



## 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 TRUFFE

1,400  
税込 1,540

たっぷりお野菜のミネストローネ  
MINISTRONE

1,000  
税込 1,100

カリフラワーの窯焼きバーニャカウダ  
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 HORSE RADISH

900  
税込 990

水牛モッツア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 VARIOUS LEAVES

1,900  
税込 2,090

濃厚ブラータチーズ 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,  
BALSAMIC 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 HORSE RADISH

※ 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

プレミアムモッ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リエッリのピッツァ  
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ッツァ  
ヘーゼルナッツのアクセント アカシアの蜂蜜付き

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

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

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

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

BISMARCK WITH EGG, MORTADELLA HAM, PISTACHO

静岡県産しらすと岩手県産タコの  
青のリクレームのピッツァ

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

WHITEBAIT, OCTOPUS, SEAWEED CREAM

**【ナポリ世界ピッツァコンペディション最優秀賞受賞】**

D.O.C 〜ドック〜

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

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



MARGHERITA  
WITH PREMIUM MOZZARELLA



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



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



※ 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

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

仔羊のグリル マスタードソースとバジルペースト 瞬間薫香仕立て  
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



ROASTED DUCK  
WITH BLACK GARLIC IN  
BALSAMIC VINEGAR PASTE



GRILLED PORK  
WITH GREEN SAUCE  
AND LEMON



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  
PISTACHIO AND STRAWBERRY IN FRUIT MILLE-FEUILLE

1,400 税込1,540

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

## COFFEE

エスプレッソ 400  
ESPRESSO 税込 440

ダブルエスプレッソ 500  
DOUBLE ESPRESSO 税込 550

コーヒー (ホット / アイス) 600  
COFFEE (HOT OR ICE) 税込 660

カフェラテ (ホット / アイス) 650  
CAFFE LATTE (HOT OR ICE) 税込 715

カプチーノ 650  
CAPPUCCINO 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 700  
ORGANIC EARL GREY TEA 税込 770

カモミール シトラス 700  
CHAMOMILE CITRUS 税込 770

ワイルドベリー ハイビスカス 700  
WILD BERRY HIBISCUS 税込 770

オーガニック スプリング ジャスミン 700  
ORGANIC SPRING JASMINE 税込 770

※ 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