

ANTIPASTO 前菜

Orange Flavoring Carrot Rapées

オレンジ入りのキャロットラペ

さっぱりとした人参サラダ

420
(462)

Anchovy Sautéed Broccoli

ブロッコリーのアンチョビソテー

ビールはもちろん、白ワインとも相性バッチリな定番タパス

480
(528)

Prosciutto Crudo

プロシュート

やわらかく滑らかな口当たりと程よい塩味が感じられる熟成生ハム

680
(748)

Octopus Carpaccio

タコのカルパッチョ仕立て

プリプリのタコをハーブの香り高い自家製ソースで

880
(968)

Oven-Baked Original Sausage

窯焼きソーセージ“サルシッチャ”

肉汁たっぷりのソーセージにマッシュポテトを添えて

980
(1,078)

White Wine Steamed Mussels

ムール貝の白ワイン蒸し

海の旨味が凝縮した塩気と甘みのバランスをお楽しみください

1,200
(1,320)



Assorted Appetizers

前菜の盛り合わせ

サーモンと春野菜のレモンマリネ

自家製ローストビーフ ～赤ワインとバルサミコのソース～

イタリア風オムレツ トマトソース

サラミとハムの盛り合わせ

ブロッコリーのアンチョビソテー

オレンジ入りキャロットラペ

1名様 1,200~
(1,320~)



Fresh Mozzarella Salad with Cherry Tomato and Basil

水牛モッツアレラ“ボッコンチーニ”のカプレーゼ

カプリ名物チェリートマトと水牛モッツアレラ、バジルのサラダ

1,230
(1,353)

Roast Beef with Red Wine & Balsamic Sauce

自家製ローストビーフ ～赤ワインとバルサミコのソース～

低温でじっくりと調理したお肉を赤ワインとバルサミコソースで

1,250
(1,375)

Shrimp and Mushroom Ajillo

海老とマッシュルームのアヒージョ

ニンニクの香りが食欲をそそる、アヒージョのベストコンビ

1,280
(1,408)

Assorted Cheese

チーズの盛り合わせ

ボッコンチーニ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノの3種盛り合わせ

1,480
(1,628)

Assorted Salami and Ham

サラミとハムの盛り合わせ

熟成生ハムとサラミ、モルタデッラの盛り合わせ

1,480
(1,628)

FRITTO フリット

Fried Potatoes ~Shaved Fresh Cheese or Sweet Chili and Sour Cream~ 580
フライドポテト (638)
~削りたてチーズ or スイートチリとサワークリーム~
どちらかをお選びください

Assorted Fried Gnocchi and Pancetta Sausage 650
揚げニョッキとパンチェッタソーセージの盛り合わせ (715)
揚げニョッキのモチモチ感とパンチェッタの旨味が最高

Italian Fried Chicken with Salvatore's Original Spices 650
イタリアンチキン (715)
フライドチキンをサルヴァトーレ直伝スパイスで

Fritto Misto 980
フリットミスト (1,078)
イタリアンチキンとパンチェッタソーセージ、フライドポテトの盛り合わせ



Deep-Fried Squid and Asparagus 980
イカとアスパラのフリット (1,078)
特製レモンタルタルで召し上がれ



INSALATA サラダ

Green Herb Salad 780
グリーンハーブサラダ (858)
さわやかな香りが楽しめるサラダ

Salad with Prosciutto and 3 kinds of Mushroom 920
生ハムと3種キノコのサラダ (1,012)
酸味の効いたバルサミコドレッシングで

Caesar Salad with Broiled Bacon 980
炙りベーコンのシーザーサラダ (1,078)
特製ベーコンとチーズたっぷりの大人気サラダ

※ 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

| PANE パン |

Baguette 1P 120
バケット (132)

Garlic Toast 1P 200
ガーリックトースト (220)

Bruschetta 1P 300
トマトのブルスケッタ (330)

PIZZA

ピッツァ

Pizza Size : S size 23cm / M size 27cm / L size 30cm



★★★ RECOMMENDATION

award-winning pizza in
World Neapolitan Pizza Competition

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ナポリピッツァ世界コンペティション最優秀賞

“D.O.C”～ドック～

Cherry Tomato, Basil, Mozzarella
Grated Cheese

チェリートマト・バジル・モzzarella
粉チーズ

☎ 2,380 (2,618) ☎ 2,700 (2,970)

☎ 3,050 (3,355)

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“D.O.C”～ドック～

※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あります

MARGHERITA

Margherita

マルゲリータ

ナポリピッツァの中で最も代表的なピッツァ

トマト・バジル・モzzarella・粉チーズ

☎ 1,480 (1,628) ☎ 1,800 (1,980) ☎ 2,150 (2,365)

Bianca

ビアンカ

マルゲリータとは対照的な白いマルゲリータシンプルで味わい深いです

バジル・モzzarella・粉チーズ

☎ 1,500 (1,650) ☎ 1,820 (2,002) ☎ 2,170 (2,387)

Provola

プローヴォラ

燻製モzzarellaチーズの味わいの特徴ピッツァです

トマト・バジル・燻製モzzarella・粉チーズ

☎ 1,600 (1,760) ☎ 1,920 (2,112) ☎ 2,270 (2,497)

Margherita d'oro

黄金のマルゲリータ

黄金色のトマトが主役の見た目も美しいマルゲリータ

黄色トマト・チェリートマト・バジル・モzzarella・粉チーズ

☎ 1,680 (1,848) ☎ 2,000 (2,200) ☎ 2,350 (2,585)

こ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

トマト・バジル・プレミアムモzzarella・粉チーズ

☎ 2,430 (2,673) ☎ 2,750 (3,025) ☎ 3,100 (3,410)

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)

Premium Mozzarella

プレミアムモッツアレラ 800 (880)

チーズのアップグレード

You can order pizza with any toppings.

MARINARA

Napoli

ナポリ

シンプルだからこそ際立つトマト、ガーリック、オレガノの奥深い味わい
トマト・オレガノ・バジル・ニンニク

🍷 980 (1,078) 🍷 1,280 (1,408) 🍷 1,580 (1,738)

Marinara No.1

マリナーラNO.1

4種のトマトをたっぷりトッピングした、サルヴァトーレオリジナルピッツァ
トマト・チェリートマト・ミディトマト・セミドライトマトオレガノ・バジル・ニンニク

🍷 1,380 (1,518) 🍷 1,680 (1,848) 🍷 1,980 (2,178)

Tonno e Cipolla

トンノ エ チポッラ

ツナのジューシーさと玉ねぎの甘みが融合した、ピッツァ界の隠れた名作
トマト・オレガノ・バジル・アンチョビ・ミニトマト・ツナ・オニオン・にんにく

🍷 1,380 (1,518) 🍷 1,680 (1,848) 🍷 1,980 (2,178)

Cicinielli

チチニエッリ +300 カラスミかけ

イタリア語でチチニエッリとは「しらす」、ガーリックとオレガノが
食欲をそそります

トマト・オレガノ・バジル・アンチョビ・しらす・ミニトマト・にんにく
イタリアンパセリ

🍷 1,380 (1,518) 🍷 1,680 (1,848) 🍷 1,980 (2,178)

Sakura Gamberi e Bianchetti

釜揚げしらすと桜海老

香ばしいしらすと桜海老、ニンニクの香りが食欲をそそる、
お酒にもよく合う一枚

トマト・キャベツ・しらす・桜海老・アンチョビ・オレガノ・ニンニク・魚醤

🍷 1,980 (2,178) 🍷 2,280 (2,508) 🍷 2,580 (2,838)

BIANCA & PANNA

Quattro Formaggi

4種のチーズとBIOはちみつ

チーズ好きにはたまらない4種類のチーズをトッピングした
濃厚な味わいのピッツァ

ゴルゴンゾーラ・サムソー・モッツアレラ・アジアゴ・粉チーズ・クリーム・はちみつ

🍷 1,700 (1,870) 🍷 2,020 (2,222) 🍷 2,370 (2,607)

Diavola 'Nduja

ディアボラ ンドゥイヤー

ンドゥイヤー(豚バラ肉の熟成唐辛子ペースト)の辛み、旨味とニンニクの
香りがくせになる一枚

チキン・サラミ・唐辛子・ンドゥイヤー・オレガノ・ローズマリー・ニンニク
モッツアレラ・粉チーズ

🍷 1,750 (1,925) 🍷 2,070 (2,277) 🍷 2,420 (2,662)

Angelina

アンジェリーナ

ぶりぶりの海老とツナ、キャベツの見た目にも春らしい一枚

海老・ツナ・キャベツ・トマト・アンチョビ・オレガノ・ニンニク・モッツアレラ
粉チーズ・クリーム・ホウレンソウ・魚醤

🍷 1,830 (2,013) 🍷 2,150 (2,365) 🍷 2,500 (2,750)

Bismarck

生ハムとアスパラのビスマルク

人気のあるピッツァ「ビスマルク」半熟卵がたまらない!

生ハム・アスパラガス・マッシュルーム・アンチョビ・黒胡椒・半熟卵
モッツアレラ・粉チーズ・クリーム

🍷 2,030 (2,233) 🍷 2,350 (2,585) 🍷 2,700 (2,970)

ナポリピッツァ世界コンペティション最優秀賞

Denominazione di Origine Controllata

“D.O.C”〜ドック〜

世界最高峰の祭典「PIZZA FEST」最優秀賞受賞ピッツァ
チェリートマト・バジル・モッツアレラ・粉チーズ

🍷 2,380 (2,618) 🍷 2,700 (2,970) 🍷 3,050 (3,355)

ROSSO

Cosacca

コサッカ

本場の味をそのままに、バジルとトマトの爽やかさが引き立つ一枚
トマト・バジル・粉チーズ

🍷 1,080 (1,188) 🍷 1,380 (1,518) 🍷 1,680 (1,848)

Romana

ロマーナ

チーズのコクとアンチョビの塩気がワインやビールなどのお酒にもよく合います
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

🍷 1,600 (1,760) 🍷 1,920 (2,112) 🍷 2,270 (2,497)

Capricciosa

カプリチオーザ

トマトやオリーブなどイタリアの代表的食材をふんだんに使った、
欲張りピッツァ

トマト・マッシュルーム・アーティチョーク・モルタデッラ
ブラックオリーブ・モッツアレラ・粉チーズ・ホウレンソウ

🍷 1,680 (1,848) 🍷 2,000 (2,200) 🍷 2,350 (2,585)

Vesuvio

ヴェスヴィオ

ピリッとしたアクセントがやみつき!サラミの旨みとトマトソースの
爽やかさが絶品

ンドゥイヤー・トマト・オレガノ・バジル・レッドオニオン・サラミ・にんにく
唐辛子・モッツアレラ・粉チーズ

🍷 1,750 (1,925) 🍷 1,920 (2,112) 🍷 2,270 (2,497)

Calabrese

カラブレゼ

スパイシーが食欲をそそる!濃厚な味わいがたまらない一枚

トマト・オレガノ・アンチョビ・バジル・ケッパー・オリーブ・なす・にんにく
唐辛子・モッツアレラ・粉チーズ

🍷 1,800 (1,980) 🍷 2,120 (2,332) 🍷 2,270 (2,497)

PASTA パスタ

📦:レギュラーサイズ:1~2名様 📦:ラージサイズ:3~4名様

Classic Penne in Arrabiata Sauce with Fried Eggplants 🌶️

揚げナスのペンネ“アラビアータ”

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

📦 1,150 (1,265)

📦 1,725 (1,897)

Spaghetti with Salmon in Lemon Cream Sauce

サーモンとレモンクリームスパゲッティ

レモンの爽やかさがサーモンとクリームソースの味を引き立てます

📦 1,280 (1,408)

📦 1,920 (2,112)

Spaghetti with Fresh Tomato Sauce

フレッシュトマトのポモドーロフレスコスパゲッティ

フレッシュなチェリートマトを贅沢に使用。甘みとコクを引き出した、シンプルながら奥深い味わい

📦 1,380 (1,518)

📦 2,070 (2,277)

Spaghetti with Clams and Zucchini

アサリとズッキーニのスパゲッティ

イタリアを感じさせる軽やかで爽やかな一品

📦 1,380 (1,518)

📦 2,070 (2,277)

Cream Gnocchi with 4 Kinds of Cheese

4種チーズのクリームニョッキ

ゴルゴンゾーラなどの4種類のチーズを使ったクリームソースのニョッキ

📦 1,400 (1,540)

📦 2,100 (2,310)

Spaghetti Bolognese

ボローニャ風スパゲッティ

香味野菜と挽肉をたっぷり使った贅沢ミートソーススパゲッティ

📦 1,480 (1,628)

📦 2,220 (2,442)

※画像はイメージです

スパゲッティをフェットチーネへ変更 +250
Change Spaghetti to Fettuccine (275)

Oven-Baked Lasagna with Cheese and Meat Sauce

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

1,550 (1,705)

Spaghetti Carbonara with Prosciutto and Pancetta

生ハムとパンチェッタのカルボナーラ

パンチェッタと卵のマッチングにしっかり胡椒をかけて、濃厚チーズが効いています

☑ 1,580 (1,738)

☑ 2,370 (2,607)

Penne with Slow-Cooked Beef and Neapolitan Ragu Sauce

ナポリ風ラグーソースのペンネ

お肉の旨味がギュッと詰まった自家製コク旨ソース

☑ 1,580 (1,738)

☑ 2,370 (2,607)

NEW

Spaghetti Peperoncino with Clams, Spring Vegetables and White Fish

ハマグリと春野菜、白身魚のペペロンチーノ

魚介の旨みと野菜の甘みが味わえる、サルヴァトーレの春定番のパスタ

☑ 1,680 (1,848)

☑ 2,520 (2,772)

Linguine Pescatore with Hearty Seafood

漁師風魚介のリングイネ“ペスカトーレ”

魚介とトマトの旨味が凝縮されたオススメの一皿

☑ 1,850 (2,035)

☑ 2,775 (3,052)

NEW

Fettuccine with Meat Sauce Made from Japanese Black Wagyu

黒毛和牛ミートソースのフェットチーネ

ワインとの相性も抜群で、特別なひとときを演出する一皿

☑ 2,500 (2,750)

☑ 3,750 (4,125)



※画像はイメージです

PESCE・CARNE 魚・肉料理



Honey Mustard Flavored Salmon with Crispy herbed Bread Crumbs 1,880
サーモンのカリカリ香草パン粉焼きハニーマスタード風味 (2,068)

肉厚なサーモンをレモン香る自家製のタルタルソースとともに

Sauteed Chicken Thigh with Garlic Butter Sauce 1,480
鶏もも肉のソテー ～ガーリックバターソース～ (1,628)

大判で食感のよい鶏もも肉をガーリックバターソースでどうぞ

Grilled Lean Beef Steak ~Tagliata Style~ 150g 2,180 200g 2,680 300g 3,550
赤身のグリルステーキ ～タリアータ～ (2,398) (2,948) (3,905)

濃厚な味わいと程よい脂の牛赤身肉をグリルで香ばしく焼き上げました

Special Spare Ribs ~Bone-In Pork Belly with Gravy Sauce~ 2,380
特製スペアリブ ～骨付き豚バラ肉のグレービーソース～ (2,618)

スペアリブを旨味たっぷりのグレービーソースで仕上げた食べ応えのある一品

Assorted Grilled Meat 3,600
豪快!!お肉の盛り合わせ ～牛赤身肉・スペアリブ・鶏もも肉のソテー～ (3,960)

3種のお肉を豪快に盛り合わせた、お肉好きにはたまらない一皿



Grilled Premium Japanese Black Wagyu Beef with Red Wine Sauce 3,600
(3,960)

黒毛和牛のグリル ～赤ワインソース～

ジューシーに焼き上げた黒毛和牛の濃厚な旨味が食欲をかき立てます



※画像はイメージです

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

680 (748)



Chocolate Cake

トルタ カプレーゼ

ナポリ・カプリ島の伝統的なチョコレートケーキ

580 (638)



Mille Crêpe

ミルクレープ

何枚ものクレープに、軽い口どけのクリームを重ねたドルチェ

640 (704)



Mont Blanc

モンブラン

栗とキャラメルソースの深い味わいのモンブラン

680 (748)



Creme Brulee Cheese Cake

レアチーズケーキ ~キャラメリゼ~

キャラメルほろ苦さと、濃厚クリーム、ふんわりスポンジの組み合わせが絶妙

600 (660)



Today's Gelato

本日のジェラート

詳しくはスタッフにお尋ねください

580 (638)

DOLCE MISTO

ドルチェミスト

~小さなデザート盛り合わせ~

ティラミス、カヌレ、モンブラン、トルタカプレーゼ、レアチーズケーキ ~キャラメリゼ~、マカロン(ラズベリー)

6種 2,200 (2,420)

