

TAPAS 小皿料理



※画像はイメージです

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)



Porcini Mushroom Omelette with Cheese Sauce

ポルチーニ茸のイタリア風オムレツ チーズソース

豊かなポルチーニの贅沢オムレツ

480
(528)



Pacific Saury Escabeche

秋刀魚のエスカベッシュ

秋の味覚、秋刀魚のエスカベッシュ。豊かな風味をお楽しみください

500
(550)

Assorted Appetizers

前菜の盛り合わせ

1名様 1,200~
(1,320~)

- ・ハムとサラミの盛り合わせ
- ・秋刀魚のエスカベッシュ
- ・ブロッコリーのアンチョビソテー
- ・ポルチーニ茸のイタリア風オムレツ チーズソース
- ・キノコのマリネ
- ・自家製ローストビーフ〜赤ワインとバルサミコソース〜
- ・オレンジ入りキャロットラペ



ANTIPASTO 前菜

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)

Fresh Mozzarella Salad with Cherry Tomato and Basil

水牛モzzarella “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zzarella、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)



SALUMI ハム サラミ

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)

Salami

サラミ

しっとりとした食感で、噛むたびに旨みが広がります

680
(748)

Mortadella

モルタデッラハム

なめらかでしっとりとした口当たりの
ポローニャ風ハム

680
(748)

Assorted Ham and Salami

ハムとサラミの盛り合わせ

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)



CHEESE チーズ

Grana Padano

グラナパダーノ

牛乳を原料とする硬質タイプのチーズ

450
(495)

Gorgonzola Cheese

ゴルゴンゾーラ

世界三大ブルーチーズに挙げられる
イタリアの代表的なチーズ

550
(605)

Fresh Mozzarella Cheese

水牛のモzzarella “ボッコンチーニ” (638)

イタリアの最高級水牛のミルク100%で作られた
当店自慢の1口サイズのモzzarellaチーズ

580
(638)

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

1,400
(1,540)

FRITTO フリット

Fried Potatoes ~Shaved Fresh Cheese or Sweet Chili and Sour Cream~ 580
フライドポテト ~削りたてチーズ or スイートチリとサワークリーム~ (638)
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

Fritto Misto di Mare 1,280
フリット ミスト ディ マーレ (1,408)
海老、イカ、サーモンと季節野菜フリット。レモンをギュッと絞って召し上がれ



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

| PANE パン |

Baguette 1P120
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)

※ 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

PESCE・CARNE 魚・肉料理



※画像はイメージです

Sauteed Chicken Thigh with Garlic Butter Sauce

鶏もも肉のソテー ～ガーリックバターソース～

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

1,380
(1,518)

Honey Mustard Flavored Salmon with Crispy herbed Bread Crumbs

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

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

1,880
(2,068)

Grilled Lean Beef Steak ~Tagliata Style~

赤身のグリルステーキ ～タリアータ～

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

150g	2,180	200g	2,680	300g	3,550
	(2,398)		(2,948)		(3,905)

Spare Ribs with Gravy Sauce

特製スペアリブ ～骨付き豚バラ肉のグレービーソース～

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

3本	2,080	5本	3,200
	(2,288)		(3,520)

Assorted Grilled Meat

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

3,600
(3,960)





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 +100 (110)]



Classic Penne in Arrabiata Sauce with Fried Eggplants 🍷

揚げなすのペンネ “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)



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)



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 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皿

1,480 (1,628)

※画像はイメージです

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.



Fettuccine Carbonara with Fresh Black Truffles

フレッシュ黒トリュフの
贅沢カルボナーラ

芳醇な香りと濃厚な味わいが楽しめる
プレミアムな一皿に仕上げました

2,380 (2,618)



Fettuccine with Salmon in Lemon Cream Sauce

サーモンのレモンクリーム
フェットチーネ

サーモンの旨味が引き立つ、
レモン香るクリーミーなフェットチーネ

1,580 (1,738)



Spaghetti with Pacific Saury, Mushroom Peperoncino (with Yuzu Peel)

秋刀魚とキノコのペペロンチーノ
～柚子のアクセント～

秋の恵みがたっぷり詰まった、
柚子の香りとピリ辛がアクセントに

1,480 (1,628)



Spaghetti with Fresh Tomato Sauce and Stracciatella

フレッシュトマトのポモドーロフレスコ
～とろとろチーズのストラッチャテッラ～

とろとろクリーミーがたまらない
ストラッチャテッラと一緒に召し上がれ

1,680 (1,848)



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)



Fettuccine with Prosciutto Ham and Porcini Cream Sauce

生ハムとポルチーニ茸の
クリームフェットチーネ

薫り高いポルチーニと生ハムの豊かな旨み

1,700 (1,870)



Fettuccine with Slow-Cooked Beef and Neapolitan Ragu Sauce

じっくり煮込んだ牛肉の
ナポリ風ラグーソースのフェットチーネ

お肉の旨味がギュッと詰まった
自家製コク旨ソース

1,700 (1,870)



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)



PIZZA ピッツァ

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

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)
¥ 3,100 (3,410)

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

¥ 2,280 (2,508) ¥ 2,580 (2,838)
¥ 2,880 (3,168)



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

¥ 1,860 (2,046) ¥ 2,180 (2,398)
¥ 2,530 (2,783)



CAPRICCIOSA

気まぐれピッツァ

Tomato, Mushroom, Artichoke, Mozzarella,
Prosciutto Cotto, Black Olive, Grated Cheese

トマト・マッシュルーム・アーティチョーク
プロシュートコット・ブラックオリーブ
モッツアレラ・粉チーズ

¥ 2,060 (2,266) ¥ 2,380 (2,618)
¥ 2,730 (3,003)

TOPPINGS

お好みに合わせてトッピング

Prosciutto Crudo Rucola Salami Anchovy
 生ハム 350 (385) ルーコラ 250 (275) サラミ 300 (330) アンチョビ 150 (165)

You can order pizza with any toppings.

Premium Mozzarella +600 (660)
プレミアムモッツアレラ 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!



MARINARA NO.1

マリナーラ No.1

Tomato, Cherry Tomato, Midi Tomato, Semi-Dried Tomato, Oregano, Basil, Garlic
 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)



DIAVOLA 'NDUJA

ディアボラ ンドゥイヤ

Chicken, Salami, Chili Pepper, Oregano, Rosemary, Garlic, Mozzarella, Grated Cheese, "Nduja"
 チキン・サラミ・オレガノ・ニンニク・唐辛子
 ローズマリー・モッツアレラ・粉チーズ・ンドゥイヤ

☑ 2,130 (2,343) ☑ 2,450 (2,695)
 ☒ 2,800 (3,080)



QUATTRO FORMAGGI

4種のチーズのピッツァ〜ハチミツ付〜

Gorgonzola, Asiago, Samsoe, Mozzarella, Grated Cheese, Honey, Cream
 ゴルゴンゾーラ・アジアゴ・サムソー・モッツアレラ
 粉チーズ・ハチミツ・クリーム

☑ 2,080 (2,288) ☑ 2,400 (2,640)
 ☒ 2,750 (3,025)



SICILIANA

秋刀魚とキノコのシチリア風ピッツァ

Tomatoes, Pacific Saury, Shimeji, Oyster Mushrooms, Maitake, Midi Tomato, Red Onions, Almonds, Raisins, Basil, Italian Parsley, Anchovies, Honey, Garlic, Mozzarella, Grated Cheese
 トマト・秋刀魚・しめじ・平茸・舞茸・ミディトマト・レッドオニオン
 アーモンド・レーズン・バジル・イタリアンパセリ・アンチョビ
 ハチミツ・ニンニク・モッツアレラ・粉チーズ

☑ 2,210 (2,431) ☑ 2,530 (2,783)
 ☒ 2,880 (3,168)



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

☑ 1,960 (2,156) ☑ 2,280 (2,508)
 ☒ 2,630 (2,893)



PORCINI

ポルチーニ茸と生ハム、ルーコラのピッツァ

Porcini, Shimeji, Oyster mushrooms, Maitake, Prosciutto, Rocket, Garlic, Mozzarella, Smoked mozzarella, Italian Parsley, Grana Padano, Cream
 ポルチーニ茸・しめじ・平茸・舞茸・生ハム・ルーコラ・
 ニンニク・モッツアレラ・スモークモッツアレラ・イタリアンパセリ・
 グラナパダーノスライス・クリーム

☑ 2,260 (2,486) ☑ 2,580 (2,838)
 ☒ 2,930 (3,223)



BISMARCK

トリュフクリームのはビスマルク

Prosciutto Cotto, Mushrooms, Black Pepper, Boiled Egg, Truffle Cream, Mozzarella, Grated Cheese
 プロシュートコット・マッシュルーム・黒胡椒・半熟卵・
 トリュフクリーム・モッツアレラ・粉チーズ

☑ 2,410 (2,651) ☑ 2,730 (3,003)
 ☒ 3,080 (3,388)



TARTUFO

ピッツァタルトゥーフォ
 〜フレッシュ黒トリュフと3種キノコ〜

Black Truffle, Shimeji Mushrooms, Oyster Mushrooms, Maitake Mushrooms, Mashed Potatoes, black Truffle Sauce, Garlic, Mozzarella, Italian Parsley, Cream, Asiago, Grated Cheese
 黒トリュフ・しめじ・平茸・舞茸・マッシュポテト・黒トリュフソース
 ニンニク・モッツアレラ・イタリアンパセリ・クリーム
 アジアゴ・粉チーズ

☑ 2,660 (2,926) ☑ 2,980 (3,278)
 ☒ 3,330 (3,663)

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

秋の味覚、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~

カラメルのはろ苦さと、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)

3種 1,100 (1,210)

6種 2,200 (2,420)

