

TAPAS 小皿料理



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)



Assorted Appetizers

前菜の盛り合わせ

1名様 1,200~
(1,320~)

- サラミとハムの盛り合わせ
- キノコのマリネ
- タコのカルパッチョ仕立て・オレンジ入りキャロットラペ
- ポルチーニ茸のイタリア風オムレツ チーズソース
- 自家製ローストビーフ・赤ワインパルサミコソース
- ブロッコリーのアンチョビソテー



※画像はイメージです

PESCE・CARNE 魚・肉料理



※画像はイメージです

Sauteed Chicken Thigh with Garlic Butter Sauce 1,380
 鶏もも肉のソテー ~ガーリックバターソース~ (1,518)

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

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

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

Spare Ribs with Gravy Sauce 3本 2,080 5本 3,200
 特製スペアリブ ~骨付き豚バラ肉のグレービーソース~ (2,288) (3,520)

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



Zuppa di Pesce 2,480
 ズッパ ディ ベッシェ ~ナポリ風ブイヤベース~ (2,728)

旨みたっぷり魚介のナポリ風ブイヤベースをお召し上がり下さい

味の追いリゾット Risotto +600
 濃厚な魚介スープをリゾットで2度お楽しみ下さい (660)



★★★
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・モッツアレラ
粉チーズ

Ⓔ 2,330 (2,563) Ⓜ 2,650 (2,915)

Ⓛ 3,000 (3,300)

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"D.O.C"〜ドック〜

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にも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)



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)



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)



FRUTTI DI MARE

紅ズワイガニと海老、いくららのピッツァ

Tomato, Crab, Shrimp, Salmon Roe, Broccoli,
Rocket Leaves, Mashed Potato, Anchovy, Garlic,
Smoked Mozzarella, Mozzarella, Grated Cheese

トマト・紅ズワイガニ・海老・いくら・ブロッコリー
ルーコラ・マッシュポテト・アンチョビ・ニンニク
スモークモッツアレラ・モッツアレラ・粉チーズ

Ⓔ 2,760 (3,036) Ⓜ 3,080 (3,388)

Ⓛ 3,430 (3,773)

DOLCE デザート



Tiramisu

ティラミス

コーヒース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~

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)

