

## Antipasto freddo [冷たい前菜]

オリーブマリネ  
Marinated Olives

¥580



熊本県産真鯛のカルパッチョ レモン風味  
Red snapper(KUMAMOTO)" CARPACIO" with lemon sauce

¥1,980

熊本県産真鯛のカルパッチョ レモン風味  
Red snapper(KUMAMOTO)" CARPACIO"  
with lemon sauce

イタリア産 生ハム  
Prosciutto(Italian ham)

¥1,380



イタリア産生ハム  
Prosciutto

モルタデッラハム  
Mortadella(Bologna sausage with pistachio)

¥1,380



モルタデッラハム  
Mortadella  
(Bologna sausage with pistachio)

本日の前菜盛合わせ  
Assorted Appetizer

¥2,380

## Antipasto caldo [温かい前菜]



ムール貝の白ワイン蒸しレモンの香り  
Steamed Mussels in white wine  
with lemon flavor

本日のカップスープ  
Today's soup

¥580

ムール貝の白ワイン蒸しレモンの香り  
Steamed Mussels in white wine with lemon flavor

¥1,700



天使の海老とブロッコリーのアヒージョ  
Angel shrimp and broccoli in garlic oil

天使の海老とブロッコリーのアヒージョ  
Angel shrimp and broccoli in garlic oil

¥1,720

17時以降はお一人様 ¥380の席料を頂戴しております。表示価格は税サ込の金額となっております。  
All price are tax included. ( table charge 380yen per person )

## Insalata [ サラダ ]

イタリア直送 Burrata チーズとフルーツトマトのカプレーゼ  
Italian burrata cheese and Fruit tomato Caprese

¥1,980



イタリア直送 Burrata チーズと  
フルーツトマトのカプレーゼ

Italian burrata cheese and  
Fruit tomato Caprese

グリーンサラダ  
Green salad with lemon dressing

¥980



グリーンサラダ

Green salad with lemon dressing

(ハーフサイズ ¥590)  
Half-size portion

## Verdure calde [ 温かいサラダ ]



茹でたて野菜のバーニャカウダソース  
Boiled Vegetable  
with Bagna cauda sause(Anchovy sause)

茹でたて野菜のバーニャカウダソース  
Boiled Vegetable with Bagna cauda sause(Anchovy sause)

¥1,850

## Pane [ パン ]

バケット  
Baguette

¥480



バケット  
Baguette

17時以降はお一人様 ¥380 の席料を頂戴しております。表示価格は税サ込の金額となっております。  
All price are tax included. ( table charge 380yen per person )



# Pizza

ピッツァ窯で焼き上げる自慢のナポリ風ピッツァ。  
契約農家からの仕入れる野菜をふんだんに、  
体にやさしい素材をいかした  
本場イタリア料理をお楽しみください。

## マルゲリータ

モッツアレラチーズ / バジル / トマトソース  
Mozzarella cheese ,Basil ,Tomato sauce

¥2,000

## 4種のチーズピッツァ

黒胡椒 / タレグジョ / モッツアレラチーズ  
グナラバダーノ / ゴルゴンゾーラ / はちみつ  
Black pepper ,Taleggio ,Mozzarella  
Guranapadano ,Gorgonzolla (with honey)

¥2,400

## マリナーラ

アンチョビ / にんにく / オレガノ  
トマトソース  
Anchovy ,Garlic ,Oregano  
Tomato sauce

¥1,900

## イタリア産ハムと水牛の モッツアレラチーズのピッツァ

プロシュート / トマトソース  
水牛のモッツアレラチーズ  
Prosciutto ,Tomato sauce  
Buffalo mozzarella

¥2,200

17時以降はお一人様 ¥380の席料を頂戴しております。表示価格は税サ込の金額となっております。  
All price are tax included. ( table charge 380yen per person )

## Pasta [ パスタ ]

旬野菜のペペロンチーノ スパゲッティ  
Seasonal vegetables peperonchino, Spaghetti

¥1,780



旬野菜のペペロンチーノ スパゲッティ  
Seasonal vegetables peperonchino, Spaghetti

チェリーモッツァレラチーズと  
バジリコのトマトソース スパゲッティ  
Spaghetti, mozzarella and basil, tomato sauce

¥1,780

パルマ産削り生ハムとルッコラのジェノベーゼ  
Spaghetti, Parma ham and rocket salad with basil sauce

¥2,000



パルマ産削り生ハムとルッコラのジェノベーゼ  
Spaghetti, Parma ham and rocket salad with basil sauce



牛挽肉のボロネーゼ フェットチーネ  
Fettuccine, Bolognese (meat sauce) with parmesan cheese

牛挽肉のボロネーゼ フェットチーネ  
Fettuccine, Bolognese (meat sauce) with parmesan cheese

¥1,880

4種のチーズのクリームソース ペンネ  
Penne, Cream sauce with Assorted cheese  
(Taleggio/Gorgonzola/Mozzarella/Grana Padano)

¥2,100



丸ごと渡り蟹の入ったペスカトーレ  
Crab pescatore (2-3person)

丸ごと渡り蟹の入ったペスカトーレ (2~3人前)  
Crab pescatore (2-3person)

¥3,380

+粉チーズ(パルメザン) ¥150  
+add 150yen parmesan cheese

## Risotto [ リゾット ]

焼きチーズリゾット カマンベール添え  
Fried cheese risotto with camembert topping

¥2,200



焼きチーズリゾット カマンベール添え  
Fried cheese risotto with camembert topping

17時以降はお一人様 ¥380の席料を頂戴しております。表示価格は税サ込の金額となっております。  
All price are tax included. ( table charge 380yen per person )

## Pesce [ 魚料理 ]

サーモンのグリル  
シチリア岩塩とレモンを添えて  
Grilled salmon with Rock salt (Sicily) and lemon

¥2,980



サーモンのグリルシチリア岩塩とレモンを添えて  
Grilled salmon with Rock salt (Sicily) and lemon

熊本県産真鯛の生ハム巻きソテー  
バルサミコソース  
Sauteed snapper(KUMAMOTO)wrap in prosciutto  
with balsamic sauce

¥3,580



熊本県産真鯛の生ハム巻きソテー バルサミコソース  
Sauteed snapper(KUMAMOTO)wrap in prosciutto with balsamic sauce

## Carne [ 肉料理 ]

仔羊のグリル タイムソース  
Grilled lamb chops with thyme sauce

¥3,800



仔羊のグリル タイムソース  
Grilled lamb chops with thyme sauce

アメリカ産Tボーンステーキ(400g)  
フライドポテトを添えて  
American T-BONE stake(400g) with french fries

¥5,600



アメリカ産Tボーンステーキ(400g)  
T-Bone steak(American)

17時以降はお一人様 ¥380の席料を頂戴しております。表示価格は税サ込の金額となっております。  
All price are tax included. ( table charge 380yen per person )

## Dolce [デザート]

北海道 純正クリーム使用  
濃厚クリームのパンナコッタ  
Panna cotta

¥700



濃厚ガトーショコラ  
Chocolate cake

¥780

濃厚ガトーショコラ  
Chocolate cake

バリスタ横山千尋氏厳選豆使用自家製ティラミス  
Homemade tiramisu

¥900



アフォガード  
Affogato

¥720

自家製ティラミス  
Homemade tiramisu

## Coffee & Tea [コーヒー&紅茶]

コーヒー (Hot or Ice)

Coffee

¥780

ウーロン茶 (Hot or Ice)

Oolong Tea

¥780

エスプレッソ

Espresso

(S) ¥780 / (W) ¥850

ジャスミンティー (Hot or Ice)

Jasmine

¥780

カフェ・マッキアート

Caffè macchiato

(S) ¥780 / (W) ¥850

紅茶 (Hot or Ice)

Tea

¥780

カプチーノ

Cappuccino

¥880

ローズヒップ&ピーチティー (Hot)

Rose hips & Peach tea

¥780

カフェ・ラッテ(Hot or Ice)

Caffè latte (Hot or Ice)

¥850

メープルナッツのオルゾティー (Hot)

Orzo tea of maple & nuts

¥780

オルゾティーとは... コーヒーに近い香りですが、低温で焙煎した大麦を使用しているため、イタリアではノンカフェインティーとして親しまれている飲み物です。

17時以降はお一人様 ¥380の席料を頂戴しております。表示価格は税サ込の金額となっております。

All price are tax included. ( table charge 380yen per person )