



※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

FROM THE OCEAN 海の幸

Today's Fresh Fish Carpaccio with Fresh Lemon Sauce

1,580
(1,738)

日本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

1,200
(1,320)

スペニッシュガーリックシュリンプ

Ceviche of Octopus with Microgreens Sauce

1,450
(1,595)

タコのセビーチェ マイクロハーブソース

Assorted Clams Steamed in Wine with Black Pepper and Lemon

1,480
(1,628)

いろいろ貝のワイン蒸し 黒胡椒とレモン

Shrimp and Mushroom Ajillo with Slices of Baguette

1,580
(1,738)

海老とマッシュルームのアヒージョ
～バケット2コ付き～



Assorted Clams Steamed in Wine with
Black Pepper and Lemon



Ceviche of Octopus with Microgreens Sauce

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

水牛モツツアレラチーズと完熟トマトのカプレーゼ

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

プーリア産ブラン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"

素焼きのピッツア "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 ピツツア

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

ナポリピツツア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・モッツァレラ・粉チーズ

*プレミアムモッツァレラチーズでのみの提供になります

■ 3,030 (3,333) □ 3,450 (3,795)



ごだわりのマルゲリータの更に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・プレミアムモッツァレラ
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・モッツァレラ
粉チーズ

■ 1,880 (2,068) □ 2,200 (2,420)

TOPPINGS

好みに合わせトッピング

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.



SEI FORMAGGI

6種チーズピツツア 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・タレッジョ
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 ンドウイヤ

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・ンドウイヤ

■ 2,230 (2,453) □ 2,550 (2,805)

Premium Mozzarella

プレミアムモツツアレラ

+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、水牛ミルクのモツツアレラチーズでピツツアをさらにおいしく！



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ッリ～

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、フリアリエッリ、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)



SALMONE

スダチ香るサーモンといくらのピツツア

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
デイル・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ツツア

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

パンネアラビータ 揚げ茄子とフレッシュモッツァレッラ添え

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)



SECONDO

メイン料理

Oven-Baked Sausage "Salsiccia"
窯焼きソーセージ "サルシッチャ"

1,200
(1,320)

Sautéed Daisen Chicken Thigh with Diavola Sauce
大山鶏モモ肉のソテー ディアボラソース

2,160
(2,376)



Oven-Baked Sausage
"Salsiccia"



Sautéed Oyama Chicken Thigh
with Diavola Sauce

Grilled Iberico Pork with Green Herb Sauce
イベリコ豚のグリル グリーンハーブソース

2,350
(2,585)

Grilled Japanese Black Beef "WAGYU"
国産黒毛和牛のグリル

150g 3,200
(3,520)
230g 4,800
(5,280)



Grilled Iberico Pork with
Green Herb Sauce



Japanese Black Beef "WAGYU"

DOLCE デザート



Tiramisu

ティラミス

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

Chocolate Cake

トルタカブレーゼ

ナボリ・カブリ島の伝統的なチョコレートケーキ

Burnt Basque Cheesecake

バスクチーズケーキ

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

Crema Catalana

クレマカタラーナ

パリパリキャラメルとカスタードがマッチ

Cassata

ナツツのカッサーータ

ドライフルーツのアイスケーキをキャラメリゼナツツと一緒に

Cassis Vanille

カシスバニーユ

甘酸っぱいカシスマ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エ

760

(836)

760

(836)

670

(737)

710

(781)

760

(836)

760

(836)

(※別紙にジェラートメニューもご用意しています)



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ら一品

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パセツトエスプレッソをかけて