

# The BAR SPECIALITÀ

## おすすめ

サーモンと春野菜のレモンマリネ  
Salmon and Spring Vegetable Lemon Marinade

¥650  
[¥715]



ハマグリと春野菜、白身魚のペペロンチーノ  
Spaghetti Peperoncino  
with Clams, Spring Vegetables and White Fish

¥1,950  
[¥2,145]



生ハムとアスパラのビスマルク  
生ハム・アスパラガス・マッシュルーム・アンチョビ  
黒胡椒・半熟卵・モッツアレラ・粉チーズ・クリーム

### BISMARCK

Prosciutto, Asparagus, Mushroom, Anchovy, Black Pepper, Soft-Boiled Egg,  
Mozzarella, Grated Cheese, Cream

S-size ¥2,700  
[¥2,970]

M-size ¥2,980  
[¥3,278]



徳島県産阿波黒牛のランプ150g  
Grilled Japanese Beef Rump

¥3,500  
[¥3,850]



# ANTIPASTO 冷製前菜

フレッシュオイスター 1ピース  
Fresh Oyster

¥750  
[¥825]

前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

1名様~ ¥1,380  
[¥1,518]

シェフ厳選 鮮魚のカルパッチョ  
Fresh Fish Carpaccio

¥1,380  
[¥1,518]

タコのカルパッチョ  
Octopus Carpaccio

¥900  
[¥990]

ナポリ直送水牛ミルク100%モッツァレラと  
フルーツトマトのカプレーゼ

¥1,250  
[¥1,375]

Buffalo Milk Mozzarella and Fruit Tomato Salad "Caprese"



# ANTIPASTO 温製前菜

フライドポテト 削りたてチーズ添え  
Fried Potato with Sliced Cheese

¥700  
[¥770]



フリットミスト  
Fritto Misto

¥1,000  
[¥1,100]



ムール貝の白ワイン蒸し  
White Wine Steamed Mussel

¥1,200  
[¥1,320]

海老とマッシュルームのアヒージョ  
Shrimp and Mushroom Ajillo served with Bread

¥1,350  
[¥1,485]

+ 追加 バゲット(1P)  
additional Bread

¥120  
[¥132]



# ANTIPASTO

お肉の前菜

窯焼きサルシッチャ (ソーセージ)  
Grilled Italian Sausage

¥980  
[¥1,078]

熟成牛のローストビーフ  
～赤ワインとバルサミコのソース～  
Roast Beef with Red Wine and Balsamic Vinegar Sauce

¥1,300  
[¥1,430]

シャルキュトリー盛り合わせ  
Assorted Charcuterie  
(生ハム・サラミ・プロシュートコット・ローストポーク・ソーセージ・ローストビーフ)

¥1,800  
[¥1,980]



# INSALATA

サラダ

グリーンハーブサラダ  
Green Herb Salad

¥900  
[¥990]

炙りベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ  
Caesar Salad with Grilled Bacon, Romaine Lettuce

¥1,100  
[¥1,210]

生ハムと3種キノコのサラダ  
Prosciutto and 3 kinds of Mushrooms in Salad

¥1,300  
[¥1,430]



# PIZZA ピッツァ

S-size M-size

## 至高のマルゲリータ

トマト・バジル・モッツアレラ(ボッコンチーニ)・粉チーズ

¥2,600 ¥2,980

[¥2,860] [¥3,278]

## MARGHERITA SPECIAL

[Tomato, Basil, Mozzarella(Bocconcini), Grated Cheese]

## マルゲリータ

トマト・バジル・モッツアレラ・粉チーズ

¥2,000 ¥2,400

[¥2,200] [¥2,640]

MARGHERITA [Tomato, Basil, Mozzarella, Grated Cheese]

## 4種のチーズのピッツァ ~ハチミツ付き~

ハチミツ・ゴルゴンゾーラ・エダム・サムソー・クリーム  
モッツアレラ・粉チーズ

¥2,480 ¥2,680

[¥2,728] [¥2,948]

## QUATTRO FORMAGGI CON MIELE

[Honey, Gorgonzola, Edam, Samsoe, Cream, Mozzarella, Grated Cheese]

## ナポリピッツァ世界コンペティション“テクニカル部門最優秀賞受賞”

### 受賞ピッツァ“D.O.C” ~ドック~

チェリートマト・バジル・モッツアレラ(ボッコンチーニ)

¥2,480 ¥2,680

[¥2,728] [¥2,948]

Pizza “D.O.C” [Cherry Tomato, Basil, Mozzarella(Bocconcini)]

## 釜揚げしらすと桜海老のピッツァ

トマト・キャベツ・しらす・桜海老・アンチョビ・オレガノ・ニンニク・魚醤

¥2,180 ¥2,480

[¥2,398] [¥2,728]

## SAKURA GAMBERI E BIANCHETTI

[Tomato, Cabbage, Whitebait, Sakura Shrimp, Anchovy, Oregano, Garlic, Fish Sauce]

## アンジェリーナ

海老・ツナ・キャベツ・トマト・アンチョビ・オレガノ・ニンニク  
モッツアレラ・粉チーズ・クリーム・ハウレンソウ・魚醤

¥2,410 ¥2,730

[¥2,651] [¥3,003]

## ANGELINA

[Shrimp, Tuna, Cabbage, Tomato, Anchovy, Oregano, Garlic, Mozzarella, Grated Cheese, Cream, Spinach, Fish Sauce]



# PRIMO PIATTO パスタ

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.



黒毛和牛ミートソースのフェットチーネ  
Fettuccine with Meat Sauce  
Made from Japanese Black Wagyu  
¥2,700  
[¥2,980]



4種チーズのクリームニョッキ  
Cream Gnocchi with 4 Kinds of Cheese  
¥1,600  
[¥1,760]

自家製ボロネーゼ  
Homemade Meat Sauce  
¥1,580  
[¥1,738]



サーモンのレモンクリーム  
フェットチーネ  
Fettuccine with Salmon in Lemon Cream Sauce  
¥1,780  
[¥1,958]

漁師風ペスカトーレ リングイネ  
Linguine Pescatore and Dried Mullet Roe  
¥1,980  
[¥2,178]

# SECONDO PIATTO

## メインディッシュ

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  
Salmon with Honey-mustard Bread Crumbs

¥1,980  
[¥2,178]



鶏もも肉のソテー ガーリックバターソース  
Sauteed Chicken Thigh Garlic Butter Sauce

¥1,780  
[¥1,958]



赤身のグリルステーキ ~タリアータ~  
Grilled Lean Beef Steak - Tagliata Style -  
150g ¥2,580 / 200g ¥2,980 / 300g ¥3,680  
[¥2,838] [¥3,278] [¥4,048]

徳島県産阿波黒牛のランプ 150g  
Grilled Japanese Beef Rump

¥3,500  
[¥3,850]

徳島県産阿波黒牛の牛フィレグリル 100g  
Grilled Japanese Beef Fillet

¥5,200  
[¥5,720]

Tボーンステーキ 700g  
T-Bone Steak

¥7,500  
[¥8,250]



# SIDE & SNACK

## サイドメニュー&スナック

ミックスナッツ  
Mixed Nuts

¥680  
[¥748]

ドライフルーツ  
Dried Fruit

¥680  
[¥748]

チョコレート  
Chocolate

¥680  
[¥748]

オリーブの盛り合わせ  
Marinated Olive

¥680  
[¥748]

ビーフジャーキー  
Beef Jerky

¥900  
[¥990]

チーズ5種の盛り合わせ  
Assorted 5 kinds of Cheese

¥1,600  
[¥1,760]





# DOLCE デザート

ミルクレープ  
Mille Crêpe

¥700  
[¥770]



レアチーズケーキ ～キャラメリゼ～  
Creme Brulee Cheese Cake

¥700  
[¥770]



モンブラン  
Monte Bianco

¥800  
[¥880]



ティラミス  
Tiramisu

¥700  
[¥770]



チョコレートケーキ  
Chocolate Cake

¥700  
[¥770]

本日のジェラート  
Today's Gelato

¥480  
[¥528]

# COFFEE コーヒー

コーヒー (ホットorアイス)  
Coffee (Hot or Iced)

¥600  
[¥660]

エスプレッソ  
Espresso

¥600  
[¥660]

カフェラテ (ホットorアイス)  
Cafe Latte (Hot or Iced)

¥700  
[¥770]



# TEA 紅茶

紅茶 (ホットorアイス)  
Tea (Hot or Iced)

¥650  
[¥715]

カモミールティー  
Chamomile Tea

¥650  
[¥715]

ローズヒップティー  
Rose Hip Tea

¥650  
[¥715]



# The BAR



## Live Stage [1 Stsge 30min]

カバーチャージ | お一人様 **¥800** [¥880]  
Cover Charge | Per Person

ソファチャージ | お一人様 **¥1,000** [¥1,100]  
Sofa Charge | Charge Per Person

Subject to 10% Midnight Service Charge. (AFTER 22:00)

22:00以降は別途、深夜サービス料(10%)を加算させていただきます。

《価格は税抜き、□内は税込み表記》 Prices above exclude tax, □ prices include tax