

ANTIPASTO 前菜



BURRATA CHEESE
WITH SEASONAL FRUIT AND PROSCIUTTO

前菜 6 種盛り合わせ (1名様~)

ASSORTED 6 KINDS OF APPETIZERS (1 PERSON)

1,480

税込 1,628

タコとハーブのマリネ エストラゴンドレッシング

MARINATED OCTOPUS WITH TARRAGON DRESSING

1,500

税込 1,650

鮮魚のカルパッチョ レモンドレッシング

FRESH FISH CARPACCIO WITH LEMON DRESSING

1,600

税込 1,760

ナポリ直送水牛モッツアレチーズと完熟トマトのカプレーゼ

BUFFALO MOZZARELLA AND TOMATO SALAD "CAPRESE"

1,800

税込 1,980

生ハムとサラミの盛り合わせ

ASSORTED PROSCIUTTO AND SALAMI

1,850

税込 2,035

ブラータチーズ 季節のフルーツと生ハム添え

BURRATA CHEESE WITH SEASONAL FRUIT AND PROSCIUTTO

2,900

税込 3,190

季節野菜のバーニャカウダ

BAGNA CAUDA

追加ソース + 400(440)

1,800

税込 1,980



※ディナータイムはお一人様 400 (税込440) のサービス料を頂戴いたします。
A service charge of 400 (440 including tax) per person will be added during dinner time.

FRITTO MISTO DI MARE



ANTIPASTO CARDO 温かい前菜

エビとマッシュルームのアヒージョ
SHRIMP AND MUSHROOM AJILLO

1,480
税込 1,628

▪ 追加バケット EXTRA BAGUETTE 1P 130 税込 143

フリットミストディマーレ ~いろいろ魚介のフリット~
SEAFOODS FRITTO

1,480
税込 1,628

ホワイトアスパラガスとプロシュートのビスマルク風
BISMARCK-STYLE WHITE ASPARAGUS WITH PROSCIUTTO

2,200
税込 2,420

いくらとハーブソースのフライドポテト
FRIED POTATOES WITH SALMON ROE AND HERB SAUCE

1,100
税込 1,210



BISMARCK-STYLE
WHITE ASPARAGUS
WITH PROSCIUTTO



FRIED POTATOES
WITH SALMON ROE
AND HERB SAUCE

INSALATA サラダ

彩り野菜とハーブのサラダ
カンパーニャドレッシング
VEGETABLES AND HERB SALAD
WITH CAMPAGNA DRESSING

R-SIZE 1,300
税込 1,430

L-SIZE 1,950
税込 2,145

生ハムとキノコのサラダ
バルサミコドレッシング
PROSCIUTTO AND MUSHROOMS SALAD
WITH BALSAMIC VINEGAR DRESSING

R-SIZE 1,400
税込 1,540

L-SIZE 2,100
税込 2,310

博多地鶏とベーコンのシーザーサラダ
HAKATA HERITAGE CHICKEN AND BACON
CAESAR SALAD

R-SIZE 1,450
税込 1,595

L-SIZE 2,175
税込 2,393



HAKATA HERITAGE CHICKEN
AND BACON CAESAR SALAD

※ディナータイムはお一人様 400 (税込440) のサービス料を頂戴いたします。
A service charge of 400 (440 including tax) per person will be added during dinner time.

PIZZA ピッツァ

S-SIZE 23CM / M-SIZE 27CM / L-SIZE 30CM
S-SIZE 9" / M-SIZE 10" / L-SIZE 11"



至高のマルゲリータ

MARGHERITA SPECIAL

トマト・バジル・プレミアムモッツアレラ
・粉チーズ
TOMATO, BASIL, PREMIUM MOZZARELLA
GRATED CHEESE



ナポリピッツァ世界コンペティション最優秀賞

受賞ピッツァ "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
CHERRY TOMATO, BASIL, MOZZARELLA,
GRATED CHEESE

S-SIZE 2,800 税込 3,080
M-SIZE 3,100 税込 3,410
L-SIZE 3,400 税込 3,740

S-SIZE 2,750 税込 3,025
M-SIZE 3,050 税込 3,355
L-SIZE 3,350 税込 3,685



マルゲリータ

MARGHERITA

トマト・バジル・モッツアレラ
・粉チーズ
TOMATO, BASIL, MOZZARELLA,
GRATED CHEESE



マリナーラ No.1

MARINARA

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
TOMATO, CHERRY TOMATO, MIDI TOMATO,
DRIED TOMATO, OREGANO, BASIL, GARLIC

S-SIZE 2,180 税込 2,398
M-SIZE 2,480 税込 2,728
L-SIZE 2,780 税込 3,058

S-SIZE 1,600 税込 1,760
M-SIZE 1,900 税込 2,090
L-SIZE 2,200 税込 2,420

・プレミアムモッツアレラ

PREMIUM MOZZARELLA + 600 (税込 660)

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!



TOPPINGS

お好みに合わせてトッピング YOU CAN ORDER PIZZA WITH ANY TOPPING.

・生ハム 680
PROSCIUTTO 税込 748

・ルーコラ 250
RUCOLA 税込 275

・サラミ 650
SALAMI 税込 715

・アンチョビ 300
ANCHOVY 税込 330



※お一人様 400 (税込440) のサービス料を頂戴いたします。
A service charge of 400 (440 including tax) per person will be added during dinner time.

PIZZA ピッツァ

S-SIZE 23CM / M-SIZE 27CM / L-SIZE 30CM
 S-SIZE 9" / M-SIZE 10" / L-SIZE 11"



ロマーナ
ROMANA

トマト・チェリートマト・オレガノ・アンチョビ
 ニンニク・ケッパー・バジル・モッツアレラ
 粉チーズ
 TOMATO, CHERRY TOMATO, OREGANO,
 ANCHOVY, GARLIC, CAPER, BASIL,
 MOZZARELLA,, GRATED CHEESE

S-SIZE 2,200 税込 2,420
 M-SIZE 2,500 税込 2,750
 L-SIZE 2,800 税込 3,080



気まぐれピッツァ
CAPRICCIOSA

トマト・マッシュルーム・アーティチョーク
 モルタデッラ・ブラックオリーブ・モッツアレラ
 粉チーズ・ハウレンソウ
 TOMATO, MUSHROOM, ARTICHOKE,
 MORTADELLA, BLACK OLIVE, MOZZARELLA,
 GRATED CHEESE, SPINACH

S-SIZE 2,350 税込 2,585
 M-SIZE 2,650 税込 2,915
 L-SIZE 2,950 税込 3,245



4種チーズのピッツァオーガニックハチミツ付き
QUATTRO FORMAGGI

ゴルゴンゾーラ・アジアゴ・サムソー
 ・モッツアレラ・粉チーズ・ハチミツ
 ・クリーム
 GORGONZOLA, ASIAGO, SAMSOE,
 MOZZARELLA, GRATED CHEESE,
 HONEY, CREAM

S-SIZE 2,500 税込 2,750
 M-SIZE 2,800 税込 3,080
 L-SIZE 3,100 税込 3,410



ディアボラ ウンドゥーヤ
DIAVOLA 'NDUJA

チキン・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・ンドゥイヤ
 CHICKEN, SALAMI, OREGANO, CHILI PEPPER,
 ROSEMARY, GARLIC, MOZZARELLA,
 GATED CHEESE, "NDUJA"

S-SIZE 2,400 税込 2,640
 M-SIZE 2,700 税込 2,970
 L-SIZE 3,000 税込 3,300



生ハムとアスパラのビスマルク
BISMARCK

生ハム・アスパラガス・マッシュルーム
 アンチョビ・黒胡椒・半熟卵・モッツアレラ
 粉チーズ・クリーム
 PROSCIUTTO, ASPARAGUS, MUSHROOM,
 ANCHOVY, BLACK PEPPER, SOFT-BOILED EGG,
 MOZZARELLA, GRATED CHEESE, CREAM

S-SIZE 2,750 税込 3,025
 M-SIZE 3,050 税込 3,355
 L-SIZE 3,350 税込 3,685



釜揚げシラスと桜海老のピッツァ
SAKURA GAMBERI E BIANCHETTI

トマト・キャベツ・しらす・桜海老・アンチョビ
 オレガノ・ニンニク・魚醤
 TOMATO, CABBAGE, SHIRASU, SAKURA SHRIMP,
 ANCHOVY, OREGANO, GARLIC, FISH SAUCE

S-SIZE 2,100 税込 2,310
 M-SIZE 2,400 税込 2,640
 L-SIZE 2,700 税込 2,970



アンジェリーナ
ANGELINA

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・ハウレンソウ・魚醤
 SHRIMP, TUNA, CABBAGE, TOMATO, ANCHOVY,
 OREGANO, GARLIC, MOZZARELLA, GRATED CHEESE,
 CREAM, SPINACH, FISH SAUCE

S-SIZE 2,350 税込 2,585
 M-SIZE 2,650 税込 2,915
 L-SIZE 2,950 税込 3,245



プロシュート&ルーコラ
PROSCIUTTO E RUCOLA

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
 グラナパダーノスライス
 TOMATO, PROSCIUTTO, ARUGULA, CHERRY TOMATO,
 OREGANO, MOZZARELLA, GRANA PADANO SLICES

S-SIZE 2,700 税込 2,970
 M-SIZE 3,000 税込 3,300
 L-SIZE 3,300 税込 3,630

※ディナータイムはお一人様 400 (税込440) のサービス料を頂戴いたします。
 A service charge of 400 (440 including tax) per person will be added during dinner time.

PASTA パスタ



黒毛和牛使用ミートソースの フェットチーネ

FETTUCCHINE IN MEAT SAUCE MADE
WITH PREMIUM JAPANESE BLACK WAGYU BEEF

R-SIZE 2,650 税込2,915

L-SIZE 3,975 税込4,372



魚介をふんだんに使ったペスカトーレロッツ リングイネ

LINGUINE PESCATORE WITH TOMATO SAUCE

R-SIZE 2,650 税込2,915

L-SIZE 3,975 税込4,372

※ディナータイムはお一人様 400 (税込440) のサービス料を頂戴いたします。
A service charge of 400 (440 including tax) per person will be added during dinner time.

PASTA パスタ



ペンネアラビアータ 
浅草やげん堀の七味唐辛子

PENNE ARRABIATA
WITH CHILI PEPPER

R-SIZE 1,580 税込1,738
L-SIZE 2,370 税込2,607



完熟トマトとバジルのスパゲッティ
水牛モッツアレラチーズ添え

SPAGHETTI WITH TOMATO, BASIL,
BUFFALO MOZZARELLA

R-SIZE 1,800 税込1,980
L-SIZE 2,700 税込2,970



サーモンのレモンクリーム
フェットチーネ

FETTUCCINE WITH SALMON
IN LEMON CREAM SAUCE

R-SIZE 1,900 税込2,090
L-SIZE 2,850 税込3,150



ハマグリと春野菜、白身魚の 
ペペロンチーノ

SPAGHETTI PEPERONCINO WITH CLAMS,
SPRING VEGETABLES AND WHITE FISH

R-SIZE 1,980 税込2,178
L-SIZE 2,970 税込3,267



チーズとミートソースの
窯焼きパスタラザニア

CHEESE AND MEAT SAUCE
LASAGNA

1,850 税込2,035



北海アサリとズッキーニの
スパゲッティ

SPAGHETTI WITH HOKKAIDO CLAMS
AND ZUCCHINI

R-SIZE 1,950 税込2,145
L-SIZE 2,925 税込3,218



生ハムとホワイトアスパラガスの
カルボナーラ

SPAGHETTI CARBONARA WITH PROSCIUTTO
AND WHITE ASPARAGUS

R-SIZE 2,000 税込2,200
L-SIZE 3,000 税込3,300



季節のフルーツとクリームニョッキ
生ハム添え

SEASONAL FRUIT AND 4KINDS OF CHEESE
GNOCCHI WITH PROSCIUTTO

R-SIZE 2,100 税込2,310
L-SIZE 3,150 税込3,465

スパゲッティをグルテンフリーへ変更

Change spaghetti to gluten free

+ ¥220

追加粉チーズ

Grated Cheese

+ ¥220

※ディナータイムはお一人様 400 (税込440) のサービス料を頂戴いたします。
A service charge of 400 (440 including tax) per person will be added during dinner time.

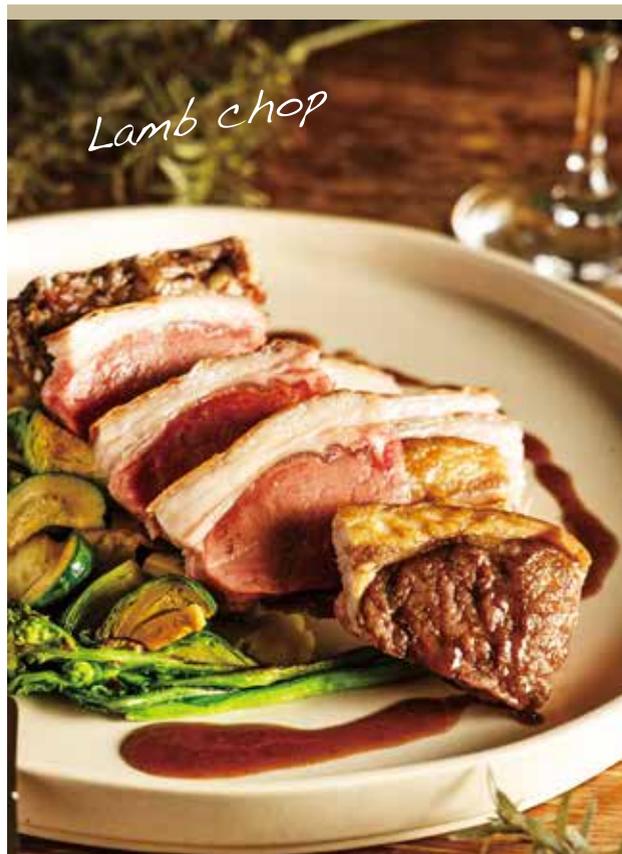
SECONDO メインディッシュ



黒毛和牛のグリル
赤ワイン、バルサミコソース

GRILLED WAGYU
WITH RED WINE BALSAMIC VINEGAR SAUCE

5,200 税込5,720



骨付き仔羊のロースト
ROASTED LAMB CHOP

3,600 税込3,960



博多地鶏のソテー
ガーリックバターソース
SAUTÉED HAKATA HERITAGE CHICKEN
WITH GARLIC BUTTER SAUCE

2,600 税込2,860

※ディナータイムはお一人様 400 (税込440) のサービス料を頂戴いたします。
A service charge of 400 (440 including tax) per person will be added during dinner time.



本日の鮮魚のアクアパッツァ

HEARTY SOUP OF TODAY'S FRESH FISH
ACQUA PAZZA

3,200
税込 3,520

メの追いリゾット + 600
RISOTTO 税込 660

IF YOU LEAVE THE SOUP BEHIND, YOU CAN EAT THE RISOTTO AT THE END

SECONDO メインディッシュ

熟成牛のタリアータ
AGED BEEF STEAK

200G 2,780 / 300G 3,980 / 400G 5,180
税込 3,058 税込 4,378 税込 5,638

特製スペアリブ
～ 骨付き豚バラのグレービーソース～
SPARE RIBS WITH GRAVY SAUCE

3,500
税込 3,850

サーモンのカリカリ香草パン粉焼き
ハニーマスタード風味
HERB BREAD CRUMBS SAUTEED SALMON WITH HONEY MUSTARD

2,200
税込 2,420

カリフラワーのステーキ
ナッツとスパイスのバターソース
CAULIFLOWER STEAK WITH NUTS AND SPICE BUTTER SAUCE

2,200
税込 2,420



SPARE RIBS
WITH GRAVY SAUCE



HERB BREAD CRUMBS
SAUTEED SALMON WITH
HONEY MUSTARD

※ディナータイムはお一人様 400 (税込440) のサービス料を頂戴いたします。
A service charge of 400 (440 including tax) per person will be added during dinner time.



写真はイメージです

DOLCE デザート

クラシックティラミス 850
CLASSIC TIRAMISU 税込 935

チョコレートとアーモンドのトルタカプレーゼ 700
CHOCOLATE CAKE 税込 770

レアチーズケーキ ~キャラメリゼ~ 700
CREME BRULEE CHEESE CAKE 税込 770

モンブラン 750
MONTE BIANCO 税込 825

本日ジェラート 580
GELATO OF THE DAY 税込 638

ドルチェミスト 3種 1,100 6種 2,200
ASSORTED DESSERT 税込 1,210 税込 2,420
ティラミス/カヌレ/モンブラン/トルタカプレーゼ/レアチーズケーキ~キャラメリゼ~/マカロン

COFFEE AND TEA コーヒー & ティー

エスプレッソ 400
ESPRESSO 税込 440

コーヒー 500
COFFEE 税込 550

カフェラテ 550
CAFE LATTE 税込 605

アイスコーヒー 500
ICED COFFEE 税込 550

アイスカフェラテ 600
ICED CAFE LATTE 税込 660

紅茶 500
TEA 税込 550

アイ스티ー 550
ICED TEA 税込 605

SOFT DRINK ソフトドリンク

コーラ 500
COLA 税込 550

ジンジャーエール 500
GINGER ALE 税込 550

オレンジジュース 500
ORANGE JUICE 税込 550

ウーロン茶 500
OOLONG TEA 税込 550

※ディナータイムはお一人様 400 (税込440) のサービス料を頂戴いたします。
A service charge of 400 (440 including tax) per person will be added during dinner time.