



ANTIPASTO

フライドポテト バジルマヨネーズ
FRIED POTATO WITH BASIL MAYONNAISE

900
税込 990

フライドポテト トリュフ
FRIED POTATO WITH TRUFFLE

1,400
税込 1,540

たっぷりお野菜のミネストローネ
MINESTRONE

1,000
税込 1,100

カリフラワーの窯焼きバニヤカウダ
濃密タマゴの目玉焼き
GRILLED CAULIFLOWER BAGNA CAUDA WITH FRIED EGG

1,600
税込 1,760

国産牛モツのピリ辛トマト煮込み
SPICY TOMATO STEWED JAPANESE BEEF TRIPE

1,900
税込 2,090

長崎県産本マグロとアボカド、山ワサビのブルスケッタ 1P
BRUSCHETTA WITH TUNA, AVOCADO AND HORSERADISH

900
税込 990

水牛モッツァレラチーズとトマト、オレンジのカプレーゼ
BUFFALO MILK MOZZARELLA, TOMATO AND ORANGE SALAD "CAPRESE"

1,500
税込 1,650

生ハム & サラミなど盛り合わせ
ASSORTED PROSCIUTTO AND SALAMI

1,500
税込 1,650

四万十豚ベーコンとケール、ロメイン、ラディッキオの
シーザーサラダ
CAESAR SALAD WITH BACON, KALE, ROMAINE LETTUCE, RADICCHIO

1,900
税込 2,090

彩り豊かなリーフと鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て
FRESH FISH CARPACCIO WITH VARIOUR LEAVES

1,900
税込 2,090

濃厚ブランタチーズ イチゴとマッシュルーム
トレビスのバルサミコサラダ ヘーゼルナッツのアクセント
BURRATA CHEESE WITH STRAWBERRY, MUSHROOMS,
BALSMIC VINEGAR RED CHICORY SALAD, HAZELNUT

3,200
税込 3,520



様々な調理法のお野菜を楽しむベジタブルプレート

2,400
税込 2,640

VARIETY VEGETABLES PLATE

※ こちらは「肉・魚・卵・乳製品」を使っていないヴィーガン対応のお料理となっております
肉・魚・乳製品・卵自体は使用していませんが 調理場で上記食材の取り扱いがあること
調理器具などによって二次混入する可能性は御座います。予めご了承ください
This dish is vegan and does not contain meat, fish, eggs, or dairy products. Although we take great care,
please be aware that the above ingredients are handled in the kitchen and that there is a possibility of
secondary contamination due to cooking utensils, etc.



VARIETY VEGETABLES
PLATE



GRILLED CAULIFLOWER BAGNA CAUDA
WITH FRIED EGG



BRUSCHETTA
WITH TUNA, AVOCADO
AND HORSERADISH

※ Table charge of ¥550 (include tax) per person will be added to your bill. ※ 別途席料として550円(税込)頂戴いたします

PIZZA



イタリア産アンチョビのマリナーラ
MARINARA

PICCOLO 1,800
税込 1,980 GRANDE 2,200
税込 2,420

プレミアムモツァレラのマルゲリータ
MARGHERITA WITH PREMIUM MOZZARELLA

PICCOLO 2,100
税込 2,310 GRANDE 2,500
税込 2,750

サルシッチャとフリアリエッリのピツツア
ITALIAN SAUSAGE AND FRIARIELLI PIZZA

PICCOLO 2,400
税込 2,640 GRANDE 2,800
税込 3,080

4種チーズとラディッキオいちじくのピツツア
ヘーゼルナッツのアクセントアカシアの蜂蜜付き
4 KINDS OF CHEESE, RADICCHIO, FIG AND HAZELNUT PIZZA WITH HONEY

PICCOLO 2,500
税込 2,750 GRANDE 3,000
税込 3,300

徳島県産たむら濃密タマゴとモルタデラのビスマルク
ピスタチオのアクセント
BISMARCK WITH EGG, MORTADELLA HAM, PISTACHIO

PICCOLO 2,400
税込 2,640 GRANDE 2,800
税込 3,080

静岡県産しらすと岩手県産タコの
青のりクリームのピツツア
WHITEBAIT, OCTOPUS, SEAWEED CREAM

PICCOLO 2,300
税込 2,530 GRANDE 2,700
税込 2,970

【ナポリ世界ピツツアコンペティション最優秀賞受賞】
D.O.C ~ドック~
D.O.C WITH MOZZARELLA, BASIL, CHERRY TOMATO

PICCOLO 2,500
税込 2,750 GRANDE 3,000
税込 3,300



MARGHERITA
WITH PREMIUM MOZZARELLA



D.O.C.
WITH MOZZARELLA,
BASIL,
CHERRY TOMATO



4 KINDS OF CHEESE,
RADICCHIO, FIG
AND HAZELNUT PIZZA
WITH HONEY



※ Table charge of ¥550 (include tax) per person will be added to your bill. ※ 別途席料として550円(税込)頂戴いたします



LIGUINE PESCATORE
WITH LOBSTER BISQUE, FRESH SEA URCHIN

PASTA

愛媛県産釜揚げシラスとレモンのスパゲティ アーモンドのアクセント
SPAGHETTI WITH WHITEBAIT, LEMON AND ALMOND

1,800
税込 1,980

フルーツトマトと完熟トマト、フレッシュモッツァレラのスパゲティ
バジルのアクセント
SPAGHETTI WITH FRUIT TOMATO, TOMATO FRESH MOZZARELLA AND BASIL

2,300
税込 2,530

イカ墨ブラックアラビアータ スパゲティ
SQUID INK ARRABBIATA SPAGHETTI

2,300
税込 2,530

国産牛肉ボロネーゼ スパゲティ マッシュルームスライス
BEEF MEAT SAUCE SPAGHETTI WITH MUSHROOMS

2,500
税込 2,750

濃厚オマールのビスクでペスカトーレ リングイネ 生雲丹のせ
LIGUINE PESCATORE WITH LOBSTER BISQUE, FRESH SEA URCHIN

5,000
税込 5,500

SPAGHETTI WITH WHITEBAIT,
LEMON AND ALMOND



SPAGHETTI WITH FRUIT TOMATO,
TOMATO FRESH MOZZARELLA
AND BASIL



SQUID INK ARRABBIATA
SPAGHETTI



※ Table charge of ¥550 (include tax) per person will be added to your bill. ※ 別途席料として550円(税込)頂戴いたします



MAINDISH ~GRILL~

高知県産四万十ポークのグリル サルサヴェルデとレモン
GRILLED PORK WITH GREEN SAUCE AND LEMON

3,000
税込 3,300



ROASTED DUCK
WITH BLACK GARLIC IN
BALSAMIC VINEGAR PASTE

鮮魚のグリル いろいろな貝と生海苔のスープ仕立て
GRILLED FISH OF THE DAY WITH CLAMS AND SEAWEED SOUP

2,800
税込 3,080



GRILLED PORK
WITH GREEN SAUCE
AND LEMON

仔羊のグリル マスタードソースとバジルペースト 瞬間薰香仕立て
GRILLED LAMB WITH MUSTARD SAUCE, BASIL PASTE

4,000
税込 4,400



あいち鴨のロースト 黒ニンニクバルサミコペースト
ROASTED DUCK WITH BLACK GARLIC IN BALSAMIC VINEGAR PASTE

4,500
税込 4,950

鹿児島黒牛ランイチのグリル 赤ワインソース
GRILLED WAGYU TOP SIRLOIN BUTT WITH RED WINE SAUCE

5,800
税込 6,380

GRILLED FISH OF THE DAY
WITH CLAMS
AND SEAWEED SOUP

アレルギーについて
メニューの使用食材
に関するアレルギーは
右記 2 次元コードから
ご覧いただけます



※ Table charge of ¥550 (include tax) per person will be added to your bill. ※ 別途席料として550円(税込)頂戴いたします

DESSERT



クラシックティラミス
CLASSIC TIRAMISU

900 税込990

バスクチーズケーキ
BASQUE CHEESE CAKE

850 税込935

ブラウンシュガープリン・クラシコ
BROWN SUGAR PUDDING

800 税込880

★ライチのパンナコッタ
LYCHEE PANNACOTTA

900 税込990

旬のフルーツを使ったグラスパフェ
SEASONAL FRUIT PARFAIT

1,100 税込1,210

ピスタチオとイチゴのフルーツのミルフィーユ 1,400 税込1,540
PISTACHIO AND STRAWBERRY IN FRUIT MILLE-FEUILLE

★のデザートはアルコールが含まれています ★ meals included alcohol

COFFEE

エスプレッソ

ESPRESSO

400

税込 440

ダブルエスプレッソ

DOUBLE ESPRESSO

500

税込 550

コーヒー (ホット / アイス)

COFFEE (HOT OR ICE)

600

税込 660

カフェラテ (ホット / アイス)

CAFFE LATTE (HOT OR ICE)

650

税込 715

カプチーノ

CAPPUCCINO

650

税込 715

ORGANIC HERB TEA

品質の高い茶葉やハーブを使用したオーガニックティーです

オーガニックアールグレイ

ORGANIC EARL GREY TEA

700

税込 770

カモミールシトラス

CHAMOMILE CITRUS

700

税込 770

ワイルドベリーハイビスカス

WILD BERRY HIBISCUS

700

税込 770

オーガニックスプリングジャスミン

ORGANIC SPRING JASMINE

700

税込 770