

Antipasto 前菜

多種多様な前菜の盛合せ!



※写真はイメージです。

1
 前菜盛り合わせ (大) ----- 2,180 (2,398)
 Assorted appetizers (large size)

2
 前菜盛り合わせ ----- 1,180 (1,298)
 Assorted appetizers

3
 生ハム・サラミの盛り合わせ 1,580 (1,738)
 Assorted prosciutto and salami



4
 スペイン産 最高級イベリコ豚の
 サラミ盛り合わせ
 Assorted iberico salami 1,080 (1,188)

5
 とりあえず生ハム ----- 680 (748)
 Prosciutto

6
 特選チーズ盛り合わせ ----- 980 (1,078)
 Assorted cheeses

Today's choice.



7
 本日のカルパッチョ ----- 980 (1,078)
 Today's carpaccio

※内容はスタッフへお声がけください

※写真はイメージです。

Cicchetti 小皿料理

8
イタリアンミックスナッツ 480 (528)

Italian mix nuts

9
4種のキノコのさっぱりレモンマリネ 580 (638)

4 kinds of mushroom lemon marinade

10
オリーブ盛り合わせ 630 (693)

Assorted olives

11
ピクルス 480 (528)

Pickles

12
燻製枝豆 380 (418)

Smoked edamame (green soybeans)

13
カラスミまみれのブロッコリー
ガーリック風味 630 (693)

Broccoli with dried mullet roe and garlic

14
海の幸のマリネ
“フルッティ ディ マーレ” 580 (638)

Marinated seafood "Frutti di mare"

15
ローストビーフポテサラ 780 (858)

Roastbeef potato salad

溢れる魚卵！

16
魚卵タップリ！卵ポテサラ
Potato salad with hard-boiled egg,
covered in salmon roe

980 (1,078)

きのこづくしの
さっぱりマリネ

とりあえずの一品に
オススメ！

定番人気！

Antipasto caldo and fritto

温菜 & フリット

17

南イタリアのライスコロッケ 680 (748)
South italian rice croquette



18

ニンニクとハーブの
トスカーナ風フライドポテト 580 (638)
Tuscan fries with garlic and herbs

19

チキンフリット ハニーマスタード添え 680 (748)
Chicken fritto with honey mustard



20

ガリシア風タコのフリット 680 (748)
Deep-fried octopus

21

ウニとクリームチーズのオムレツ
Sea urchin and cream cheese omelet

1,380 (1,518)



パリパリ食感!

22

サーモンさくさく揚げ タルタルソース添え
Crispy deep-fried salmon skewer
with tartar sauce

1本 450 (495)



サーモンをカダイフで巻いた
パリパリの串揚げに
タルタルソースとイクラをトッピング!

カダイフとは?

トルコやギリシャを起源とする麵状の生地。
「天使の髪」とも呼ばれています。

23

フィレンツェ風トリッパのトマト煮込み
Florentine-style tripe
simmered in tomato sauce

1,280 (1,408)

トリッパとは?

牛の第2胃「ハチノス」のこと。
ホルモンの中でもとくに味が良いと言われ、じっくりと煮込むとやわらかくとろけるような食感に。

24

自家製三元豚のサルシッチャ
Homemade "Sangenton salciccia"
Italian sausage

880 (968)



Insalata サラダ

2 サラダ人気 No.2



25
雪山シーザーサラダ 880 (968)
"Snowy mountain" Caesar salad

1 サラダ人気 No.1



26
スモークサーモンと
アボカドのサラダ 1,180 (1,298)
Smoked salmon and avocado salad



27
エビとホタテの
サラダカルボナーラ 960 (1,056)
Shrimps and scallops salad carbonara

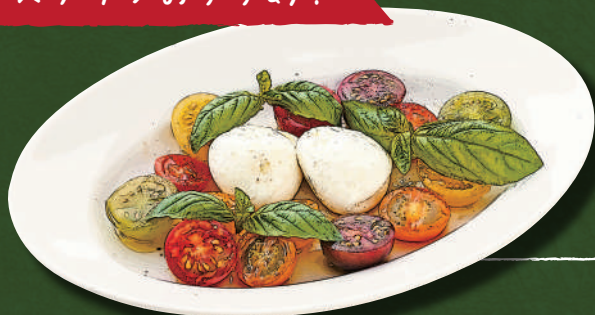


28
ミックスシーフードサラダ 960 (1,056)
Mixed seafood salad

29
ローストビーフサラダ 1,180 (1,298)
Roastbeef salad



スタッフおすすめ!



30
水牛のモッツァレラチーズと
ミニトマトのカプレーゼ 1,280 (1,408)
Caprese salad with buffalo mozzarella cheese
and mini tomatoes

Ajillo アヒージョ

1 アヒージョ人気 No.1

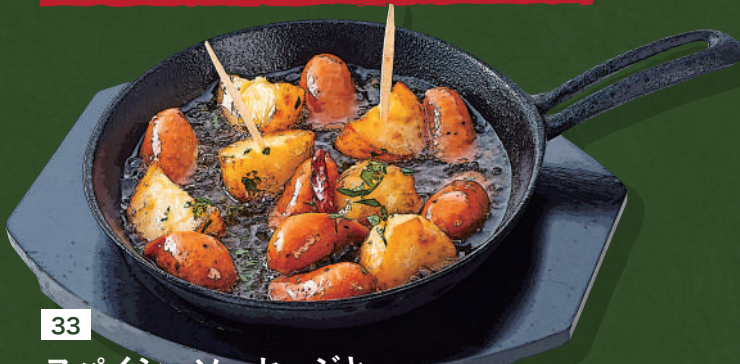


31
**カマンベールチーズと
 ミニトマトのアヒージョ**
 Camembert cheese and tomato ajillo 980 (1,078)



32
エビとマッシュルームのアヒージョ
 Shrimp and mushroom ajillo 980 (1,078)

2 アヒージョ人気 No.2



33
**スパイシーソーセージと
 ジャガイモのアヒージョ**
 Spicy sausage and potato ajillo 880 (968)

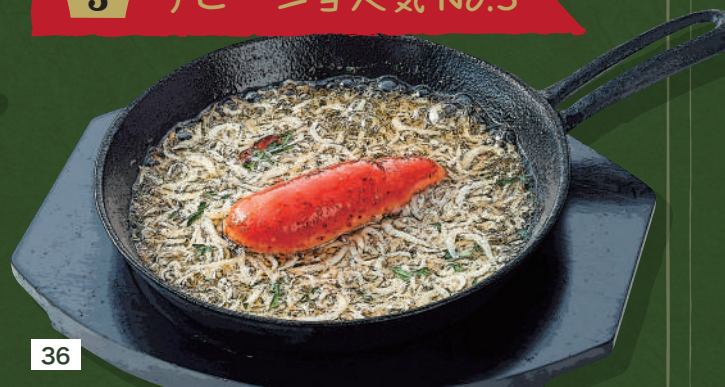


34
タコとブロッコリーのアヒージョ
 Octopus and broccoli ajillo 980 (1,078)

3 アヒージョ人気 No.3



35
高知県産 四万十鶏とパプリカのアヒージョ
 Kochi prefecture Shimanto chicken and
 red bell pepper ajillo 780 (858)



36
シラスと明太子のアヒージョ
 Whitebait and spicy pollack roe ajillo 980 (1,078)

37 バケット Baguette 430 (473)

38 バケット ガーリック風味 Baguette (garlic) 480 (528)

39 バケット 明太子風味 Baguette (spicy pollack roe) ---- 480 (528)

Pasta パスタ

イクラ
たっぷり!

2 当店人気 No.2

40

シラスとイクラのペペロンチーノ

Whitebait and salmon roe spaghetti aglio e olio

1,680 (1,848)



3 当店人気 No.3

41

具たくさん海の幸の
トマトクリームソース“ペスカトーレ”

"Pescatora spaghetti"

with plenty of seafood and tomato cream sauce

1,580 (1,738)



42

スモークサーモンと

イクラのレモンクリームソース

1,480 (1,628)

Smoked salmon and salmon roe
lemon cream sauce pasta

43

激辛!! チキンペネアラビアータ

1,180 (1,298)

Spicy chicken penne arrabiata



44

エビとフレッシュバジルの“ジェノベーゼ”

1,580 (1,738)

Fresh basil pesto sauce "Genovese" with shrimp



45

黒毛和牛とジャパンXの
ミートソース マッシュルーム添え

Japanese black beef and Japan X
meat sauce with mushrooms

1,580 (1,738)



46

パスタ大盛り + 400 (440)

Large serving of pasta

※カッコ内は税込価格です。
※Prices in parentheses include tax.

1 パスタ人気 No.1

47

天使のカルボナーラ “アンジェロ”
Carbonara “Angelo”

1,580 (1,738)



フワフワのパルメザンチーズを
天使の羽に見立てた濃厚な
カルボナーラスパゲッティ。

海鮮
たっぷり!



48

雲丹・タコ・イクラ・サーモン・ホタテの
海鮮たっぷり冷製パスタ

Chilled seafood-bowl pasta with sea urchin,
octopus, salmon roe, salmon, and scallops

1,680 (1,848)

ウニ・タコ・イクラ・サーモン・ホタテ

Secondo piatto

肉・魚料理

Special collaboration



Italian & Cafe
BOSCO

樹々に囲まれた森の中にあるような、
ヨーロッパガーデンのイタリアンレストラン。
人気のチーズフォンデュをLOGiCでもお楽しみいただけます。
可愛い切り株に乗ったビーフとチキンにとろ〜りチーズを
たっぷりつけて召し上がりください。

49

ビーフ & グリルチキンの
切り株ミートフォンデュ

Beef and grilled chicken with cheese fondue

1,880 (2,068)



1 肉料理人気 No.1

50

豚バラ肉のロースト“パンチェッタ”
Specialty roasted pork belly "Pancetta"

1,380 (1,518)



51

高知県産 四万十鶏のグリル
燻製塩添え

Kochi prefecture grilled Shimanto chicken
with smoked salt

1,680 (1,848)



52

牛ハラミのタリアータ
Skirt steak "Tagliata"

2,180 (2,398)



牛ハラミ(サガリ)使用。
ヘルシーで低カロリーな薄切りステーキです。

1 魚料理人気 No.1

53

サーモンのブラックレアカツ

Charcoal bread-coated rare salmon cutlets

1,980 (2,178)



竹炭パン粉をまぶした黒い衣のサーモンレアカツ。
タルタル・イクラ・卵黄・透明醤油・ポテトサラダ
お好きな付け合わせで召し上がりください。

Dolce デザート

1 デザート人気 No.1

植木鉢みたいな
可愛いティラミス♪



54

ティラミス

Tiramisu

880 (968)



55

シチリアのアイスケーキ“カッサータ”

Sicilian-style cold cheese cake "Cassata"

北海道産の濃厚クリームチーズに甘酸っぱいドライフルーツと
ナッツを練り込んだアイスデザート。

730 (803)



56

ガトーショコラ

Gateau chocolat

チョコをたっぷり使った濃厚なチョコレートケーキ。

630 (693)

スタッフおすすめ!

2 デザート人気 No.2



57

ピスタチオのジェラート

Pistachio gelato

風味豊かなピスタチオのジェラート。

530 (583)



58

濃厚カタラーナ

Rich "Cream catalana" (Spanish custard dessert)

北海道十勝産の生クリームと牛乳で焼きあげた
カスタードプリンに、バニラアイスをトッピング。

730 (803)

Pizza

ピッツァ



Size: 11 インチ
(28cm)

59

究極のマルゲリータD.O.C
& クアトロ フォルマッジ

MARGHERITA D.O.C & QUATTRO FORMAGGI

2,280 (2,508)



60

マルゲリータ
& フンギエパンナ

MARGHERITA & FUNGHI E PANNA

1,780 (1,958)

HALF&HALFはこちらの2種類のみ販売となります。
その他商品での組み合わせはございませんので、
予めご了承くださいませ。

Pizza ピッツァ

61

MARGHERITA D.O.C

1,980
(2,178)

究極のマルゲリータD.O.C

BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, FRESH BASIL
水牛のモッツアレラ / ミニトマト / バジル

当店一押し! 水牛モッツアレラの凝縮した味わいを!



マルゲリータに卵と生ハムをトッピング!



62

BISMARCK ROSSO

1,780
(1,958)

ビスマルク ロッソ

MOZZARELLA, PROSCIUTTO, EGG, FRESH BASIL
モッツアレラ / 生ハム / タマゴ / バジル

ROSSA

トマトベース

MARINARA

CHERRY TOMATOES, OREGANO, GARLIC, FRESH BASIL

マリナーラ ミニトマト / オレガノ / ニンニク / バジル

980
(1,078)

63



MARGHERITA

MOZZARELLA, FRESH BASIL

マルゲリータ モッツアレラ / バジル

1,380
(1,518)

64



ROMANA

MOZZARELLA, ANCHOVIES, OLIVES, OREGANO

ローマーナ モッツアレラ / アンチョビ / オリーブ / オレガノ

1,380
(1,518)

65



DIAVOLA

MOZZARELLA, PICCANTE SALAMI, FRESH BASIL, CHILI

ディアボラ モッツアレラ / ピカンテサラミ / バジル / 唐辛子

1,480
(1,628)

66



PRINCIPESSA

MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, FRESH BASIL

プリンチペッサ モッツァレラ/ミニトマト/バジル

67



1,380
(1,518)

PROSCIUTTO E MAIS

HAM, SWEET CORN, FRESH CREAM, FRESH BASIL

プロシュート エ マイス

プロシュートコット/スイートコーン
生クリーム/バジル

68



1,580
(1,738)

FUNGI E PANNA

MOZZARELLA, MUSHROOMS, FRESH BASIL
PROSCIUTTO COTTO, FRESH CREAM

フンギ エ パンナ

モッツァレラ/キノコ/バジル
プロシュートコット/生クリーム

69



1,580
(1,738)

PUTTANESCA

MOZZARELLA, FRESH BASIL, OLIVES, CAPERS, CHILI
CHERRY TOMATOES, ANCHOVIES, GARLIC, OREGANO

プッタネスカ

モッツァレラ/バジル/オリーブ/ケッパー/唐辛子
ミニトマト/アンチョビ/ニンニク/オレガノ

70



1,580
(1,738)

BIANCA

モッツァレラベース

71

VERDE

ヴェルデ

MOZZARELLA, ARUGULA, ANCHOVIES, CAPERS

モッツァレラ/ルーコラ/アンチョビ/ケッパー

1,480
(1,628)



たっぷりのルーコラにアンチョビとケッパーをトッピング!

72

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ フォルマッジ (はちみつ付き)

MOZZARELLA, GORGONZOLA, TALEGGIO, PARMIGIANO,
FRESH CREAM, HONEY

モッツァレラ/ゴルゴンゾーラ/タレージョ/パルミジャーノ/生クリーム/はちみつ

1,980
(2,178)



チーズ好き必食!
はちみつをかけて
召し上がりください。

CAMPIONATO MONDIALE DEL PIZZAIUOLO TROFEO CAPUTO

ナポリピッツァ職人世界選手権
クラシカ部門外国人部門 **優勝**

ピッツァイオーロ **庄司 淳一 監修**

Jun Shoji

ピッツァイオーロ 庄司 淳一

2012年 Campionato Mondiale
del Pizzaiuolo Trofeo Caputo
~世界選手権にて部門 優勝~



焼きたてのナポリピッツァを熱々の内に召し上がりください。



生地は小麦粉をベースに、酵母・水・塩の4種を練り上げて作ります。
縁のモチモチ感を出すために「水の配合」、「相性の良い酵母」について研究を重ねました。