OYSTER 牡蠣

ASSORTED FRESH OYSTER

生牡蠣の気まぐれ盛り合わせ
3点盛り・6点盛り・9点盛り・12点盛り

価格はスタッフまでお尋ねください
3 pieces / 6 pieces / 9 pieces / 12 pieces

Today's Fresh Oyster
1ピース 620~ (682~)

全国の産地より 本日の生牡蠣
※価格と産地はスタッフまで

Fried Oyster
1ピース 580 (638)

牡蠣フライ 2 piece から承ります
サクッと揚げた牡蠣フライ、レモンタルタルで召し上がれ

Grilled Oyster
1ピース 620 (682)

焼き牡蠣 2 piece から承ります
香ばしく焼き上げた牡蠣、焦がし醤油の風味が旨味を引き立てます
ワインとのペアリングもおすすめ!

Oyster Ajillo
1,250 (1,375)

牡蠣のアヒージョ
ジュワッと広がる牡蠣の旨み!ガーリックオイルでじっくり煮込んだアヒージョは、
白ワインやスパークリングと相性抜群!

※画像はイメージです

AUTUMN SPECIALS

芳醇に薫る
贅沢な秋の味覚

A

Spaghetti with Pacific Saury,Mushroom Peperoncino
秋刀魚とキノコのペペロンチーノ～ゆずのアクセント～

旬の秋刀魚とキノコのスパゲッティ。爽やかなゆず香る秋の味覚

R 1,620 (1,782) L 2,430 (2,673)

B

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)

C

TARTUFO
ピッツァタルトゥーフォ

フレッシュ黒トリュフが主役3種キノコ香る至高の一枚

S 2,830 (3,113) M 3,150 (3,465) L 3,500 (3,850)

D

Assorted Appetizers
前菜盛り合わせ

旬を少しずつ楽しむ、秋色アンティパスト

※写真は2名様分

1名様 1,240~ (1,364)

※画像はイメージです

ANTIPASTO 前菜

Octopus Carpaccio
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

980
(1,078)

Recommend

Caprese Salad with Buffalo Mozzarella "Bocconcini"
1,230
(1,353)

水牛モッツァレラ "ボッコンチーニ"のカプレーゼ
カプリ名物チェリートマトと水牛モッツァレラ、バジルのサラダ

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

1,480
(1,628)

Black Wagyu Beef Carpaccio
1,580
(1,738)

黒毛和牛のカルパッチョ仕立て
素材の良さを活かしたシンプルかつ贅沢なカルパッチョ仕立て
ワインとともにどうぞ

NEW

Assorted Appetizers
前菜盛り合わせ

1名様 1,240~
(1,364)

- サラミとハムの盛り合わせ
- 秋刀魚のエスカベッシュ
- ブロッコリーのアンチョビソテー
- ポルチーニ茸のオムレツ ～チーズソース～
- オレンジ入りキャロットラペ
- 自家製ローストビーフ ～バルサミコソース～

※写真は2名様分

PIATTO CALDO 温菜

Fried Potatoes ~Freshly Grated Cheese or Sweet Chili & Sour Cream~ 580 (638)
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

Oven-Baked Sausage "Salsiccia" 980 (1,078)
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

Steamed Mussels in White Wine 1,200 (1,320)
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

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

NEW
Fried Squid and Maitake Mushrooms 980 (1,078)
イカと舞茸のフリット
特製レモンタルタルで召し上がれ

INSALATA サラダ

Green Herb Salad 780 (858)
グリーンハーブサラダ
3種のハーブが爽やかに香る特製グリーンサラダを
アンチョビベースのカンパーニャ風ドレッシングで

Caesar Salad with Specially Made Bacon 980 (1,078)
特製ベーコンのシーザーサラダ
新鮮なロメインレタスの上にイタリア産チーズを削って仕上げた
贅沢なシーザーサラダ

NEW
Salad with Cured Ham and 3 kinds of Mushroom 1,280 (1,408)
生ハムと3種キノコのサラダ
生ハムとキノコソテーの旨味が鮮やかに際立つ
イタリア産チーズとバルサミコの特製サラダ

PANE パン

Baguette バゲット	1P 120 (132)	Garlic Toast ガーリックトースト	1P 200 (220)	Bruschetta トマトのブルスケッタ	1P 300 (330)

※ 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

価格は税抜き表記、( )内は税込み表記 / Prices above exclude tax, ( ) prices include tax. ※ディナータイムはお一人様 300 (税込330) のサービス料を頂戴いたします / A service charge of 300 (330 including tax) per person will be added during dinner time.

PIZZA ピッツァ

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

プレミアムモッツァレラ

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

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

S 2,430 (2,673) M 2,750 (3,025)
L 3,100 (3,410)

award-winning pizza in
World Neapolitan Pizza Competition

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
“D.O.C”～ドック～

ナポリピッツァ世界コンペティション
最優秀賞

S 3,130 (3,443) M 3,450 (3,795)
L 3,800 (4,180)

MARGHERITA
マルゲリータ

とろけるモッツァレラとトマトの甘み
ナポリピッツァの王道

S 1,880 (2,068) M 2,200 (2,420)
L 2,550 (2,805)

QUATTRO FORMAGGI
４種のチーズのピッツァ
～ハチミツ付～

4種チーズのコクとハチミツの
自然な甘さの最高傑作

S 2,130 (2,343) M 2,450 (2,695)
L 2,800 (3,080)

※ 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

TOPPINGS
お好みに合わせトッピング

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)

You can order pizza with any toppings.

Premium Mozzarella +600 (660)
プレミアムモッツァレラ
チーズのアップグレード
食感、味わい全てにおいて完璧な水牛ミルクの
モッツァレラチーズでピッツァをさらにおいしく！

MARINARA NO.1
マリナーラ No.1

トマトをたっぷりトッピングオレガノと
ニンニク香るナポリピッツァの原点

S 1,380 (1,518) M 1,680 (1,848)
L 1,980 (2,178)

TARTUFO
ピッツァタルトゥーフォ

フレッシュ黒トリュフが主役
3種キノコ香る至高の一枚

S 2,830 (3,113) M 3,150 (3,465)
L 3,500 (3,850)

CAPRICCIOSA
気まぐれピッツァ

イタリアの代表的な食材と
トマトとモッツァレラのハーモニー

S 2,060 (2,266) M 2,380 (2,618)
L 2,730 (3,003)

PORCINI
ポ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「ポルチーニ茸」を使用した
季節の定番ピッツァ

S 2,410 (2,651) M 2,730 (3,003)
L 3,080 (3,388)

MARGHERITA D'ORO
黄金トマトとアンチョビのマルゲリータ

黄金トマト×アンチョビ
旨みが弾ける大人の味

S 2,010 (2,211) M 2,330 (2,563)
L 2,680 (2,948)

DIAVOLA 'NDUJA
ディアボラ ンドゥイヤ

熟成豚バラ肉のピリ辛ペーストが
食欲そそるチキンとサラミのピッツァ

S 2,330 (2,563) M 2,650 (2,915)
L 3,000 (3,300)

BISMARCK
トリュフクリームのビスマルク

秋冬の定番！芳醇なトリュフクリームとハムの
至高のビスマルク

S 2,530 (2,783) M 2,850 (3,135)
L 3,200 (3,520)

SALUMERIA
豚肉の香草ローストと生ハムとサラミ

お肉の旨みを一枚に閉じ込めた
肉ピッツァの自信作

S 2,530 (2,783) M 2,850 (3,135)
L 3,200 (3,520)

※画像はイメージです

PASTA パスタ

スパゲッティをグルテンフリーへ変更
Change Spaghetti to Gluten Free +200 (220)

Penne Arrabbiata with Fried Eggplants

揚げなすのペンネ “アラビアータ”

ニンニクの芳ばしい香り
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 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)

Spaghetti with Clams and Zcchini

アサリとズッキーニのスパゲッティ

イタリアの風を感じさせる
軽やかで爽やかな一皿

R 1,500 (1,650) L 2,250 (2,475)

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

R 1,850 (2,035) L 2,775 (3,052)

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)

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 1,450 (1,595) L 2,175 (2,392)

Ⓡ:レギュラーサイズ:1〜2名様　Ⓛ:ラージサイズ:3〜4名様

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

Ⓡ 1,480 (1,628)　Ⓛ 2,220 (2,442)

Fettuccine with Salmon in Lemon Cream Sauce

**サーモンのレモンクリーム
フェットチーネ**

サーモンが引き立つ
レモン香るクリーミーなフェットチーネ

Ⓡ 1,700 (1,870)　Ⓛ 2,550 (2,805)

Fettuccine with Neapolitan-Style Ragu Sauce

**ナポリ風ラグーソースの
フェットチーネ**

お肉の旨味がギュッと詰まった
自家製コク旨ソース

Ⓡ 1,700 (1,870)　Ⓛ 2,550 (2,805)

Fettuccine Carbonara with Fresh Black Truffles

**黒トリュフと生ハムの贅沢カルボナーラ
フェットチーネ**

生ハムと黒トリュフが絡む
至高の限定カルボナーラ

Ⓡ 2,450 (2,695)　Ⓛ 3,675 (4,042)

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)

Spaghetti with Pacific Saury Mushroom Peperoncino

**秋刀魚とキノコのペペロンチーノ
〜ゆずのアクセント〜**

旬の秋刀魚とキノコのスパゲッティ
爽やかなゆず香る秋の味覚

Ⓡ 1,620 (1,782)　Ⓛ 2,430 (2,673)

Fettuccine with Porcini Mushrooms and Cured Ham in Cream Sauce

**生ハムとポルチーニ茸の
クリーム フェットチーネ**

香り豊かなポルチーニ茸の旨味と生ハムの塩気が
濃厚なクリームソースに溶け込んだ贅沢な味わい

Ⓡ 1,750 (1,925)　Ⓛ 2,625 (2,887)

Fettuccine with Black Wagyu Beef Meat Sauce

**黒毛和牛ミートソースの
フェットチーネ**

ワインとの相性も抜群で
特別なひとときを演出する一皿

Ⓡ 2,500 (2,750)　Ⓛ 3,750 (4,125)

Meat Lover's Platter
~Lean Beef, Spare Ribs & Sautéed Chicken Thigh~

3,600
(3,960)

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

SECONDO 魚・肉料理

Salmon with Crispy Breadcrumbs and Tartare Sauce

1,880 (2,068)

サーモンのカリカリパン粉焼き
～自家製タルタルソース～

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 Black Wagyu Beef with Red Wine Sauce

3,600 (3,960)

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

Ribs

Special Spare Ribs 2,380 (2,618)

~Bone-In Pork Belly with Gravy Sauce~

特製スペアリブ

～骨付き豚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

Pork

BEEF

Grilled Lean Beef Steak with Original Steak Sauce

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

150g 2,280 (2,508) 200g 2,800 (3,080) 300g 3,750 (4,125)

CHICKEN

Sautéed Chicken Thigh with Garlic Butter Sauce 1,580 (1,738)

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

Chicken

PANE パン

Baguette バケット	1P 120 (132)	Garlic Toast ガーリックトースト	1P 200 (220)	Bruschetta トマトのブルスケッタ	1P 300 (330)

※画像はイメージです

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

NEW

Chestnut Tart 680 (748)
マロンタルト

贅沢な渋皮栗と濃厚マロン
アーモンド香る限定タルト

Crème Brûlée Cheese Cake 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

Crema Catalana 630 (693)
カタラーナ

パリッ、とろっ。焦がし砂糖が香る
濃厚アイス焼きブリュレ

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

DOLCE MISTO
ドルチェミスト

～小さなデザート盛り合わせ～

クラシック ティラミス、トルタカプレーゼ
レアチーズケーキ～キャラメリゼ～
マロンタルト
カヌレ、マカロン(ラズベリー)

3種 1,200 (1,320) 6種 2,400 (2,640)