

Cena

ディナーコース

2名様より、おとり分けのコースとなります。

A

B

C

自家製フォカッチャ

自家製フォカッチャ

自家製フォカッチャ

前菜 2 品

前菜 2 品

前菜 2 品

ピッツァ

ピッツァ

ピッツァ

パスタ

パスタ

パスタ

リゾット

リゾット

リゾット

デザート

魚または肉料理より
一品おえらびください

魚料理

お飲み物
コーヒー / 紅茶 /
烏龍茶 / エスプレッソ
よりおえらびください

デザート

デザート

¥3,000 -

お飲み物
コーヒー / 紅茶 /
烏龍茶 / エスプレッソ
よりおえらびください

お飲み物
コーヒー / 紅茶 /
烏龍茶 / エスプレッソ
よりおえらびください

¥4,000 -

¥5,000 -

メイン料理がついているコース（B又はCコース）はピザ、パスタ、リゾットの
いずれか二品まで、一品につきマイナス¥500で抜くことができます。

こちらのコースの他に飲み放題（¥1,500-）の付いたコースもございます。

スタッフまでお問い合わせください。

※ 価格はすべて税別表示となっております。

Contorni

おつまみとサラダ

4種野菜の自家製ピクルス
¥620 -

朝から心を込めて焼いています！
自家製フォカッチャ
¥370 -

季節野菜とパルメザンチーズの
自家製キッシュ
¥680 -

ゴルゴンゾーラのふわふわムース
パンと蜂蜜を添えて
¥680 -

手作りフライドポテト
クミンとミモレットチーズ
¥750 -

北海道産イダコのマリネ
¥680 -

採れたて野菜のシンプルなサラダ
¥953 -

柔らかな砂肝とくるみの温製サラダ
¥1,310 -

スペイン産生ハムとパルメザンチーズの特製サラダ
¥1,430 -

Si trovi vino / ハウスワイン

赤ワイン グラス ¥490 -

白ワイン グラス ¥490 -

デキャンタ 500ml ¥1,990 -

デキャンタ 1000ml ¥3,750 -

Whisky / ウィスキー

シーバスリーガル
¥870 -

ジャックダニエル
¥870 -

Digestivi / 食後酒

グラッパ
¥620 -

レモンチェッコ
¥620 -

Bevanda Non Alcolica / ソフトドリンク

コーヒー ¥430 -

コココーラ ¥430 -

エスプレッソ ¥430 -

ジンジャエール 甘口または辛口 ¥430 -

カフェラテ ¥560 -

100% グレープフルーツジュース ¥430 -

カプチーノ ¥560 -

100% オレンジジュース ¥430 -

紅茶 ¥490 -

ガス入りの天然水、サンペレグリノ 500ml ¥620 -

烏龍茶 ¥370 -

大人気！シチリア産有機栽培で大切に育てられた
ブラッドオレンジジュース ¥620 -

※ 価格はすべて税別表示となっております。

Primi Piatti

パスタ

トマト味

フレッシュトマトのピリ辛ペンネ アーモンドをのせて

¥953 -

じっくり煮込んだ地鶏とピーマンのローマ風スパゲッティ

¥1,180 -

豚バラ肉のアマトリチャーナ 削りたてペコリーノチーズをたっぷりのせて

¥1,180 -

揚げなすととろけるモッツアレラのスパゲッティ

¥1,180 -

フレッシュトマトとモッツアレラのトマトクリームスパゲッティ

¥1,180 -

ワタリガニとズッキーニの贅沢スパゲッティ

¥1,370 -

かに、えび、あさり、魚介の旨味たっぷりの“漁師風”スパゲッティ

¥1,560 -

Dolci

デザート

本日のジェラート (スタッフにお尋ねください)

¥500 -

とろける フォンダンショコラ

¥680 -

カフェ アップフォガード

¥620 -

本日の限定デザート (スタッフにお尋ねください)

¥620~

※ 価格はすべて税別表示となっております。

Bevande

お飲み物

Antipasti

前菜

Birra / ビール

キリン一番搾り

グラス ¥500 -

ジョッキ ¥620 -

ハートランド 小瓶
¥620 -

コロナ 小瓶
¥620 -

ギネス グラス
¥680 -

キリン フリー 小瓶
¥560 -

Cocktail / カクテル

各¥560 -

ジンベース

(ジントニック、ジンバック、ジンリッキー)

ウォッカベース

(ウォッカトニック、モスコミュール、ブルドック)

ラムベース

(キューバリバー)

カンパリベース

(カンパリソーダ、カンパリトニック、スプモーニ、
カンパリオレンジ、カンパリグレープフルーツ)

カシスベース

(カシスソーダ、カシスオレンジ、カシスグレープフルーツ)

ワインベース

(キール、キールインペリアル、ミモザ、スプリッツァー)

リキュール類

(アマレットバック、アマレットバレンシアーノ
ファジーネーブル)

本日のシェフおまかせ前菜盛り合わせ

6品 ¥1,870 -

8品 ¥2,500 -

和牛ギアラの熱々とろとろトマト煮込み

¥1,310 -

数量限定 本日の鮮魚のカルパッチョ

¥953 ~

イワシの香草パン粉焼き

¥953 -

セモリナ粉で「カリっ!」!と揚げた
旬の野菜のフリットミスト

¥953 -

鶏白レバーと豚とろ肉の自家製テリーヌ、
季節のサラダ添え

¥990 -

スペイン産イベリコ豚の生ハムと
薫製サラミの盛り合わせ

¥1,490 -

ムール貝のガーリックバター焼き

¥1,310 -

Distillò liquore / 焼酎

各¥600 -

侍の門 (芋)

つくし (麦)

アロマ梅酒

農園直送!採れたて野菜のバーニャカウダ

¥1,500 -

食べ頃!チーズの盛り合わせ

¥1,620 -

スタッフ人気メニュー!

和牛のカルパッチョ風 新鮮野菜のサラダ仕立て

¥1,750 -

※ 価格はすべて税別表示となっております。

Secondi Piatti

お魚料理またはお肉料理

Pesci

お魚料理

本日のお魚料理 (スタッフにお尋ねください)

¥1,800 ~

Carni

お肉料理

地鶏のグリユ 粒マスタード特製ソース トリュフの薫り

¥2,000 -

麦豚肩肉のロティ 特製ピッツァイオーラソース

¥2,250 -

仔羊背肉のロティ シェリービネガーソース

¥2,500 -

とろとろに煮込んだ牛タンのトマト煮込み

¥2,500 -

※ 価格はすべて税別表示となっております。

塩、ブイヨン味

季節のシェフ特製スパゲッティ

¥953 ~

万願寺唐辛子とじっくり煮込んだ豚肉のとろとろ生タリアテッレ

¥1,250 -

シェフおすすめです！イカスミのスパゲッティ

¥1,180 -

隠れた人気メニュー、明太子スパゲッティ

¥1,250 -

ズワイガニと九条葱の贅沢生タリオリーニ

¥1,430 -

クリーム味

ニョッキのカボチャクリーム仕立て

¥1,250 -

濃厚なゴルゴンゾーラのペンネ

¥1,250 -

サーモンと季節野菜のクリームスパゲッティ

¥1,370 -

豚挽肉と季節野菜のクリーム生スパゲッティ

¥1,430 -

Pimi Piatto

リゾット

こやりいかの栄養満点イカスミのリゾット

¥1,180 -

和牛と季節野菜のミートリゾット

¥1,250 -

うにの風味豊かなクリームリゾット

¥1,250 -

サーモンといくらのクリームリゾット

¥1,370 -

ワタリガニと魚介たっぷりのシーフードリゾット

¥1,430 -

薫り高いイタリア産ポルチーニ茸のクリームリゾット

¥1,430 -

※ 価格はすべて税別表示となっております。

Pizza

ピザ

マルゲリータ

ピッツアの定番

(トマト, モッツァレラチーズ, バジル)

¥953 -

マリナーラ

オレガノとにんにく薫るシンプルなピッツア

(トマト, オレガノ, にんにく)

¥953 -

ジュリエッタ

ガーリックとローズマリーの薫り高い地鶏のピッツア

(地鶏, オニオン, ジャがいも, ローズマリー, ガーリック)

¥1,370 -

プッタネスカ

モッツァレラベースのあっさりとしたピッツア

(トマト, オリーブ, ケッパー, オレガノ, アンチョビ, バジル)

¥1,250 -

ビアンカ

「白いピッツア」の名の通り

サワークリームがベースのサクサクピッツア

(サワークリーム, 挽肉, オニオン, チーズ)

¥1,250 -

クアトロフォルマッジオ

4種類のチーズをのせたチーズピッツア ハチミツを添えて

(フォンティーナ, ゴルゴンゾーラ, モッツァレラ, ペコリーノ)

¥1,500 -

シーフードピザ

魚介をふんだんにつかったピッツア、ディルをアクセントに

(あさり, 海老, イカ, ディル)

¥1,430 -