

ANTIPASTO 前菜



Orange Flavoring Carrot Rapées 420
(462)
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

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)



Octopus Carpaccio 980
(1,078)
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

Oven-Baked Sausage "Salsiccia"
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)

Steamed Mussels in White Wine 
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)



Caprese Salad 1,230
with Buffalo Mozzarella "Bocconcini" (1,353)
水牛モッツアレラ "ボッコッチーニ" 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

Roast Beef with Red Wine & Balsamic Sauce 1,250
自家製ローストビーフ (1,375)
～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



Shrimps and Mushrooms Ajillo 1,280
海老とマッシュルームのアヒージョ (1,408)
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

Assorted Cheese 1,480
チーズの盛り合わせ (1,628)

ボッコッチーニ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノの3種盛り合わせ

Assorted Salami and Ham 1,480
サラミとハムの盛り合わせ (1,628)
熟成生ハムとサラミ、モルタデッラの
盛り合わせ



FRITTO フリット

Fried Potatoes

~Freshly Grated Cheese or Sweet Chili & Sour Cream~

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~

どちらかをお選びください



580
(638)



Assorted Fried Gnocchi and Pancetta Sausage

揚げニョッキとパンチェッタソーセージの盛り合わせ

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

680
(748)

Italian Fried Chicken with Salvatore's Original Spices

イタリアンチキン

フライドチキンをサルヴァトーレ直伝スパイスで



650
(715)

Fritto Misto

フリットミスト

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

980
(1,078)



INSALATA サラダ

Green Herb Salad

グリーンハーブサラダ

さわやかな香りが楽しめるサラダ

780
(858)

Salad with Cured Ham and 3 kinds of Mushrooms

生ハムと3種キノコのサラダ

酸味の効いたバルサミコドレッシングで

920
(1,012)

Caesar Salad with Specially Made Bacon

特製ベーコンのシーザーサラダ

ベーコンとチーズたっぷりの大人気サラダ

980
(1,078)

※ 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 1P120
バケット (132)

Garlic Toast 1P200
ガーリックトースト (220)

Bruschetta 1P300
トマトのブルスケッタ (330)

PIZZA ピッツァ



※画像はイメージです

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

MARGHERITA

MARGHERITA

☐ 1,500 (1,650) ㊦ 1,820 (2,002) ㊧ 2,170 (2,387)

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・モッツアレラ・粉チーズ

ROMANA

☐ 1,600 (1,760) ㊦ 1,920 (2,112) ㊧ 2,270 (2,497)

ロマーナ

チーズのkok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

PROVOLA

☐ 1,600 (1,760) ㊦ 1,920 (2,112) ㊧ 2,270 (2,497)

プローヴォラ

燻製モッツアレラチーズの味わいが特徴のピッツァです

トマト・バジル・燻製モッツアレラ・粉チーズ

MARGHERITA D'ORO

☐ 1,680 (1,848) ㊦ 2,000 (2,200) ㊧ 2,350 (2,585)

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・モッツアレラ・粉チーズ

プレミアムモッツアレラ

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・プレミアムモッツアレラ・粉チーズ

☐ 2,430 (2,673) ㊦ 2,750 (3,025) ㊧ 3,100 (3,410)



TOPPINGS

Cured Ham 生ハム 350 (385) Arugula 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

お好みに合わせてトッピング 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 チポツラ

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

チチニエツリ

イタリア語でチチニエツリとは「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

+300 (330) カラスミかけ

☎ 1,380 (1,518) ☒ 1,680 (1,848)
☒ 1,980 (2,178)



ARRABBIATA

アラビアータ

ンドゥイヤのkok深い辛味旨味と
具材の甘みの詰まった一枚
ンドゥイヤ・トマト・オレガノ・サラミ・ししとう
レッドオニオン・ニンニク・唐辛子

☎ 1,480 (1,628) ☒ 1,780 (1,958)
☒ 2,080 (2,288)



※画像はイメージです



※画像はイメージです

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

ROSSO



CAPRICCIOSA

カプリチョーザ

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)



CALABRESE

揚げナスのカラプレーゼ

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・バジル・アンチョビ・ケッパー
ブラックオリーブ・ナス・モッツアレラ
ニンニク・粉チーズ・唐辛子

☎ 1,730 (1,903) ☒ 2,050 (2,255)

☒ 2,400 (2,640)



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

ンドウイヤー・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)



SALUMERIA

ハム屋のピッツァ ～サルメリア～

焼き立ての生地に、しっとりとした生ハムと
新鮮なルーコラをふんだんにトッピングしました

ンドウイヤー・トマト・生ハム・サラミ・ルーコラ・黒胡椒・オレガノ
モッツアレラ・グラナパダーノスライス

☎ 1,780 (1,958) ☒ 2,100 (2,310)

☒ 2,450 (2,695)



FRUTTI DI MARE

紅ズワイガニと海老、いくらピッツァ

紅ズワイガニの甘み、海老の旨み
いからの食感を楽しむ冬限定の贅沢な一枚

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・スモークチーズ
モッツアレラ・アジアアゴ・粉チーズ

☎ 2,400 (2,640) ☒ 2,720 (2,992)

☒ 3,070 (3,377)

TOPPINGS Cured Ham 生ハム 350 (385) Arugula ルーコラ 250 (275) Salami サラミ 300 (330) Anchovy アンチョビ 220 (242) Premium Mozzarella チーズのアップグレード プレミアムモッツアレラ 800 (880)

お好みに合わせてトッピング You can order pizza with any toppings.

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・アジアーゴ・ステッペン
モッツアレラ・粉チーズ・ハチミツ・クリーム

☎ 1,700 (1,870) ☎ 2,020 (2,222)

☐ 2,370 (2,607)



DIAVOLA 'NDUJA

ディアボラ ドゥイヤ

ドゥイヤ(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・オレガノ・ニンニク
ローズマリー・モッツアレラ・粉チーズ・ドゥイヤ

☎ 1,750 (1,925) ☎ 2,070 (2,277)

☐ 2,420 (2,662)



BISMARCK

トリュフクリームのはビスマルク

トリュフクリームの芳醇な香りと
濃厚な味わいが食欲をそそる
秋冬定番のビスマルク

トリュフクリーム・マッシュルーム・モルタデッラ
モッツアレラ・粉チーズ・ブラックペッパー
イタリアンパセリ・半熟卵

☎ 2,050 (2,255) ☎ 2,370 (2,607)

☐ 2,720 (2,992)

プレミアムモッツアレラ



PORCINI

ボルチーニ茸と生ハムのピッツァ

イタリアの松茸と呼ばれる、
香り豊かな「ボルチーニ茸」を使用した
サルヴァトーレの季節の定番ピッツァ

ボルチーニ茸・まいたけ・しめじ・ひらたけ・クリーム・モッツアレラ
グラナパダーノスライス・ルーコラ・生ハム
イタリアンパセリ・ニンニク・スモークチーズ

☎ 1,900 (2,090) ☎ 2,220 (2,442)

☐ 2,570 (2,827)



**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
プレミアムモッツアレラ・粉チーズ

☎ 3,130 (3,443) ☎ 3,450 (3,795)

☐ 3,800 (4,180)



※画像はイメージです



※画像はイメージです

PASTA パスタ

☐R:レギュラーサイズ:1~2名様 ☐L:ラージサイズ:3~4名様



Spaghetti Cacio e Pepe

チーズと黒胡椒のスパゲッティ“カチョエペペ”

チーズと黒胡椒の味わいに生ハムの柔らかな旨味が深みを加えます

☐R 1,100 (1,210)

☐L 1,650 (1,815)

Penne Arrabbiata 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

☐R 1,150 (1,265)

☐L 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

☐R 1,380 (1,518)

☐L 2,070 (2,277)

Spaghetti with Fresh Tomatoes and Basil

フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ

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

☐R 1,380 (1,518)

☐L 2,070 (2,277)

Creamy 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

☐R 1,400 (1,540)

☐L 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

☐R 1,480 (1,628)

☐L 2,220 (2,442)

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 Cured Ham

生ハムのカルボナーラ スパゲッティ

旨味たっぷりの生ハムをのせたサルヴァトーレスタイルの定番カルボナーラ

☑ 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 Aglio Olio with Mushrooms, Bacon, Nuts and Peperoncino 🌶️

キノコとベーコン、ナッツのペペロンチーノ

香ばしいベーコンとキノコの旨味にナッツの食感がクセになるペペロンチーノ

☑ 1,580 (1,738)

☒ 2,370 (2,607)

Creamy Fettuccine with Cured Ham and Porcini Mushrooms

生ハムとポルチーニ茸のクリーム フェットチーネ

香り高いポルチーニ茸と生ハムが相性抜群のコクのあるクリームソースを使った一皿

☑ 1,700 (1,870)

☒ 2,550 (2,805)

Linguine Pescatore with Hearty Seafood

漁師風魚介のペスカトーレ リングイネ

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)



※画像はイメージです

CARNE 肉料理



※画像はイメージです

Sautéed 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

1,480

(1,628)

Grilled Lean Beef Steak with Original Steak Sauce

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

赤身のグリルステーキ ～オリジナルステーキソース～

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~

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

2,380

(2,618)

Recommend

Grilled Black Wagyu Beef with Red Wine Sauce

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



3,600

(3,960)

※ 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 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)

SALVATOREの特製
おすすめパンケーキ

Tiramisu Pancake
ティラミスパンケーキ

Tiramisu Pancake

1,500 (1,650)

ティラミスパンケーキ

SALVATOREの特製ティラミスをパンケーキに、フィルムを外せばトロトロのマスカルポーネクリームが流れ出します

30
min

Souffle Pancake 1,300 (1,430)

ふわふわっパンケーキ

オリジナルの配合で作る
パティシエ特製のパンケーキ

yum
yum



Strawberry Cassata

820 (902)

ストロベリーカッサータ

リコッタチーズと果物を使ったイタリアンドルチェ
“カッサータ”、イチゴとピスタチオのカッサータに
冷凍イチゴのスライスと練乳を加えた
SALVATOREオリジナルドルチェ

CROFFLE

クロワッサン×ワッフル 韓国発のハイブリッドスイーツ



Plain Croffle

クロッフル プレーン

熱々のクロッフルにひんやり冷たいアイスの
シンプルなクロッフル

1,000 (1,100)

Berry Croffle

クロッフル ベリー

外はカリッと、中はふわとした食感のクロッフルに
ストロベリーとラズベリーで彩りと酸味、甘みを
プラス、アイスクリームともベストマッチ

1,300 (1,430)



Chocolate Banana Croffle

クロッフル チョコバナナ

クロッフル×チョコ×バナナ×アイスクリーム
間違いない組み合わせ

1,200 (1,320)

スタッフのおすすめ



DOLCE デザート



Classic Tiramisu 700 (770)

クラシックティラミス

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



Chocolate Cake 580 (638)

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



Mille Crêpe 640 (704)

ミルクレープ

やさしい口どけのクリームとクレープが織りなす、シンプルながら奥深い味わいのドルチェ



Crème Brûlée Cheesecake 600 (660)

レアチーズケーキ〜キャラメリゼ〜

くるみクッキー×濃厚チーズ×キャラメリゼ
甘さと香ばしさが重なる贅沢スイーツ



Affogato 680 (748)

アフォガート

濃厚なエスプレッソをオリジナルジェラートに注いだ
贅沢なコーヒースイーツ



Today's Gelato 580 (638)

本日のジェラート

詳しくはスタッフにお尋ねください