

# FROM THE OCEAN 海の幸



**Today's Fresh Fish Carpaccio with Fresh Lemon Sauce**

1,580  
(1,738)

本日の鮮魚のカルパッチョ  
フレッシュレモンのソース

**Tuna Toro Tartare**

中トロのタルタル〜バケットのせ〜

※1P追加できます 430 (473)



2P 860  
(946)



**Spanish Garlic Shrimp**

スパニッシュガーリックシュリンプ

1,200  
(1,320)

**Ceviche of Octopus with Microgreens Sauce**

タコのセビーチェ マイクロハーブソース

1,450  
(1,595)

**Assorted Clams Steamed in Wine with Black Pepper and Lemon**

いろいろ貝のワイン蒸し 黒胡椒とレモン

1,480  
(1,628)

**Shrimp and Mushroom Ajillo with Slices of Baguette**

海老とマッシュルームのアヒージョ

〜バケット2コ付き〜



1,580  
(1,738)



Assorted Clams Steamed in Wine with  
Black Pepper and Lemon



Ceviche of Octopus with Microgreens Sauce

※画像はイメージです。仕入れ状況により食材は予告なく変更する場合がございます

# ANTIPASTO 前菜

## Carpaccio-style Mushroom Salad

フレッシュマッシュルームと  
削りチーズのサラダ



1,180  
(1,298)



## Caprese with Buffalo Mozzarella Cheese and Ripe Tomatoes

水牛モッツアレラチーズと完熟トマトのカプレーゼ

1,730  
(1,903)

## Assortment of Raw ham and Salami

生ハム&サラミの盛り合わせ

1,780  
(1,958)

## Seasonal Fruit and Burrata Cheese

ブーリア産ブラッタチーズと旬のフルーツ

2,800  
(3,080)

## French Fries with Anchovy Butter

フレンチフライ 〜アンチョビバター〜



900  
(990)



## Plain Baked Pizza "Focaccia"

素焼きのピッツァ"フォカッチャ"

680  
(748)



Seasonal Fruit and Burrata Cheese



Assortment of Raw ham and Salami



# INSALATA サラダ

—FROM THE FARM—

## Salvatore Salad with Shrimp and Arugula

小エビとルッコラのサルヴァトーレサラダ

1,350  
(1,485)

## Salad with Shaved Cheese and Nuts

削りたてチーズとナッツのサラダ

1,350  
(1,485)

## Classic Caesar Salad with Bacon

ベーコンのクラシックシーザーサラダ

1,350  
(1,485)



Classic Salad with Baby Shrimp and Arugula



Classic Caesar Salad with Bacon



# PIZZA ピッツァ

Pizza Size : S size 23cm / M size 27cm

ナポリピッツァ世界コンペティション最優秀賞

award-winning pizza in  
World Neapolitan Pizza Competition

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“D.O.C”〜ドック〜

Cherry Tomato, Basil, Mozzarella, Grated Cheese  
チェリートマト・バジル・モッツアレラ・粉チーズ

\*プレミアムモッツアレラチーズでのみの提供になります

¥ 3,030 (3,333) ¥ 3,450 (3,795)



こだわりのマルゲリータの更なる上を行く至高のマルゲリータ



### MARGHERITA SPECIAL

至高のマルゲリータ

Tomato, Basil, Premium Mozzarella  
Grated Cheese

トマト・バジル・プレミアムモッツアレラ  
粉チーズ

¥ 2,430 (2,673) ¥ 2,750 (3,025)



### MARGHERITA

マルゲリータ

Tomato, Basil, Mozzarella, Grated Cheese

トマト・バジル・モッツアレラ  
粉チーズ

¥ 1,880 (2,068) ¥ 2,200 (2,420)

## TOPPINGS

お好みに合わせてトッピング

Prosciutto Crudo

生ハム 350 (385)

Rucola

ルーコラ 250 (275)

Salami

サラミ 300 (330)

Anchovy

アンチョビ 220 (242)

You can order pizza with any toppings.

**Premium Mozzarella**

プレミアムモッツアレラ

**+600 (660)**

チーズのアップグレード

食感、味わい全てにおいて完璧な、水牛ミルクのモッツアレラチーズでピッツァをさらにおいしく!



### SEI FORMAGGI

6種チーズピッツァ アカシアの蜂蜜付き

Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Asiago, Steppen, Ricotta, Grated Cheese, Honey, Cream

モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・タレージョ

アジアゴ・ステッペン・リコッタ・粉チーズ・ハチミツ・クリーム

¥2,200 (2,420) ¥2,500 (2,750)



### DIAVOLA 'NDUJA

ディアボラ ドンウイヤ

Chicken, Salami, Oregano, Rosemary, Garlic, Mozzarella, Grated Cheese, "Nduja"

チキン・サラミ・オレガノ・ローズマリー

ニンニク・モッツアレラ・粉チーズ・ドンウイヤ

¥2,230 (2,453) ¥2,550 (2,805)



### ROMANA

ロマーナ

Tomato, Basil, Capers, Cherry Tomato, Anchovy, Oregano, Garlic, Mozzarella, Grated Cheese

トマト・バジル・チェリートマト・アンチョビ・オレガノ

ケッパー・ニンニク・モッツアレラ・粉チーズ

¥1,980 (2,178) ¥2,300 (2,530)



### CONDOR

冬のナポリ

～イタリアンソーセージとフリアリエリ～

Italian Sausage, Friarielli, Black Pepper, Semi-dried Tomatoes, Chili Pepper, Garlic, Smoked Mozzarella, Mozzarella, Grated Cheese

イタリアンソーセージ、フリアリエリ、黒コショウ、セミドライトマト

唐辛子、ニンニク、スモークモッツアレラ、モッツアレラ、粉チーズ

¥2,350 (2,585) ¥2,680 (2,948)



2025年社内コンペティション優勝ピッツァ



### SALMONE

スダチ香るサーモンといくらのピッツァ

Salmon, Salmon Roe, Early Red Sea Bream, Ricotta Cheese, Capers, Dill, Mozzarella, Pepper, Grated Cheese, Sudachi Citrus

サーモン・いくら・アーリーレッド・リコッタチーズ・ケッパー

ディル・モッツアレラ・胡椒・粉チーズ・スダチ

¥2,580 (2,838) ¥2,900 (3,190)



### BISMARCK

濃厚卵黄と生ハムの'沼'ピッツァ

Cured Ham, Soft-Boiled Egg, Asiago, Steppen, Mozzarella, Ggranapadano

生ハム・半熟卵・アジアゴ・ステッペン

モッツアレラ・グラナパダーノ

¥2,600 (2,860)

# PASTA パスタ

スパゲッティをグルテンフリーへ変更  
Change Spaghetti to Gluten Free +200 (220)

パスタ大盛り(1.5倍)承ります ※ 価格はスタッフにお尋ねください  
You can get a large serving of pasta. Please ask the staff for prices.



## Penne Arrabbiata with Fried Eggplant and Fresh Mozzarella

ペンネアラビアータ 揚げ茄子とフレッシュモッツアレラ添え

ニンニクの香ばしい香りと  
ピリ辛トマトソースが大人気な一品

1,580 (1,738)



## Red Snow Crab and Mushroom Peperoncino with a Hint of Yuzu

紅ズワイガニと3種キノコのアーリオオーリオ  
～柚子の香り～

冬の贅沢パスタをご用意！  
カニ&エビを柚子の香りとオイルベースで

1,980 (2,178)



## Gorgonzola Cream Gnocchi with Walnuts and Fruit with Cured Ham

胡桃と季節のフルーツの  
ゴルゴンゾーラクリームニョッキ 生ハム添え

ゴルゴンゾーラチーズを使ったクリームニョッキに  
季節のフルーツと胡桃のアクセント

1,880 (2,068)



## Oven-baked Pasta with Cheese and Meat Sauce "Lasagna"

チーズとミートソースの  
窯焼きパスタ "ラザニア"

サルヴァトーレ特製ラザニアを  
窯焼きスタイルで

1,680 (1,848)



## Carbonara with Rich Creamy Eggs

徳島県産たむら濃密タマゴの  
カルボナーラ

ベーコンとたむらのタマゴ(濃密)のマッチングに  
しっかりと胡椒をかけて濃厚チーズが効いています

2,000 (2,200)



## Linguine alla Pescatora Rosso Seafood Tomato Sauce

魚介たっぷりペスカトーレ  
ロッソリングイネ

魚介とトマトの旨みが濃縮された  
オススメの一皿

2,480 (2,728)



## Japanese Black Beef "WAGYU" with Porcini Mushroom Fettuccine in Meat Sauce

"WAGYU"黒毛和牛ミートソースと  
ポルチーニ茸のフェットチーネ

ゴロゴロ黒毛和牛をじっくり煮込んだラグーソースを  
平打ちのフェットチーネとともに

2,480 (2,728)



# DOLCE デザート



<b>Tiramisu</b> ティラミス	760 (836)
コーヒーシロップたっぷりのスポンジで、マスカルポーネクリームをサンドしたイタリアの代表的なドルチェ	
<b>Chocolate Cake</b> トルタカプレーゼ	760 (836)
ナポリ・カプリ島の伝統的なチョコレートケーキ	
<b>Burnt Basque Cheesecake</b> バスクチーズケーキ	670 (737)
表面をこんがり焼いて濃厚チーズと香ばしさのハーモニー	
<b>Crema Catalana</b> クレマカタラーナ	710 (781)
パリパリキャラメルとカスタードがマッチ	
<b>Cassata</b> ナッツのカッサータ	760 (836)
ドライフルーツのアイスクリームをキャラメリゼナッツとご一緒に	
<b>Cassis Vanille</b> カシスバニユ	760 (836)
甘酸っぱいカシスムースと優しい甘さのバニラ香るムースの華やかな冬ドルチェ	

(※別紙にジェラートメニューもご用意してます)

## Paul Bassett コーヒー & ティー

**Espresso** 400  
エスプレッソ (440)  
蒸気の圧力で短時間に抽出された約20mlのエスプレッソ

**Coffee** Hot 500 Iced 550  
ロングブラック (550) (605)  
エスプレッソの香り高いブラックコーヒー  
コーヒーのイメージの変わる一品

**Cappuccino** 600  
カプチーノ (660)  
エスプレッソとクリーミーなフォームミルクで仕上げました

**Caffe Latte** Hot 600 Iced 650  
カフェラテ (660) (715)  
エスプレッソとミルクのスタンダードなコンビネーション

**Caffe Mocca** 600  
カフェモカ (660)  
濃厚なチョコレートとエスプレッソ、ミルクのマリアージュ

**Drip Coffee** Hot 500 Iced 550  
ドリップコーヒー (550) (605)  
バリスタおすすめの豆をペーパーフィルターにて抽出

**Tea** Hot 500 Iced 550  
紅茶 (550) (605)  
香り豊かなアールグレイ紅茶

**Affogato** 620  
アフォガード (682)  
ミルクジェラートにこだわりのポールバセットエスプレッソをかけて