

TAPAS 小皿料理



※画像はイメージです

Orange Flavoring Carrot Rapées

オレンジ入りのキャロットラペ

さっぱりとした人参サラダ

420
(462)

Anchovy Sautéed Broccoli

ブロッコリーのアンチョビソテー

ビールはもちろん、白ワインとも相性バッチリな定番タパス

480
(528)

NEW

Napoli-Style Marinated Eggplant and Tomato

なすとトマトのナポリ風マリネ

茄子の旨みとトマトの酸味が広がるナポリ仕立ての冷菜

480
(528)

Italian Style Omelet with Tomato Sauce

イタリア風オムレツ トマトソース

チーズとポテトのイタリア風オムレツをトマトソースでどうぞ

480
(528)

NEW

Assorted Appetizers

前菜の盛り合わせ

1名様 1,200~
(1,320~)

なすとトマトのナポリ風マリネ
自家製ローストビーフ~赤ワインとバルサミコのソース~
サラミとハムの盛り合わせ
オレンジ入りキャロットラペ
ブロッコリーのアンチョビソテー
イタリア風オムレツトマトソース



※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.

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

880
(968)

Oven-Baked Original Sausage

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

980
(1,078)

White Wine Steamed Mussels

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

1,200
(1,320)

Recommend

Fresh Mozzarella Salad with Cherry Tomato and Basil

水牛モzzarella “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zzarella、バジルのサラダ

1,230
(1,353)

Roast Beef with Red Wine & Balsamic Sauce

自家製ローストビーフ ～赤ワインとバルサミコのソース～

低温でじっくりと調理したお肉を赤ワインとバルサミコソースで

1,250
(1,375)

Shrimp and Mushroom Ajillo

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

1,280
(1,408)



SALUMI ハム サラミ

Prosciutto Crudo

プロシュート

やわらかく滑らかな口当たりと程よい塩味が
感じられる熟成生ハム

680
(748)

Salami

サラミ

しっとりとした食感で、噛むたびに旨みが広がります

680
(748)

Mortadella

モルタデッラハム

なめらかでしっとりとした口当たりの
ボローニャ風ハム

680
(748)

Recommend

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)



CHEESE チーズ

Grana Padano

グラナパダーノ

牛乳を原料とする硬質タイプのチーズ

450
(495)

Gorgonzola Cheese

ゴルゴンゾーラ

世界三大ブルーチーズに挙げられる
イタリアの代表的なチーズ

550
(605)

Fresh Mozzarella Cheese

水牛のモzzarella “ボッコンチーニ”

イタリアの最高級水牛のミルク100%で作られた
当店自慢の1口サイズのモzzarellaチーズ

580
(638)

Assorted Cheese

チーズの盛り合わせ

ボッコンチーニ、ゴルゴンゾーラ、
グラナパダーノの3種盛り合わせ

1,480
(1,628)

FRITTO フリット

Fried Potatoes ~Shaved Fresh Cheese or Sweet Chili and Sour Cream~ 580
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~ (638)
どちらかをお選びください

Recommend

Assorted Fried Gnocchi and Pancetta Sausage 680
揚げニョッキとパンチェッタソーセージの盛り合わせ (748)
揚げニョッキのモチモチ感とパンチェッタの旨味が最高

Italian Fried Chicken with Salvatore's Original Spices 650
イタリアンチキン (715)
フライドチキンをサルヴァトーレ直伝スパイスで

Fritto Misto 980
フリットミスト (1,078)
イタリアンチキンとパンチェッタソーセージ、フライドポテトの盛り合わせ

Fried Squid and Zucchini 980
イカとズッキーニのフリット (1,078)
特製レモンタルタルで召し上がれ



INSALATA サラダ

Green Herb Salad 780
グリーンハーブサラダ (858)
さわやかな香りが楽しめるサラダ

NEW

Salad with Prosciutto and Mushrooms 920
生ハムとマッシュルームのサラダ (1,012)
酸味の効いたバルサミコドレッシングで

Caesar Salad with Broiled Bacon 980
炙りベーコンのシーザーサラダ (1,078)
特製ベーコンとチーズたっぷりの大人気サラダ

| PANE パン |

Baguette 1P 120
バケット (132)

Garlic Toast 1P 200
ガーリックトースト (220)

Bruschetta 1P 300
トマトのブルスケッタ (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

CARNE

肉料理



※画像はイメージです

Sauteed Chicken Thigh with 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

1,480

(1,628)

Grilled Lean Beef Steak ~Tagliata Style~ 150g 2,180 200g 2,680 300g 3,550

赤身のグリルステーキ ～タリアータ～

(2,398)

(2,948)

(3,905)

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

Special Spare Ribs ~Bone-In Pork Belly with Gravy Sauce~

特製スペアリブ ～骨付き豚バラ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

2,380

(2,618)

Assorted Grilled Meat

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

3,600

(3,960)

Recommend

Grilled Premium Japanese 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)





※画像はイメージです

PASTA パスタ

R:レギュラーサイズ:1~2名様 **L**:ラージサイズ:3~4名様

Classic Penne in Arrabiata Sauce with Fried Eggplants 🌶️

揚げナスのペンネ “アラビアータ”

ニンニクの香ばしい香りと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 Salmon in Lemon Cream Sauce

サーモンとレモンクリームのスパゲッティ

レモンの爽やかさがサーモンとクリームソースの味を引き立てます

R 1,280 (1,408)

L 1,920 (2,112)

Recommend

Spaghetti with Fresh Tomato Sauce

フレッシュトマトのボモドーロフレスコ 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)

Recommend

Spaghetti with Clams and Zucchini

アサリとズッキーニのスパゲッティ

イタリアを感じさせる軽やかで爽やかな一皿

R 1,380 (1,518)

L 2,070 (2,277)

Cream 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 1,400 (1,540)

L 2,100 (2,310)

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

R 1,480 (1,628)

L 2,220 (2,442)

スパゲッティをフェットチーネへ変更 +250
Change Spaghetti to Fettuccine (275)

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)

Recommend

Spaghetti Carbonara with Prosciutto and Pancetta

生ハムとパンチェッタのカルボナーラ

パンチェッタと卵のマッチングにしっかり胡椒をかけて、濃厚チーズが効いています

🍷 1,580 (1,738)

🍷 2,370 (2,607)

Penne with Slow-Cooked Beef and Neapolitan Ragu Sauce

ナポリ風ラガーソースのペンネ

お肉の旨味がギュッと詰まった自家製コク旨ソース

🍷 1,580 (1,738)

🍷 2,370 (2,607)

NEW

Spaghetti Peperoncino with Grilled Corn and Chicken 🌶️

焼きとうもろこしとチキンのペペロンチーノ

焼きとうもろこしの香りが広がる、夏のチキンペペロンチーノ

🍷 1,680 (1,848)

🍷 2,520 (2,772)

Linguine Pescatore with Hearty Seafood

漁師風魚介のリングイネ “ペスカトーレ”

魚介とトマトの旨味が凝縮されたオススメの一皿

🍷 1,850 (2,035)

🍷 2,775 (3,052)

Fettuccine with Meat Sauce Made from Japanese Black Wagyu

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)



※画像はイメージです



※画像はイメージです

※ 仕入れ状況により食材は予告なく変更する場合があります

PIZZA ピッツァ

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

プレミアムモッツアレラ



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

Tomato, Basil, Premium Mozzarella,
Grated Cheese

トマト・バジル・プレミアムモッツアレラ
粉チーズ

¥2,430 (2,673) ¥2,750 (3,025)



award-winning pizza in
World Neapolitan Pizza Competition

ナポリピッツァ世界コンペティション最優秀賞

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“D.O.C”〜ドック〜

Cherry Tomato, Basil, Premium Mozzarella,
Grated Cheese

チェリートマト・バジル
プレミアムモッツアレラ・粉チーズ

¥3,030 (3,333) ¥3,350 (3,685)



MARGHERITA

マルゲリータ

Tomato, Basil, Mozzarella, Grated Cheese

トマト・バジル・モッツアレラ
粉チーズ

¥1,500 (1,650) ¥1,820 (2,002)



QUATTRO FORMAGGI

4種のチーズのピッツァ 〜ハチミツ付〜

Gorgonzola, Asiago, Steppen,
Mozzarella Grated Cheese, Honey, Cream

ゴルゴンゾーラ・アジアーゴ・ステッペン
モッツアレラ・粉チーズ・ハチミツ・クリーム

¥1,700 (1,870) ¥2,020 (2,222)

TOPPINGS

お好みに合わせてトッピング

Prosciutto Crudo
生ハム 350 (385)

Rucola
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
プレミアムモッツアレラ

+600 (660)
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ア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

Tomato, Cherry Tomato, Midi Tomato, Semi-Dried Tomato, Oregano, Basil, Garlic
トマト・チェリートマト・ミディトマト・セミドライトマト
オレガノ・バジル・ニンニク

¥ 1,380 (1,518) ¥ 1,680 (1,848)



ROMANA

ロマーナ

omato, Basil, Capers, Cherry Tomato, Anchovy, Oregano, Garlic, Mozzarella, Grated Cheese
トマト・バジル・チェリートマト・アンチョビ
オレガノ・ケッパー・ニンニク・モッツアレラ・粉チーズ

¥ 1,600 (1,760) ¥ 1,920 (2,112)

NEW



CALABRESE

揚げなすとサラミのカラプレーゼ

Tomato, Oregano, Basil, Salami, Black Olives, Eggplant, Mozzarella, sweet chili pepper, Garlic, Grated Cheese
トマト・オレガノ・バジル・サラミ・ブラックオリーブ・なす
モッツアレラ・甘とうがらし・にんにく・粉チーズ

¥ 1,730 (1,903) ¥ 2,050 (2,255)

NEW



BISMARCK

お肉屋さんのビスマルク

Nduja, Ricotta, Tomato, Basil, Salsiccia, BBQ Pork, Mortadella, Salami, Smoked Cheese, Mozzarella, Soft-Boiled Egg, Grated Cheese, Black Pepper
ンドゥイヤー・リコッタ・トマト・バジル・サルシッチャ
バーベキューポーク・モルタデッラ・サラミ・スモークチーズ
モッツアレラ・半熟卵・粉チーズ・ブラックペッパー

¥ 2,130 (2,343) ¥ 2,450 (2,695)



DIAVOLA 'NDUJA

ディアボラ ンドゥイヤー

Chicken, Salami, Oregano, Rosemary, Garlic, Mozzarella, Grated Cheese, "Nduja"
チキン・サラミ・オレガノ・ニンニク
ローズマリー・モッツアレラ・粉チーズ・ンドゥイヤー

¥ 1,750 (1,925) ¥ 2,070 (2,277)

NEW



GRANTURCO

焼きとうもろこしと生ハムのピッツァ
〜トリュフ風味〜

Prosciutto, Corn, Steppen, Mozzarella(Stracciatella), Asiago, Basil, Grated Cheese, Truffle Sauce, Fish Sauce, Cream
生ハム・トウモロコシ・ステッペン
モッツアレラ(ストラッチャテッラ)・アジアーゴ・バジル
粉チーズ・トリュフソース・魚醤・クリーム

¥ 2,410 (2,651) ¥ 2,730 (3,003)

NEW



BISMARCK

生ハムとマッシュルームのビスマルク

Cream, Anchovies, Mushrooms, Salsiccia, Mozzarella, Grated Cheese, Black Pepper, Prosciutto, Soft-Boiled Egg, Spinach
クリーム・アンチョビ・マッシュルーム
サルシッチャ・モッツアレラ・粉チーズ・ブラックペッパー
生ハム・半熟卵・ホウレンソウ

¥ 2,030 (2,233) ¥ 2,350 (2,585)

NEW



SANTA LUCIA

タコとルーコラのサンタルチア

Octopus, Cherry Tomatoes, Tomato, Oregano, Anchovies, Capers, Black Olives, Garlic, Arugula, Grana Padano, Lemon
タコ・チェリートマト・トマト・オレガノ・アンチョビ
ケッパー・ブラックオリーブ・にんにく・ルーコラ
グラナパダーノ・レモン

¥ 2,580 (2,838) ¥ 2,880 (3,168)

DOLCE デザート



Tiramisu

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

680 (748)



Chocolate Cake

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

580 (638)



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

640 (704)



Mango and Pineapple Tropical Cake

マンゴーとパインのトロピカルケーキ

パイナップルとマンゴーの果肉を贅沢に敷きつめた、夏らしい彩り華やかなケーキ

600 (660)



Creme Brulee Cheese Cake

レアチーズケーキ ~キャラメリゼ~

カラメルほろ苦さと、濃厚クリーム、ふんわりスポンジの組み合わせが絶妙

600 (660)



Today's Gelato

本日のジェラート

詳しくはスタッフにお尋ねください

580 (638)

DOLCE MISTO

ドルチェミスト

~小さなデザート盛り合わせ~

ティラミス、カヌレ、トルタカプレーゼ、マンゴーとパインのトロピカルケーキ、レアチーズケーキ ~キャラメリゼ~、マカロン(ラズベリー)

6種 2,200 (2,420)

