

Antipasto freddo [冷たい前菜]

熊本県産真鯛のカルパッチョ
レンコンとドライトマトのサルサソース
Sea bream (KUMAMOTO)" CARPACCIO"
Lotus root and dry tomato with salsa sauce

¥2,280



熊本県産真鯛のカルパッチョ
レンコンとドライトマトのサルサソース
Sea bream (KUMAMOTO)" CARPACCIO"
Lotus root and dry tomato with salsa sauce

オリーブマリネ
Marinated Olives

¥780

生ハム (ハモンセラーノ)
JAMÓN SERRANO (Serrano ham)

¥1,980



生ハム (ハモンセラーノ)
JAMÓN SERRANO (Serrano ham)

国産豚肩ロース カルピオーネ
Fried Japanese pork Carpione marinated in vinegar sauce

¥1,880



国産豚肩ロース カルピオーネ
Fried Japanese pork Carpione
marinated in vinegar sauce

本日の前菜盛合わせ
Assorted Appetizer

¥3,200

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

¥780

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

¥2,100



カマンベールチーズのアヒージョ
Camanbert cheese Ajillo(in garlic oil)
with Melba toast

カマンベールチーズのアヒージョ
Camanbert cheese Ajillo (in garlic oil) with Melba toast

¥2,100

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

¥2,500



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

¥1,380



グリーンサラダ
Green salad with lemon dressing

パンツァネッラ(トスカーナ風 パンと野菜のサラダ)

Panzanella (Tuscan-style vegetables and bread salad)

¥1,780



パンツァネッラ
Panzanella

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 Vegetables with Bagna cauda sauce (Anchovy sauce)

¥2,200

Pane [パン]

バゲット

Baguette

¥480

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)



[12 inches] Pizza

店内のピッツァ窯で焼き上げる
体にやさしい素材をいかした
自慢のナポリ風ピッツァ

マルゲリータ

Margherita

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

¥3,200

4種のチーズピッツァ

Quattro formaggi

モッツアレラチーズ/グナパダーノ/カマンベール
ゴルゴンゾーラ/黒胡椒/はちみつ

4 kinds of cheese
(Mozzarella,Guranapadano,Camanbert,
Gorgonzolla),Black pepper,(with honey)

¥3,500

マリナーラ

Marinara

アンチョビ/にんにく/オレガノ
トマトソース

Anchovy ,Garlic ,Oregano
Tomato sauce

¥2,800

生ハムと水牛の モッツアレラチーズのピッツァ

JAMÓN SERRANO Pizza

生ハム/水牛のモッツアレラチーズ
黒胡椒/トマトソース

JAMÓN SERRANO(Serrano ham),
Buffalo mozzarella,Black Pepper,
Tomato sauce

¥3,500

ベーコンとナスの ジェノバ風ピッツァ

ベーコン/ナス/ミックスチーズ/バジルソース

Bacon,Egg plant,Mixed cheese
Basil sauce

¥3,200

シーフードピッツァ オレガノ風味

有頭ホワイト海老/シーフードミックス
ミックスチーズ/オレガノ/トマトソース

Shrimp,Mixed seafood,Mixed cheese
Oregano,Tomato sauce

¥3,300

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] ※Our spaghetti is made with fresh pasta

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

¥2,400

チェリーモッツア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

¥2,400

生ハムとルッコラのジェノベーゼ
Spaghetti, JAMÓN SERRANO (Serrano ham)
and rocket salad with basil sauce

¥2,600

有頭ホワイト海老 ペンネアラビアータ
Penne, Shrimp Arrabbiata

¥2,500



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



生ハムとルッコラのジェノベーゼ
Penne, Shrimp Arrabbiata



オマールテールのトマトクリーム スパゲッティ
Lobstertail with tomato cream sauce

オマールテールのトマトクリーム スパゲッティ
Lobstertail with tomato cream sauce

¥4,200

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

¥2,600

4 種のチーズのクリームソース ペンネ

Penne , Cream sauce with Assorted cheese
(Camanbert/Gorgonzola/Mozzarella/Grana Padano)

¥2,700

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

¥4,500

+粉チーズ (パルメザン) ¥150

+add 150yen parmesan cheese



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

Risotto [リゾット]

黒トリュフとパルメザンチーズのクリームリゾット
Black truffle and parmesan cheese cream Risotto

¥3,800



黒トリュフとパルメザンチーズのクリームリゾット
Black truffle and parmesan cheese cream Risotto

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] ※Fish dishes take time to serve.

サーモンのグリル
岩塩とレモンを添えて
Grilled salmon with salt and lemon

¥3,800



サーモンのグリル 岩塩とレモンを添えて
Grilled salmon with Salt and lemon

熊本県産真鯛のアクアパッツァ
Sea bream (KUMAMOTO) "Acqua pazza"

¥4,800



熊本県産真鯛のアクアパッツァ
Sea bream(KUMAMOTO)"Acqua pazza"

Carne [肉料理] ※Meat dishes take time to serve.

仔羊の香草パン粉焼き
Fried Lamb chop with herbes

¥4,800



仔羊の香草パン粉焼き
Fried Lamb chop with herbes

Tボーンステーキ (400g)
フライドポテトを添えて
T-BONE steak (400g) with french fries

¥6,800



Tボーンステーキ (400g)
T-Bone steak

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

¥800



濃厚ガトーショコラ
Chocolate cake

濃厚ガトーショコラ
Chocolate cake

¥900



自家製ティラミス
Homemade tiramisu

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

¥1,000

アフォガード
Affogato

¥800



シフォンケーキ カラメルソース
Chiffon cake with caramel sauce

シフォンケーキ カラメルソース
Chiffon cake with caramel sauce

¥800

Coffee & Tea [コーヒー & 紅茶]

コーヒー (Hot or Ice)
Coffee

¥800

ジャスミンティー (Hot or Ice)
Jasmine

¥800

エスプレッソ
Espresso

(S) ¥800 / (W) ¥900

ローズヒップ&ピーチティー (Hot)
Rose hips & Peach tea

¥800

カフェ・ラッテ(Hot or Ice)
Caffè latte

¥850

メープルナッツのオルゾティー (Hot)
Orzo tea of maple & nuts

¥800

紅茶 (Hot or Ice)
Tea

¥800

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。

ウーロン茶 (Hot or Ice)
Oolong Tea

¥800

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)