ROSSO



Margherita マルゲリータ

モッツァレラチーズ / バジル トマトソース

1,480(稅込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(稅込 1,408)



Marinara マリナーラ

ニンニク / バジル / オレガ / トマトソース

1,180(稅込1,298)



Calabrese カラブレーゼ

唐辛子 / ンドゥイア サルシッチャ / ブロッコリー トマトソース / モッツァレラチーズ

1,580 (稅込 1,738)

BIANCO



Biancheti Ervryfi

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 / モッツァレラチーズ

1,480(稅込 1,628)



Napoletana ナポレターナ

ミニトマト / アンチョピ / バジル モッツァレラチーズ

1,580(稅込 1,738)



Smokey

ポルケッタ / フリアリエッリ モッツァレラチーズ

1,480(税込 1,628)



Mimosa ミモザ

シラス / カラスミ / ブロッコリー モッツァレラチーズ

1,880 (税込 2,068)

ARIETA



Bismarck

ほうれん草 / ベーコン / 卵 モッツァレラチーズ

1,780(稅込 1,958)



Rossonero

イカ墨ソース モッツァレラチーズ / 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 / モッツァレラチーズ

1,780(税込1,958)



Raw Ham & Rucola 生ハムとルッコラ

ハモンセラーノ モッツァレラチーズ ミニトマト / ルッコラ

1,980(稅込 2,178)

RICCH



Quattro Formaggi クアトロフォルマッジ

タレッジョ / パルミジャーノチーズ モッツァレラチーズ スモークモッツァレラチーズ

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 モッツァレラチーズ / 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 / モッツァレラチーズ

1,880(稅込 2,068)



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

1,480 (税込 1,628)

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

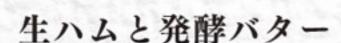
シラスとトマト

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(稅込 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



Jamón Serrano & Fermented Butter ハモンセラー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 & Vegitable 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(稅込 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 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『アンチョビアリオリソース』 580(税込 638) の対局ソースを交互にお楽しみ下さい



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 **780**(税込858) 後味すっきりな不思議な唐揚げ



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(稅込 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 480ほ チーズとスパイスの香りが病みつきになります



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 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**(稅込 825) **1,000**(稅込 1,100)



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/



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 880 (税込 968) 辛い物好きならコレ!



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)



- バイヤー厳選 -

季節のフレッシュオイスター

Fresh Oyster

1Р 450~(稅込 495~)

4P 1,800~(税込1,980~)

6P 2,700~(稅込 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(稅込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(稅込 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(稅込 1,848)

お得な盛り合わせからシェフ渾身の 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朴のお供になる盛り合わせ!

1,680(稅込 1,848)



牛もつのアラビアータ

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)



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

980(税込 1,078)



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 (稅込 1,188)

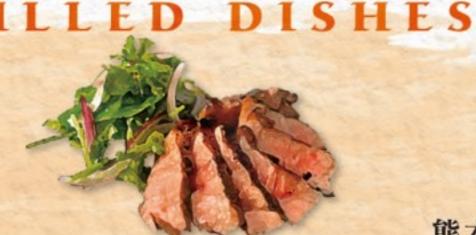
GRILLED



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(稅込 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(稅込 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(稅込 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(稅込 638)

680(税込748)



アフォガード Affogato

580(税込 638)



ティラミス



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

バニラアイス Vanilla Ice Cream

380 (税込 418)

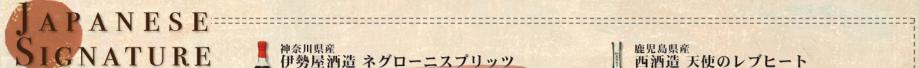


コーヒー (Hot or Iced)

エスプレッソシングル

Coffee;Hot or Iced 400(稅込 440) Espresso Single

400(稅込 440)



シグネチャードリンク

イタリアン & スパ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)



西酒造 天使のレブヒート

シェリー樽で熟成した芋焼酎を -ブシロップと炭酸で割った爽やかな一杯

980(税込 1,078



SHINDO LAB 日向夏チェロモーニ

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)



中国醸造 梅ロールスプリッツ

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(段以 858)

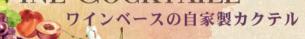


新澤醸造店 TT 紅茶酒×紅茶

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)

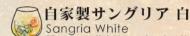




自家製サングリア 赤

Sangria Red スパイスを漬け込んだ自家製赤サングリア

680(税込 748)



Herbal Lemonade Spritzer

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)

680(税込 748)







Dai のレモンサワー

自家製ジンジャーエールのキティ

Homemade ginger aleKitty 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

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

ハーブレモネードスプリッツァー

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

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 ワイルドターキの力強さにスペイン産ジンの爽やかさ 780 (税込 858)



1111111111111111

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)

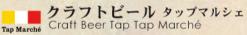
111111111111111

BEER

キリン 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)



定期的な入れ替えで様々な銘柄を楽しめます!

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



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!爽快なノンアルビール 880(税込 968)

880(税込 968)

500(税込 550)



キリン 陸 Kirin RIKU

580(税込 638)



WHISKEY

サントリー 角 SUNTORY KAKU 580(税込 638)

111111111111111



ニッカ リッチブレンド Nikka Rich Blend

ワイルドターキー 8年 Wild Turkey Aged 8 Years

780(税込858)

580(税込 638)

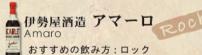


680(税込 748)



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)







西酒造天使の誘惑 おすすめの飲み方:ロック



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

.....NON ALCOHOL......

- MOCKTAIL -

ALL 580 (税込 638)









- CAFE&TEA-

ホットコーヒー Hot Coffee

ICED ALL 480 (税込 528)

オーガニックルイボスティー

ローズストロベリーティー

Organic Rooibos Tea

Rose Strawberry Tea

黒ウーロン茶

Oolong Tea

ライチ紅茶

Lychee Iced Tea

480(税込 528)

アイスコーヒー Iced Coffee 480(税込 528)

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 ・ピーチ ・アップル

・マンゴー ・パイナップル Mango

・オレンジ ・グレープフルーツ Grape Fruit

-SOFT DRINK-

コカ・コーラ

480(税込 528)

ジンジャーエール 480(税込 528)

アクアパンナ

580(税込 638)

サンペレグリノ

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

-Berfore Drink-

国産黒烏龍茶 (アイス) Black Oolong Tea

ライチ紅茶 (アイス・ホット) Lychoolcad Toa

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

アイスコーヒ-

Iced Coffee

+250 Change to Tropical Drink

-ジュース

青森りんごジュース Aomort Appte Juice

+ 450 Change to Alcohol Drink

ハイポール

スパークリングワイン

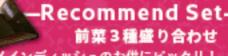
2杯目からは500円でお替わりをご注文頂けます

-After Drink-

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



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'sDolce 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! 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 モッツァレラチーズ

1,200



ゴルゴンゾーラ

Gorgonzola ゴルゴンゾーラチーズ モッツァレラチーズ パジル

1,400



ビスマルク

Bismarck ほうれん草 ベーコン / 卵 モッツァレラチーズ

1,400



生ハムとルッコラ

Raw Ham & Rucola イベリコベジョータ生ハム モッツァレラチーズ ルッコラ / ミニトマト

1,600



ビアンケッティ

Blanchetl シラス / アンチョピオイル 原辛子 / モッツァレラテーズ ニンニク / イタリアンパセリ 1,300



カプリチョーザ

Capricciosa 日舎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

ASTA LUNCH

- モチモチ生麵パスタ -



茄子とモッツァレラチーズの

トマトソース Eggplant & Mozzarell Cheese **Tomato Sauce** 1,300



桜海老のペペロンチーノ

Sakura Shrimp Peperoncino

1,200



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



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



数+量+限+定 本日のパスタ Today's Pasta

1,400



表示されいる金額は、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

-Berfore Drink-

国産黒烏龍茶 (アイス) Black Oolong Tea

ライチ紅茶 (アイス・ホット) Lychoolcod Toa

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

アイスコーヒー

Iced Coffee

+250 Change to Tropical Drink

ージュース

ブドウジュース Grane Julge

ンジジュース Orange Juice 青森りんごジュース Aomort Apple Juice

+ 450 Change to Alcohol Drink

ハイボール High Ball

グラスワイン 赤・白

スパークリングワイン

2杯目からは500円でお替わりをご注文頂けます

Drink-After



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

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'sDolce 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! 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 モッツァレラチーズ

1,200



ゴルゴンゾーラ

Gorgonzola ゴルゴンソーラチーズ モッツァレラチーズ パジル

1,400



ビスマルク

Bismarck ほうれん草 ペーコン / 卵 モッツァレラチーズ

1,400



生ハムとルッコラ

Raw Ham & Rucola イベリコベジョータ生ハム モッツァレラチーズ ルッコラ/ミニトマト

1,600



ビアンケッティ

Blanchetl シラス / アンチョピオイル 唐辛子 / モッツァレラチーズ ニンニク / イタリアンパセリ 1,300



カプリチョーザ

Capricciosa 日春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

TA LUNCH

- モチモチ生麵パスタ -



茄子とモッツァレラチーズの

トマトソース Eggplant & Mozzarell Cheese Tomato Sauce 1,300



シラスとカラスミの ペペロンチーノ

Peperoncino with Whitebalt and Bottarga 1,200



桜海老のアラビアータ

Sakura Shrimp Arrabbiata

1,300



【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



数+量+限+定 本日のパスタ

Today's Pasta

1,400



表示されいる金額は、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)

-Berfore Drink-

国産黒烏龍茶 (アイス) Black Oolong Tea

ライチ紅茶 (アイス・ホット)

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

+ 450 Change to Alcohol Drink

ハイボール

ラスワイン 赤・白 lass Wine / Red or White

スパークリングワイン Sparkling Vo

2杯目からは 500 円でお替わりをご注文頂けます

-After Drink-



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 ■牛タンのカルパッチョ Fresh Seafood Carpaccio Beef Tongue Carpaccio

季節のスープ ■生ハムピンチョス ■ひよこ豆フリット easonal Soup Raw Ham Pinchos 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

下記より一品お選び下さい -

PIZZA LUNCH



マルゲリータ Margherita モッツァレラチーズ トマトソース パジル



ゴルゴンゾーラ

Gorgonzola ゴルゴンソーラチーズ モッツァレラチーズ パジル



ビスマルク

Bismarck ほうれん草 ペーコン/卵 モッツァレラチーズ



生ハムとルッコラ

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



ビアンケッティ

Blanchet! シラス/アンチョピオイル 唐辛子/モッツァレラチーズ ニンニク/イタリアンパセリ



カプリチョーザ

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



茄子とモッツァレラチーズの

トマトソース Eggplant & Mozzarell Cheese **Tomato Sauce**



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



桜海老のペペロンチーノ

Sakura Shrimp Peperoncino



数+量+限+定 本日のパスタ

Today's Pasta



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



Today'sDolce 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