

Antipasto 前菜

お酒に合う、おまかせ前菜4種

1

ちょこっと前菜盛り合わせ
 Assorted appetizers (4 kinds)

680 (748)



※写真はイメージです。

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

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

Today's choice.



※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

定番人気!

15
ローストビーフポテサラ 780 (858)
Roastbeef potato salad

溢れる魚卵!

16
魚卵たっぷり! 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!



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
Deep-fried octopus 680 (748)



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麺状の生地。
「天使の髪」とも呼ばれています。

21

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

1,380 (1,518)



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



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



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

Ajillo アヒージョ

1 アヒージョ人気 No.1



32

エビとマッシュルームのアヒージョ
Shrimp and mushroom ajillo

980 (1,078)



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)



34

タコとブロッコリーのアヒージョ
Octopus and broccoli ajillo

980 (1,078)

2 アヒージョ人気 No.2



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)

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)



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

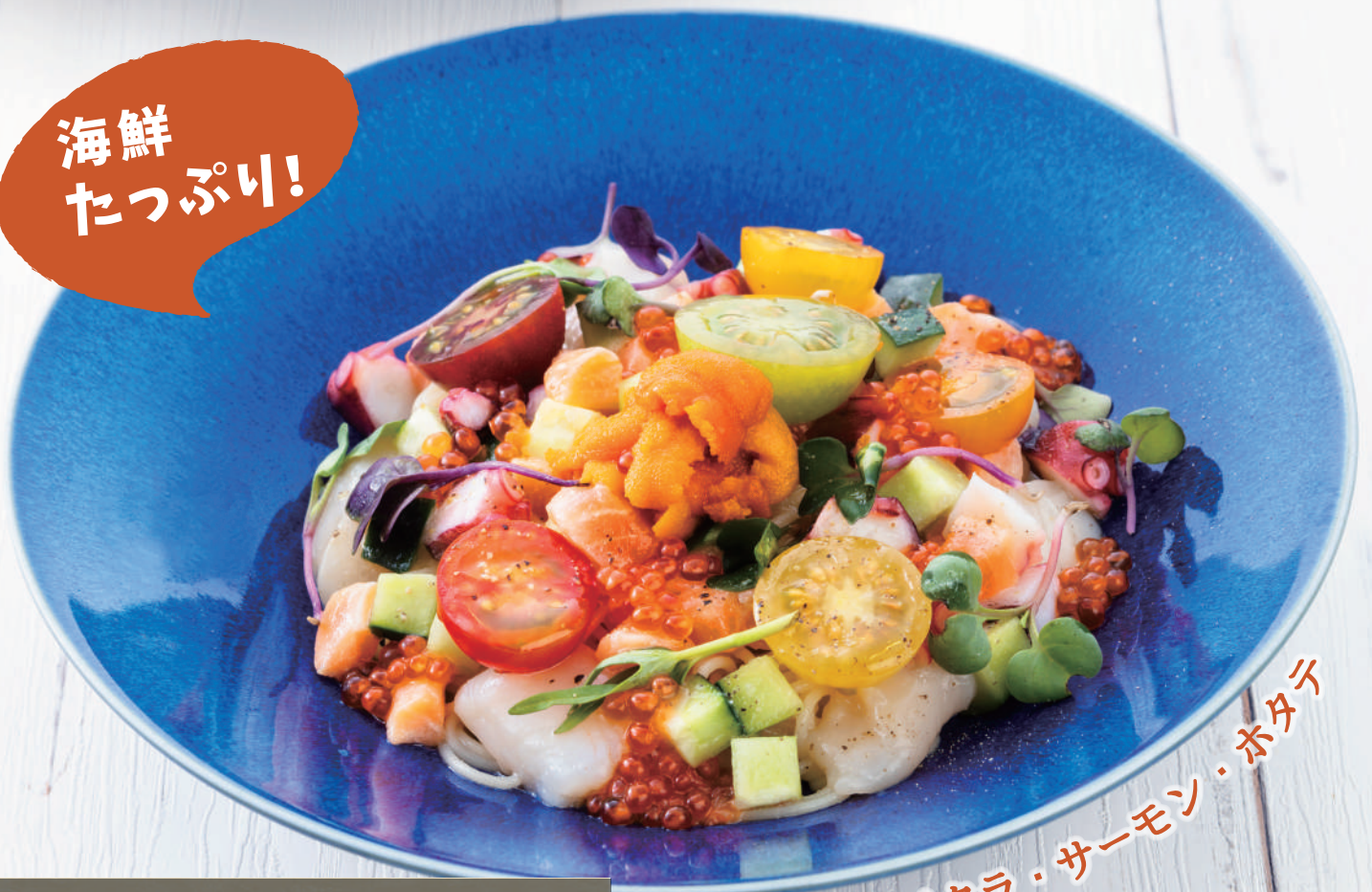
天使のカルボナーラ “アンジェロ”
Carbonara “Angelo”

1,580 (1,738)



フワフワの Parmesan 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



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。



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お召し上がりください。



Dolce デザート

1 デザート人気 No.1

54

ティラミス

Tiramisu

880 (968)

植木鉢みたいな
可愛いティラミス♪



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!

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)

2 デザート人気 No.2



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)

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

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

2,380 (2,618)



60

マルゲリータ
& フンギエパンナ

MARGHERITA & FUNGHI E PANNA

1,880 (2,068)

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 ROSSA

ピッツア トマトベース

61

MARGHERITA D.O.C

究極のマルゲリータ D.O.C

2,380 (2,618)

BUFFALO MOZZARELLA,
CHERRY TOMATO, FRESH BASIL
水牛のモッツァレラ / ミニトマト / バジル



62

BISMARCK ROSSO

ビスマルク ロッソ

1,780 (1,958)

MOZZARELLA, PROSCIUTTO, EGG,
FRESH BASIL

モッツァレラ / 生ハム / たまご / バジル

63

MARINARA

マリナーラ

980 (1,078)

CHERRY TOMATO, OREGANO, GARLIC
FRESH BASIL

ミニトマト / オレガノ / ニンニク / バジル



64

MARGHERITA

マルゲリータ

1,480 (1,628)

MOZZARELLA, FRESH BASIL

モッツァレラ / バジル



66

DIAVOLA

ディアボラ

1,580 (1,738)

MOZZARELLA, PICCANTE SALAMI
FRESH BASIL, CHILI

モッツァレラ / ピカンテサラミ / バジル / 唐辛子



73

LASAGNA

ラザーニャ

1,580 (1,738)

MOZZARELLA, RICOTTA, PROSCIUTTO COTTO,
FRESH BASIL, ROSEMARY

モッツァレラ / リコッタ / プロシュートコット
バジル / ローズマリー



65

ROMANA

ローマーナ

1,480 (1,628)

MOZZARELLA, ANCHOVY, OLIVE, OREGANO

モッツァレラ / アンチョビ / オリーブ / オレガノ



75

CAPRICCIOSA

カプリチオーザ

1,880 (2,068)

MOZZARELLA, SALAMI, CHERRY TOMATO,
MUSHROOMS, OLIVE, CAPER, FRESH BASIL

モッツァレラ / サラミ / ミニトマト
キノコ / オリーブ / ケッパー / バジル



76

CALZONE

カルツォーネ

1,880 (2,068)

FOLDED PIZZA WITH MOZZARELLA,
RICOTTA, SALAMI, FRESH BASIL

モッツァレラ / リコッタ / サラミ / バジル



74

SICILIANA

シチリアーナ

1,380 (1,518)

OLIVE, CAPER, CHERRY TOMATO, OREGANO,
GARLIC, ANCHOVY, FRESH BASIL

オリーブ / ケッパー / ミニトマト / オレガノ
ニンニク / アンチョビ / バジル



PIZZA BIANCA

ピッツァ モッツアレラベース

72

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ フォルマッジ [はちみつ付] 2,180 (2,398)

MOZZARELLA, GORGONZOLA, TALEGGIO, PARMIGIANO,
FRESH CREAM, HONEY
モッツアレラ/ゴルゴンゾーラ/タレグジョ/パルミジャーノ
生クリーム/はちみつ



67

PRINCIPESSA

プリンチペッサ 1,480 (1,628)

MOZZARELLA, CHERRY TOMATO, FRESH BASIL
モッツアレラ/ミニトマト/バジル



70

PUTTANESCA

プッタネスカ 1,580 (1,738)

MOZZARELLA, FRESH BASIL, OLIVE, PEPPER,
CHERRY TOMATO, GARLIC, OREGANO, CHILI
モッツアレラ/バジル/オリーブ/ケッパー
ミニトマト/ニンニク/オレガノ/唐辛子



69

FUNGI E PANNA

フンギエパンナ 1,680 (1,848)

MOZZARELLA, MUSHROOMS, FRESH BASIL,
PROSCIUTTO COTTO, FRESH CREAM

モッツアレラ/キノコ/バジル
プロシュートコト/生クリーム



78

QUATTRO FUNGHI

クアトロ フンギ 1,680 (1,848)

SMOKED MOZZARELLA, FOUR TYPES OF
MUSHROOM, DUXELLES SAUCE

燻製モッツアレラ/4種のキノコ/デュクセルソース



71

VERDE

ヴェルデ 1,480 (1,628)

MOZZARELLA, ARUGULA, ANCHOVY, CAPER
モッツアレラ/ルーコラ/アンチョビ/ケッパー



77

BURRO E ACCIUGHE

ブッロエアッチューゲ 1,480 (1,628)

MOZZARELLA, BUTTER, ANCHOVY, GARLIC,
FRESH BASIL

モッツアレラ/バター/アンチョビ/ニンニク/バジル



81

CARBONARA

カルボナーラ 1,980 (2,178)

MOZZARELLA, EGG, PANCETTA,
FRESH CREAM, PEPPER

モッツアレラ/たまご/パンチェッタ/生クリーム/胡椒

79

TAMBRELLO

タンブレロ 1,780 (1,958)

SMOKED MOZZARELLA, PICCANTE SALAMI,
CHERRY TOMATO, OREGANO, FRESH BASIL

燻製モッツアレラ/ピカンテサラミ/ミニトマト
オレガノ/バジル



80

MACELLAIO

マチェライオ 2,080 (2,288)

4 TYPES OF MEAT, MOZZARELLA,
RICOTTA, ROSEMARY

4種のお肉/モッツアレラ/リコッタ/ローズマリー



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。