゲリータ

モッツアレラチーズ / バジル
トマトソース

1,480 (税込 1,628)



Siciliana
シシリアーナ

ミニトマト / ニンニク / アンチョビ
トマトソース / オリーブ

1,280 (税込 1,408)



Marinara
マリナーラ

ニンニク / バジル / オレガノ
トマトソース

1,180 (税込 1,298)



Calabrese
カラブレーゼ

唐辛子 / シンドウイア
サルシッチャ / ブロッコリー
トマトソース / モッツアレラチーズ

1,580 (税込 1,738)

BIANCO



Biancheti
ビアンケッティ

シラス / アンチョビオイル
唐辛子 / イタリアンパセリ
ニンニク / モッツアレラチーズ

1,480 (税込 1,628)



Napoletana
ナポレターナ

ミニトマト / アンチョビ / バジル
モッツアレラチーズ

1,580 (税込 1,738)



Smokey
スモーキー

ポルケッタ / フリアリエッリ
モッツアレラチーズ

1,480 (税込 1,628)



Mimosa
ミモザ

シラス / カラスミ / ブロッコリー
モッツアレラチーズ

1,880 (税込 2,068)

VARIETA



Bismarck
ビスマルク

ほうれん草 / ベーコン / 卵
モッツアレラチーズ

1,780 (税込 1,958)



Rossonero
ロッソネロ

イカ墨ソース
モッツアレラチーズ / バジル
海老 / イカ / シラス / トマト

1,680 (税込 1,848)



Genovese
スモークサーモンジェノベーゼ

ジェノベーゼソース
スモークサーモン / ケイパー
赤玉ねぎ / モッツアレラチーズ

1,780 (税込 1,958)



Raw Ham & Rucola
生ハムとルッコラ

ハモンセラーノ
モッツアレラチーズ
ミニトマト / ルッコラ

1,980 (税込 2,178)

RICCHI



Quattro Formaggi
クアトロフォルマッジ

タレツジョ / パルミジャーノチーズ
モッツアレラチーズ
スモークモッツアレラチーズ

1,880 (税込 2,068)



Gorgonzola
ゴルゴンゾーラ - 蜂蜜添え -

ゴルゴンゾーラチーズ
モッツアレラチーズ / バジル

1,580 (税込 1,738)



Poricini Cream
ポルチーニクリーム

ポルチーニクリームソース
マッシュルーム / ハモンセラーノ
モッツアレラチーズ

1,880 (税込 2,068)



Capricciosa
カプリチョーザ

日替わりでご用意している
シェフの気まぐれピッツァ
スタッフにお尋ね下さい

1,480 (税込 1,628)

※当店では、お会計金額の5%をサービス料として頂戴しております。何卒ご理解のほど、よろしくお願い申し上げます。

BRUSCKETTA

イタリア中部地方の郷土料理
スパークリング等に合わせて食事のスタートを彩る前菜です

シラスとトマト

Whitebait & Tomato

ディルの香りがアクセントになる事を楽しんで頂く為
オーダーを頂いてからマリネして提供致します

All 1P 500(税込 550)

アジアーゴチーズと マッシュルーム

Asiago Cheese & Mushroom

コクがあり滑らかなチーズを仕上げにサッと炙って
ご提供するワインとよく合う一枚です

生ハムと発酵バター

Jamón Serrano & Fermented Butter

ハモンセラノと発酵バターの組み合わせが
最高の一品

炙り鯖と野菜のマリネ

*Roasted Mackerel &
Vegetable Marina*

炙った鯖にスペインの焼き野菜マリネである
『エスカリバーダ』を載せクリームチーズと
合わせた一枚

ANTIPASTO

自家製ピクルス

Homemade Pickles

380(税込 418)

ゴルゴンゾーラポテトサラダ

Gorgonzola Cheese Potato Salad

480(税込 528)

蛸と白いんげん豆のアンチョビマリネ

Octopus & White Beans Anchovies Marinade

アンチョビの効いたサッパリマリネ
白ワインにピッタリです!

580(税込 638)

フライドポテト 2種のソース

Deep-Fried Potato with Two Types Sauce

『ブラバスソース』と『アンチョビアリオソース』
の対局ソースを交互にお楽しみ下さい

580(税込 638)

ポッロフリットシチリア風鶏もも肉の唐揚げ

Pollo Fritto Sicilian Style Fried Chicken Thighs

レモンやハーブでマリネした爽やかな香りで
後味すっきりな不思議な唐揚げ

780(税込 858)

牛タンのカルパッチョ

Beef Tongue Carpaccio

低温で火入れをした柔らかな牛タン
ネギとオリーブオイルのソースで

780(税込 858)

蛸と北あかりのトマト煮込み

Tomato Braised Octopus & Kitaakari Potato

980(税込 1,078)

ひよこ豆のフリット

Chickpea Fritto

外はサクッ!中はトロッ!とした人気おつまみ
チーズとスパイスの香りが病みつきになります

480(税込 528)

マスカルポーネとゴルゴンゾーラの ウフマヨ

Mascarpone & Gorgonzola Oeuf Mayo

とろーり半熟卵とチーズマヨネーズで作る
イタリアンなウフマヨ

480(税込 528)

白レバーのパテ

White Liver Pate

イタリアのマルサラワインに漬け込んだ
レーズンと一緒に召し上がる当店オリジナル

580(税込 638)

2種のチーズ盛り合わせ

Assorted Two Types Cheese

定期的に内容を更新する
シェフが厳選したチーズの盛り合わせ

680(税込 748)

ヤリイカのフリット

Spear squid Fritto

衣にスパイスを効かせてサクッと揚げました
タルタルソースたっぷり付けてどうぞ

780(税込 858)

マッシュルームのオーブン焼き

Oven Baked Mushroom

スペインの古都セゴビアの郷土料理をアレンジ
ニンニク/生ハム/パセリを詰めました

980(税込 1,078)

SALAD

生ハムと マッシュルームのサラダ

Roe Ham & Mushroom Salad

Half 750(税込 825) 1,000(税込 1,100)

クラシックシーザーサラダ

Classic Caesar Salad

Half 750(税込 825) 1,000(税込 1,100)

SPECIALITY

SEAFOOD SPECIALTY

白ワインやスパークリングに合う
新鮮魚介を使用した逸品！

AJILLO

オリーブオイルとニンニクで様々な食材を
グツグツと煮込んだアヒージョ！
スープを更に足してあっさり召し上がれるよう
他にはない工夫を凝らしました！



シラスと生海苔の ピカンテアヒージョ

Ajillo with Whitebait and Raw Seaweed
唐辛子オイルで作るアヒージョ
辛い物好きならコレ！

880 (税込 968)



赤海老とマッシュルーム

Shrimp & Mushroom
海老味噌を最初に炒め、海老の風味を
より濃厚に感じられるイチ押しアヒージョ！

1,080 (税込 1,188)

Topping バケット 200 (税込 220)



- パイヤー厳選 - 季節のフレッシュオイスター

Fresh Oyster

1P 450~(税込 495~)

4P 1,800~(税込 1,980~)

6P 2,700~(税込 2,970~)



鮮魚のカルパッチョ

Fresh Seafood Carpaccio

時期ごとに美味しい魚を厳選しています
素材を引き立てるように
シンプルなソースで仕上げました

1,280 (税込 1,408)



タスマニアサーモンと マスカルポーネ・ハーブのサラダ

Tasmanian Salmon, Mascarpone & Herb Salad

マスカルポーネクリームとハーブやサラダを
サーモンで巻いてお召し上がりください！

1,280 (税込 1,408)



- ジェノベーゼソースに浮かぶ - ムール貝の白ワイン蒸し

Mussels Steamed in Wine

色鮮やかな手作りバジルオイルが決め手！
残ったソースを使ってパスタもお作り出来ます

1,680 (税込 1,848)

MEAT SPECIALTY

お得な盛り合わせからシェフ渾身の
グリル料理まで！赤ワインに合わせて！



シャリュキュトリー盛り合わせ

Assorted Charcuterie

厳選した生ハムやサラミなど取り寄せて
豪華に盛り付けた乾杯のお供になる盛り合わせ！

1,680 (税込 1,848)



牛もつのアラビータ

Beef Giblets Arrabbiata

ホルモンの脂とニンニク、唐辛子でビールがすすむ！

980 (税込 1,078)



大山鶏のグリル

Grilled Daisen Chicken

レモンの果肉と皮でマリネした鶏もも肉を
皮パリでジューシーに焼き上げました

1,080 (税込 1,188)



イベリコチョリソー

Iberico Chorizo

780 (税込 858)



窯焼きポルケッタ マスタードソース

Oven-baked porchetta

780 (税込 858)



ハモンセラーノ

Jamón Serrano

980 (税込 1,078)

GRILLED DISHES



仔羊のロースト

Rum Chopped Roast

放牧で育った上質な香りが特徴の仔羊を
マルサラワインのソースを合わせて

2,080 (税込 2,288)



イベリコ豚のグリル

Grilled Iberico Bellota

放牧されて飼育したイベリコ豚の肩ロースを
香ばしく焼き上げました

2,080 (税込 2,288)



熊本県産黒毛和牛のグリル マッシュルームのコンディモン

Grilled Beef

表面はカリッと！
中はオープンでじっくり焼く事によって
最高の火入れを実現させるスペシャリティ

2,480 (税込 2,728)

PASTA



ANTI"PASTA"

ショートパスタをおつまみ感覚で召し上がるひと皿

ゴルゴンゾーラ リガトーニ

Gorgonzola Cheese Rigatoni

980(税込 1,078)

痺れる辛味のアラビアータ

Hot pepper Arrabbiata

980(税込 1,078)

茄子とモッツァレラチーズのトマトソース

Eggplant & Mozzarella Cheese Tomato Sauce

Pasta: 生麺タリオリーニ Base: トマトソース

1,380(税込 1,518)

釜揚げシラスとカラスミのペペロンチーノ

whitebait simply scalded & Dried Mullet Roe Peperoncino

Pasta: 生麺タリオリーニ Base: オイル

1,480(税込 1,628)

トリュフ薫るカルボナーラ

Carbonara Flavored Truffe

Pasta: 生麺タリオリーニ Base: クリームソース

1,580(税込 1,738)

牡蠣とほうれん草のクリームソース

Sea Urchin & Green Onion

Pasta: 平打タリアテッレ Base: クリームソース

1,680(税込 1,848)

超粗挽き肉の濃厚ボロネーゼ

Rich Bolognese

Pasta: 平打タリアテッレ Base: ラグーソース

1,680(税込 1,848)

DOLCE



自家製カタラーナ

Homemade Catalana

580(税込 638)



アフォガード

Affogato

580(税込 638)



ティラミス

Tiramisu

680(税込 748)



トルタ ディ カプレーゼ

Torta De Caprese

680(税込 748)



バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

680(税込 748)

バニラアイス

Vanilla Ice Cream

380(税込 418)



CAFE

コーヒー (Hot or Iced)

Coffee; Hot or Iced

400(税込 440)

エスプレッソシングル

Espresso Single

400(税込 440)

JAPANESE SIGNATURE

シグネチャードリンク

イタリアン & スペニッシュに合うカクテルを
日本各地から選りすぐったお酒をベースに
開発したシグネチャードリンク



神奈川県産
伊勢屋酒造 ネグローニスプリッツ
Negroni Spritz
神奈川県で造るアマーロをベースに
ネグローニを食事に合うよう炭酸で割りました

980(税込 1,078)



鹿児島県産
西酒造 天使のレブヒート
Angel Rebutto
シェリー樽で熟成した芋焼酎を
ハーブシロップと炭酸で割った爽やかな一杯

980(税込 1,078)



福岡県産
SHINDO LAB 日向夏チェロモーニ
Hyuganatsu Cellomoni

無農薬で作られた日向夏を1つ1つ丁寧に手作業で
皮を剥いて作った日向夏チェロをスプモーニスタイルに

780(税込 858)



広島県産
中国醸造 梅ロールスプリッツ
Plum Rol Spritz

イタリアで大人気のアペロールスプリッツを
梅を使って和風にアレンジ

780(税込 858)



宮城県産
新澤醸造店 TT 紅茶酒 × 紅茶
Earl Grey x Tea

日本酒で造った紅茶種
甘さも程よく食事の邪魔をしないお茶割り

680(税込 748)

WINE COCKTAIL

ワインベースの自家製カクテル



自家製サングリア 赤
Sangria Red

スパイスを漬け込んだ自家製サングリア

680(税込 748)



自家製サングリア 白
Sangria White

隠し味に紅茶を使ってすっきり仕上げた白サングリア

680(税込 748)



自家製ジンジャーエールのキティ
Homemade ginger ale Kitty

赤ワインを自家製ジンジャーエールで割ったさっぱりとした一杯

680(税込 748)



ハーブレモネードスプリッツァー
Herbal Lemonade Spritzer

自家製のレモネードを使った甘酸っぱいワインカクテル

680(税込 748)

DAI ORIGINAL

自家製のサワー&ハイ



Dai のレモンサワー
Dai's Lemon Sour

レモンを皮まで丸ごと使用した本気のレモンサワー

680(税込 748)



情熱のレモンサワー
Passionate Lemon Sour

見た目も鮮やかな気持ちが燃え上がるレモンサワー

680(税込 748)



ワイルドジントニック
Wild Jin Tonic

ワイルドターキーの力強さにスペイン産ジンの爽やかさ

780(税込 858)



ティオリブレ
TIO Libre

シェリー × コーラの意外性がベストマッチ!

880(税込 968)



クラフトジンジャーハイボール
Craft Ginger Highball

自家製の生姜シロップを使用したスッキリとした一杯

680(税込 748)

BEER



麒麟 ハートランド
Kirin Heartland

洗練されたアロマホップを使用し澄んだ味わい

・グラス 680(税込 748)

・小グラス 480(税込 528)



クラフトビール タップマルシェ
Craft Beer Tap Tap Marché

定期的な入れ替えて様々な銘柄を楽しめます!

880(税込 968)



ヒューガルデン ホワイト
Hoegaarden White

オレンジ・リンゴなどの爽やかな香りで飲み口軽やか

880(税込 968)



アサヒ ドライゼロ ノンアルコール
Asahi Dry Zero -Non Alcohol-

カロリー・糖質ともにゼロ! 爽やかなノンアルコール

500(税込 550)

WHISKEY



麒麟 陸
Kirin RIKU

580(税込 638)



サントリー 角
SUNTORY KAKU

580(税込 638)



ニッカ リッチブレンド
Nikka Rich Blend

580(税込 638)



ワイルドターキー 8年
Wild Turkey Aged 8 Years

780(税込 858)



★イタリアで人気のシェリー樽仕込み!
グレングラント アルボラリス
Glen Grant Arborealis

680(税込 748)

DIGESTIF

お食事の後にピッタリな「食後酒」をセレクトしました

ALL 780(税込 858)



日向夏チェロ
Hyuganatsu Cello

おすすめの飲み方: ストレート

Straight



伊勢屋酒造 アマーロ
Amaro

おすすめの飲み方: ロック

Rock



西酒造 天使の誘惑
Angel's Temptation

おすすめの飲み方: ロック

Rock



モレニータクリーム
スイートシェリー
Morenita Cream

おすすめの飲み方: ストレート

Straight

NON ALCOHOL

- MOCKTAIL -

ALL 580(税込 638)



クラフトジンジャーエール
Craft Ginger Ale



ハーブレモネード
Herbal Lemonade



ボタニカルスカッシュ
Botanical Squash



ヴァージンサングリア
Non-alcohol Sangria

- CAFE & TEA -

ホットコーヒー

Hot Coffee 480(税込 528)

アイスコーヒー

Iced Coffee 480(税込 528)

ICED ALL 480(税込 528)

黒ウーロン茶
Oolong Tea

オーガニックルイボスティ
Organic Rooibos Tea

ローズストロベリーティー
Rose Strawberry Tea

ライチ紅茶
Lychee Iced Tea

HOT ALL 580(税込 638)

ロイヤルアールグレイ
Royal Earl Grey

バニラ・トフィー・ルイボス
Vanilla Toffee Rooibos

ペルシャアップル
Persischer Apple

- FRUIT JUICE -

ALL 580(税込 638)

・グレープ Grape

・アップル Apple

・ピーチ Peach

・マンゴー Mango

・パイナップル Pineapple

・オレンジ Orange

・グレープフルーツ Grape Fruit

- SOFT DRINK -

コカ・コーラ
Coca Cola 480(税込 528)

ジンジャーエール
Ginger Ale 480(税込 528)

アクアパナ
Acqua Panna 580(税込 638)

サンペレグリーノ
San Pellegrino 580(税込 638)

~Lunch Menu~

サラダ+食前食後のドリンク付き

Come with Salad & 2 Soft Drinks

Before Drink

国産黒烏龍茶
(アイス)
Black Oolong Tea

ライチ紅茶
(アイス・ホット)
Lychee Iced Tea

ローズストロベリーティー
(アイス)
Rose Strawberry Tea

アイスコーヒー
Iced Coffee

+250 Change to Tropical Drink

マンゴージュース
Mango Tea

ブドウジュース
Grape Juice

オレンジジュース
Orange Juice

青森りんごジュース
Aomori Apple Juice

+450 Change to Alcohol Drink

生ビール
Draft Beer

ハイボール
High Ball

グラスワイン 赤・白
Glass Wine / Red or White

スパークリングワイン
Sparkling Wine

—— 2杯目からは500円でお替わりをご注文頂けます ——

After Drink

コーヒー (アイス・ホット)
Coffee / Iced or Hot



ライチ紅茶 (アイス・ホット)
Lychee Tea / Iced or Hot



Recommend Set

前菜3種盛り合わせ
メインディッシュのお供にピッタリ！
お酒にも合うお得なセットメニュー
——400



Today's Dolce Set

本日のドルチェセット
全て手作りの日替わりドルチェ！
別腹と考えるには勿体ないラインナップです
——400

“Daily” Main Dish

『選べる』日替わりメインディッシュ

PIZZA LUNCH

- 熱々窯焼きピッツァ -



マルゲリータ
Margherita
モッツアレラチーズ
トマトソース
バジル

1,200



ゴルゴンゾーラ
Gorgonzola
ゴルゴンゾーラチーズ
モッツアレラチーズ
バジル

1,400



ビスマルク
Bismarck
ほうれん草
ベーコン / 卵
モッツアレラチーズ

1,400



生ハムとルッコラ
Raw Ham & Rucola
イベリコペジョータ生ハム
モッツアレラチーズ
ルッコラ / ミニトマト

1,600



ピアンケッティ
Bianchetti
シラス / アンチョビオイル
唐辛子 / モッツアレラチーズ
ニンニク / イタリアンパセリ

1,300



カプリチオーザ
Capricciosa
日替わりでご用意している
シェフの気まぐれピッツァ
スタッフにお尋ね下さい

1,300

PASTA LUNCH

- モチモチ生麺パスタ -



Tomato

茄子とモッツアレラチーズの
トマトソース

Eggplant & Mozzarella Cheese
Tomato Sauce
1,300



Oil

桜海老のペペロンチーノ

Sakura Shrimp Peperoncino

1,200



Tomato

トロ〜り温泉卵をのせた
アマトリチャーナ

Amatriciana Pasta
Topped with a Silky Hot Spring Egg
1,300



Creamy

牡蠣とほうれん草の
濃厚クリームソース

Rich Cream Sauce
with Oysters and Spinach
1,400



Ask!!

数・量・限・定
本日のパスタ

Today's Pasta

1,400

表示されている金額は、全て税込価格です。

~Lunch Menu~

サラダ+食前食後のドリンク付き
Come with Salad & 2 Soft Drinks

Before Drink

国産黒烏龍茶
(アイス)
Black Oolong Tea

ライチ紅茶
(アイス・ホット)
Lychee Iced Tea

ローズストロベリーティー
(アイス)
Rose Strawberry Tea

アイスコーヒー
Iced Coffee

+250 Change to Tropical Drink

マンゴージュース
Mango Tea

ブドウジュース
Grape Juice

オレンジジュース
Orange Juice

青森りんごジュース
Aomori Apple Juice

+450 Change to Alcohol Drink

生ビール
Draft Beer

ハイボール
High Ball

グラスワイン 赤・白
Glass Wine / Red or White

スパークリングワイン
Sparkling Wine

—— 2杯目からは500円でお替わりをご注文頂けます ——

After Drink

コーヒー (アイス・ホット)
Coffee / Iced or Hot



ライチ紅茶 (アイス・ホット)
Lychee Tea / Iced or Hot



Recommend Set

前菜3種盛り合わせ
メインディッシュのお供にピッタリ！
お酒にも合うお得なセットメニュー
——400



Today's Dolce Set

本日のドルチェセット
全て手作りの日替わりドルチェ！
別腹と考えるには勿体ないラインナップです
——400

“Daily” Main Dish

『選べる』日替わりメインディッシュ

PIZZA LUNCH

- 熱々窯焼きピッツァ -



マルゲリータ
Margherita
モッツアレラチーズ
トマトソース
バジル

1,200



ゴルゴンゾーラ
Gorgonzola
ゴルゴンゾーラチーズ
モッツアレラチーズ
バジル

1,400



ビスマルク
Bismarck
ほうれん草
ベーコン/卵
モッツアレラチーズ

1,400



生ハムとルッコラ
Raw Ham & Rucola
イベリコペジュータ生ハム
モッツアレラチーズ
ルッコラ/ミニトマト

1,600



ピアンケッティ
Blanchetti
シラス/アンチョビオイル
唐辛子/モッツアレラチーズ
ニンニク/イタリアンパセリ

1,300



カプリチオーザ
Capricciosa
日替わりでご利用している
シェフの気まぐれピッツァ
スタッフにお尋ね下さい

1,300

PASTA LUNCH

- モチモチ生麺パスタ -



Tomato

茄子とモッツアレラチーズの
トマトソース

Eggplant & Mozzarella Cheese
Tomato Sauce
1,300



Oil

シラスとカラスミの
ペペロンチーノ

Peperoncino
with Whitebait and Bottarga
1,200



Tomato

桜海老のアラビアータ

Sakura Shrimp Arrabbiata

1,300



Creamy

【沖縄県産】豚トロベーコンとマッシュルームの
クリームソース

Cream Sauce
with Pork Toro Bacon and Mushrooms
1,400



Ask!!

数・量・限・定
本日のパスタ

Today's Pasta

1,400

表示されている金額は、全て税込価格です。

~ Holiday Lunch ~

前菜5種盛り合わせ+食前食後のドリンク付き
Come with 5 Antipast & 2 Soft Drinks

2,280 (tax in)

Before Drink

国産黒烏龍茶
(アイス)
Black Oolong Tea

ライチ紅茶
(アイス・ホット)
Lychee Iced Tea

ローズストロベリーティー
(アイス)
Rose Strawberry Tea

アイスコーヒー
Iced Coffee

+250 Change to Tropical Drink

マンゴージュース
Mango Tea

ブドウジュース
Grape Juice

オレンジジュース
Orange Juice

青森りんごジュース
Aomori Apple Juice

+450 Change to Alcohol Drink

生ビール
Draft Beer

ハイボール
High Ball

グラスワイン 赤・白
Glass Wine / Red or White

スパークリングワイン
Sparkling Wine

—— 2杯目からは500円でお替わりをご注文頂けます ——

After Drink

コーヒー (アイス・ホット)
Coffee / Iced or Hot



ライチ紅茶 (アイス・ホット)
Lychee Tea / Iced or Hot



Assorted Antipast

■鮮魚カルパッチョ
Fresh Seafood Carpaccio

■牛タンのカルパッチョ
Beef Tongue Carpaccio

■季節のスープ
Seasonal Soup

■生ハムピンチョス
Raw Ham Pinchos

■ひよこ豆フリット
Chickpea fritters

※時期や在庫の関係で内容が変更になる場合がございます

Main Dish

- 下記より一品お選び下さい -

PIZZA LUNCH



マルゲリータ

Margherita
モッツアレラチーズ
トマトソース
バジル



ゴルゴンゾーラ

Gorgonzola
ゴルゴンゾーラチーズ
モッツアレラチーズ
バジル



ビスマルク

Bismarck
ほうれん草
ベーコン/卵
モッツアレラチーズ



生ハムとルッコラ

Raw Ham & Rucola
イベリコペジョータ生ハム
モッツアレラチーズ
ルッコラ/ミニトマト



ピアンケッティ

Blanchet
シラス/アンチョビオイル
唐辛子/モッツアレラチーズ
ニンニク/イタリアンパセリ



カプリチオーザ

Capricciosa
日替わりでご利用している
シェフの気まぐれピッツァ
スタッフにお尋ね下さい

PASTA LUNCH



Tomato

茄子とモッツアレラチーズの
トマトソース

Eggplant & Mozzarella Cheese
Tomato Sauce



Oil

桜海老のペペロンチーノ

Sakura Shrimp Peperoncino



Tomato

トロ〜り温泉卵をのせた
アマトリチャーナ

Amatriciana Pasta
Topped with a Silky-Hot Spring Egg



Cream

牡蠣とほうれん草の
濃厚クリームソース

Rich Cream Sauce
with Oysters and Spinach



Ask!!

数・量・限・定
本日のパスタ
Today's Pasta



Today's Dolce Set
本日のドルチェセット

全て手作りの日替わりドルチェ！
別腹と考えるには勿体ないラインナップです
500