

# 夏の季節限定メニュー

Salvatore Cuomo Summer Recommendation



Santa Lucia

+¥200 [¥220]

海老とタコのサンタルチア

トマト・海老・タコ・ルーコラ・ブラックオリーブ・チェリートマト  
アンチョビ・オレガノ・ケッパー・ニンニク  
イタリアンパセリ・グラナパダーノスライス  
レモン

¥2,280  
[¥2,508]



Bismarck

+¥300 [¥330]

お肉屋さんのビスマルク

サラミ・モルタデッラ・サルシッチャ・ベーコン・ズッキーニ  
ネギ・黒胡椒・モッツアレラ・粉チーズ・半熟卵

¥2,380  
[¥2,618]



Gamberi e Zucchini

海老とズッキーニのクリームピツツア

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

¥1,880  
[¥2,068]



Cold Pasta with  
Prosciutto and Tomato  
生ハムとトマトの冷製パスタ

¥1,380  
[¥1,518]



Spaghetti with Octopus  
and Olive in Tomato Sauce  
タコとオリーブのトマトスパゲッティ

¥1,680  
[¥1,848]



Spaghetti Peperoncino  
with Eel and Sansho Pepper  
うなぎと山椒のペペロンチーノ

¥2,080  
[¥2,288]

# ANTIPASTO 前菜



Prosciutto from Italy  
イタリア産生ハム

¥780  
[¥858]



Fried Potato  
フライドポテト

¥600  
[¥660]



Fried Gnocchi &  
Pancetta Sausage  
揚げニヨッキとパンチェッタの  
盛り合わせ

¥720  
[¥792]



Italian Chicken  
イタリアンチキン

¥730  
[¥803]



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

¥1,350  
[¥1,485]



Colorful Vegetable and Tuna Salad  
彩り野菜とツナのサラダ

M ¥800 L ¥1,100  
[¥880] [¥1,210]



Caesar Salad with Boiled Egg  
半熟卵のシーザーサラダ

M ¥700 L ¥950  
[¥770] [¥1,045]



Octopus Calpaccio  
タコのカルパッチョ仕立て

¥980  
[¥1,078]



Buffalo Mozzarella and  
Tomato Salad "Caprese"  
水牛モツツアレラとトマトの  
カプレーゼ

¥1,300  
[¥1,430]

# PIZZA ROSSO ピッツア ロッソ



Marinara  
マリナーラ  
トマト・チェリートマト・ミディトマト  
ドライトマト・オレガノ・バジル・ニンニク

[モッツアレラ無]

¥1,480  
[¥1,628]



Margherita  
マルゲリータ  
トマト・バジル・モッツアレラ  
粉チーズ

¥1,880  
[¥2,068]



Capricciosa +¥200 [¥220]  
イタリア食材大ぐさんの  
ピザ"カブリチョーザ"  
トマト・マッシュルーム・アーティチョーク  
プロシュートコット・ブラックオリーブ  
モッツアレラ・粉チーズ

¥1,980  
[¥2,178]



Bambino  
ツナとコーンのクリーム  
ピザ"バンビーノ"  
ツナ・コーン・マッシュルーム・バジル・トマト  
クリーム・モッツアレラ・粉チーズ

¥1,680  
[¥1,848]



Diavola +¥200 [¥220]  
サラミとハーブチキンのピザ  
"ディアボラ"  
チキン・ナポリサラミ・オレガノ・ニンニク  
唐辛子・ローズマリー・モッツアレラ  
粉チーズ

¥1,980  
[¥2,178]



Quattro Formaggi +¥300 [¥330]  
4種のチーズ ～はちみつ付き～  
ゴルゴンゾーラ・サムソー・エダム・ハチミツ  
クリーム・モッツアレラ・粉チーズ

¥2,250  
[¥2,475]

# PIZZA FANTASIA ピッツア ファンタジア



Santa Lucia +¥200 [¥220]  
海老とタコのサンタルチア  
トマト・海老・タコ・ルーコラ・ブラックオリーブ  
チェリートマト・アンチョビ・オレガノ・ケッパー  
ニンニク・イタリアンパセリ  
グラナバダーノスライス・レモン ¥2,280  
[¥2,508]



Bismarck +¥300 [¥330]  
お肉屋さんのビスマルク  
サラミ・モルタデッラ・サルシッチャ  
ベーコン・ズッキーニ・ネギ・黒胡椒  
モッツアレラ・粉チーズ・半熟卵  
¥2,380  
[¥2,618]



Gamberi e Zucchini  
海老とズッキーニの  
クリームピザ  
海老・ズッキーニ・コーン・ニンニク  
モッツアレラ・スマーキモッツアレラ  
粉チーズ・クリーム  
¥1,880  
[¥2,068]



Prosciutto e Rucola +¥300 [¥330]  
プロシュー & ルッコラ  
トマト・生ハム・ルーコラ・チェリートマト  
オレガノ・モッツアレラ・グラナバダーノスライス  
¥2,200  
[¥2,420]



ナポリピザコンペティション最優秀賞受賞  
D.O.C  
受賞ピザ D.O.C ~ドック~  
チェリートマト・バジル・モッツアレラ  
粉チーズ  
¥2,480  
[¥2,728]



# PASTA パスタ



"Cold Pasta with  
Prosciutto and Tomato"  
生ハムとトマトの冷製パスタ

¥1,380  
[¥1,518]



Classic Penne in Arrabiata Sauce  
with Fried Eggplants  
揚げナスのペンネアラビアータ

¥1,250  
[¥1,375]



Spaghetti Peperoncino with  
Fresh Ham and Mushroom  
生ハムとマッシュルームの  
ペペロンチーノ

¥1,480  
[¥1,628]



Gnocchi with 4 kinds  
of Cheese Cream  
4種チーズのクリームニョッキ

¥1,500  
[¥1,650]



Spaghetti Vongole Bianco  
with Zucchini  
アサリとズッキーニのスパゲッティ

¥1,400  
[¥1,540]



Spaghetti Carbonara  
with Rich Cheese  
濃厚チーズのカルボナーラ

+¥100 [¥110]

¥1,580  
[¥1,738]



Meat Sauce Spaghetti  
Salvatore Style  
サルヴァトーレ特製  
ミートソース スパゲッティ

+¥100 [¥110]

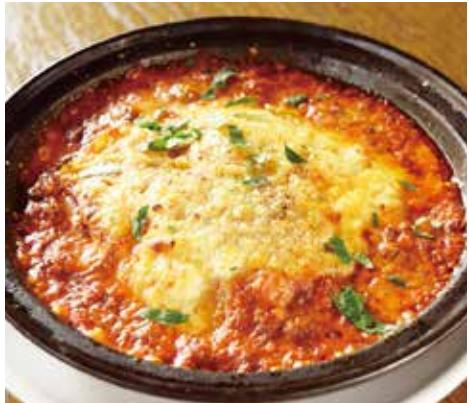
¥1,580  
[¥1,738]



Spaghetti with Crab  
and Shrimp in Tomato Cream Sauce  
蟹と海老の贅沢トマトクリーム  
スパゲッティ

+¥200 [¥220]

¥1,680  
[¥1,848]



Oven-baked Lasagna +¥200 [¥220]

with Cheese and Meat Sauce

チーズとミートソースの窯焼きラザーニヤ

¥1,800  
[¥1,980]

Spaghetti with Octopus +¥200 [¥220]

and Olive in Tomato Sauce

タコとオリーブのトマトスパゲッティ 🌶

¥1,680  
[¥1,848]



Spaghetti Peperoncino +¥500 [¥550]

with Eel and Sansho Pepper

うなぎと山椒のペペロンチーノ 🌶

¥2,080  
[¥2,288]



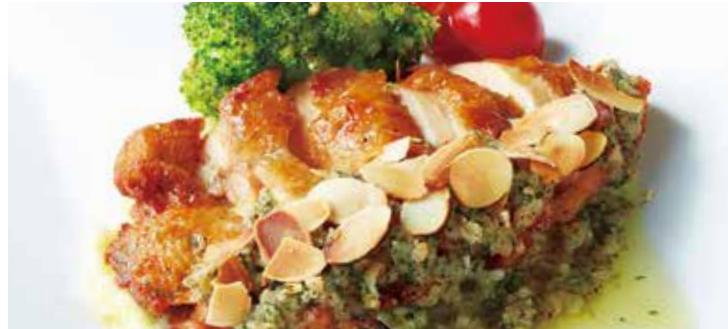
Spaghetti Pescatore +¥500 [¥550]

with Hearty Seafood

魚介の旨みたっぷり! 漁師風スパゲッティ

¥1,980  
[¥2,178]

## CARNE 肉料理



Sauteed Chicken Thigh 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



Aged Beef Steak

【アメリカ産】熟成牛肩ロースのグリル

柔らかな赤身肉のほどよい食感と  
濃厚な味が特徴

150g ¥2,180  
[¥2,398]

200g ¥2,600  
[¥2,860]

300g ¥3,450  
[¥3,795]

¥1,580  
[¥1,738]

# DOLCE ドルチェ



Today's Gelato  
本日のジェラート

季節のジェラートを数種類ご用意しています  
詳しくはスタッフまでお気軽にお声がけください

¥450  
[¥495]



Chocolate Cake  
トルタカプレーゼ

¥530  
[¥583]



Tiramisu  
ティラミス

カカオ香るしっとり濃厚なショコレートケーキ 優しい甘みのマスカルポーネクリームと  
エスプレッソの苦みがベストマッチ

¥580  
[¥638]



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

カラメルのほろ苦さと、濃厚クリーム、  
ふんわりスポンジの組み合わせが絶妙

¥550  
[¥605]



Mille Crêpe  
ミルクレープ

何枚ものクレープに、軽い口どけの  
クリームを重ねたドルチェ。

¥580  
[¥638]

## DOLCE SET

ドルチェセット

¥680～[¥748～]

お好きなドルチェとドリンクをお選びください。

Please Choose Your Favorite Dessert And Drink.



Dolce +  
ドルチェ1品



Drink  
ドリンク1品

Cola  
コーラ

Coffee  
コーヒー

Ginger Ale  
ジンジャーエール

Iced Coffee  
アイスコーヒー

Oolong Tea  
ウーロン茶

Tea  
紅茶

Orange Juice  
オレンジジュース

Iced Tea  
アイスティー