

## 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 ASK

Assorted Appetizer

¥3,200

## Antipasto caldo [温かい前菜]



かぼちゃのカップスープ 🌿🍷

Pumpkin 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

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

卵を含む . . . . . 🍳

Contains Egg

乳製品を含む . . . . . 🥛

Contains Dairy

豚肉を含む . . . . . 🐷

Contains Pork

アルコールを含む . . . . . 🍷

Contains Alcohol

ベジタリアン . . . . . 🌿

Vegetarian

ヴィーガン . . . . . 🌿

Vegan

グルテンフリー . . . . . 🌾

Gluten Free

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]

イタリア直送ブurrata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



イタリア直送ブurrata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 honey lemon dressing

※without dressing

¥1,580



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

卵を含む . . . . .  
Contains Egg

乳製品を含む . . . . .  
Contains Dairy

豚肉を含む . . . . .  
Contains Pork

アルコールを含む . . . . .  
Contains Alcohol

ベジタリアン . . . . .  
Vegetarian

ヴィーガン . . . . .  
Vegan

グルテンフリー . . . . .  
Gluten Free

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 )

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

# [ 12 inches ] Pizza

## 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

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

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

  ¥3,500

## マリナーラ

Marinara (※without anchovy  )

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

卵を含む . . . . .  Contains Egg

乳製品を含む . . . . .  Contains Dairy

豚肉を含む . . . . .  Contains Pork

アルコールを含む . . .  Contains Alcohol

ベジタリアン . . . . .  Vegetarian

ヴィーガン . . . . .  Vegan

グルテンフリー . . . . .  Gluten Free

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



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

¥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



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

有頭ホワイト海老 ペンネアラビアータ 

Penne, Shrimp Arrabbiata

¥2,500



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

¥4,900

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  
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 ), Spaghetti

¥4,500

+粉チーズ ( パルメザン ) ¥200

+add 200yen parmesan cheese

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

卵を含む . . . . .   
Contains Egg

乳製品を含む . . . . .   
Contains Dairy

豚肉を含む . . . . .   
Contains Pork

アルコールを含む . . . . .   
Contains Alcohol

ベジタリアン . . . . .   
Vegetarian

ヴィーガン . . . . .   
Vegan

グルテンフリー . . . . .   
Gluten Free

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

¥3,900



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"

¥4,900



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

¥4,900



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

¥6,900



Tボーンステーキ ( 400g )  
T-Bone steak

卵を含む . . . . . 🍳 Contains Egg	乳製品を含む . . . . . 🥛 Contains Dairy	豚肉を含む . . . . . 🐷 Contains Pork	アルコールを含む . . . 🍷 Contains Alcohol
ベジタリアン . . . . . 🌿 Vegetarian	ヴィーガン . . . . . 🌱 Vegan	グルテンフリー . . . . . 🌾 Gluten Free	

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



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



自家製ティラミス  
Homemade tiramisu

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

¥800



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

## 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

卵を含む...  Contains Egg

乳製品を含む...  Contains Dairy

豚由来を含む...  Contains Porcine gelatin

アルコールを含む...  Contains Alcohol

ベジタリアン...  Vegetarian

ヴィーガン...  Vegan

グルテンフリー...  Gluten Free

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 )