



※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ございます

# ANTIPASTO 前菜

## Prosciutto

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)



## 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)

**Recommend**

## Fresh Mozzarella Salad with Cherry Tomato and Basil

水牛モzzarella“ボッコンチーノ”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)

**NEW**

## Assorted Appetizers

前菜盛り合わせ

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



# PIATTO CALDO 温 菜

## Fried Potatoes フライドポテト

580  
(638)

~Shaved Fresh Cheese or Sweet Chili and Sour Cream~  
~削りたてチーズ or スイートチリとサワークリーム~  
どちらかをお選びください

## Oven-Baked Original Sausage 窯焼きソーセージ“サルシッチャ”

980  
(1,078)

肉汁たっぷりのソーセージにマッシュポテトを添えて

## White Wine Steamed Mussels 🍷 ムール貝の白ワイン蒸し

1,200  
(1,320)

海の旨味が凝縮した塩気と甘みの調和がとれた一皿

## Shrimp and Mushroom Ajillo 海老とマッシュルームのアヒージョ

1,280  
(1,408)

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



NEW

## Fried Squid and Zucchini イカとズッキーニのフリット

980  
(1,078)

特製レモンタルタルで召し上がれ



White Wine Steamed Mussels



Fried Squid and Zucchini



# INSALATA サラダ

## Green Herb Salad グリーンハーブサラダ

780  
(858)

さわやかな香りが楽しめるサラダ

## Salad with Prosciutto and Mushrooms 生ハムとマッシュルームのサラダ

920  
(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 炙りベーコンのシーザーサラダ

980  
(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)



※画像はイメージです

# PIZZA ピッツァ

Pizza Size : S size 23cm / M size 27cm / L size 30cm

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も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)

¥ 3,100 (3,410)



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) ¥ 3,450 (3,795)

¥ 3,700 (4,070)



## 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

¥ 1,880 (2,068) ¥ 2,200 (2,420)

¥ 2,550 (2,805)



## 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

¥ 2,130 (2,343) ¥ 2,450 (2,695)

¥ 2,800 (3,080)

# TOPPINGS

お好みに合わせトッピング

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** +600 (660)

プレミアムモzzarella 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zzarellaチーズでピZZアをさらにおいしく!



## 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)

¥ 1,980 (2,178)



## ROMANA

ロマーナ

Tomato, 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zzarella・粉チーズ

¥ 1,980 (2,178) ¥ 2,300 (2,530)

¥ 2,650 (2,915)

NEW



## CALABRESE

揚げなすとサラミのカラブレゼ

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zzarella・甘とうがらし・んにく・粉チーズ

¥ 2,110 (2,321) ¥ 2,430 (2,673)

¥ 2,780 (3,058)

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  
ンドウイヤ・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zzarella・半熟卵・粉チーズ・ブラックペッパー

¥ 2,510 (2,761) ¥ 2,830 (3,113)

¥ 3,180 (3,498)



## DIAVOLA 'NDUJA

ディアボラ ンドウイヤ

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zzarella・粉チーズ・ンドウイヤ

¥ 2,230 (2,453) ¥ 2,550 (2,805)

¥ 2,900 (3,190)

NEW



## GRANTURCO

焼きとうもろこしと生ハムのピZZア  
〜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zzarella(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・魚醬・クリーム

¥ 2,410 (2,651) ¥ 2,730 (3,003)

¥ 3,080 (3,388)

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zzarella・粉チーズ・ブラックペッパー  
生ハム・半熟卵・ホウレンソウ

¥ 2,410 (2,651) ¥ 2,730 (3,003)

¥ 3,080 (3,388)

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・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)

¥ 3,180 (3,498)

NEW



※画像はイメージです

# PASTA パスタ

[ スパゲッティをグルテンフリーへ変更  
Change Spaghetti to Gluten Free +200 (220) ]



## Classic Penne in Arrabiata Sauce with Fried Eggplants 🌶️

揚げなすのペンネ “アラビアータ”

ニンニクの芳ばしい香り  
ピリ辛トマトソースが大人気な一品

1,150 (1,265)



## 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

1,400 (1,540)



## 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 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品

1,380 (1,518)

パスタ大盛り(1.5倍)承ります ※ 価格はスタッフにお尋ねください  
You can get a large serving of pasta. Please ask the staff for prices.



### Fettuccine with Slow-Cooked Beef and Neapolitan Ragu Sauce

ナポリ風ラグーソースの  
フェットチーネ

お肉の旨味がギュッと詰まった  
自家製コク旨ソース

1,700 (1,870)



### Fettuccine with Salmon in Lemon Cream Sauce

サーモンのレモンクリーム  
フェットチーネ

サーモンの旨味が引き立つ、  
レモン香るクリーミーなフェットチーネ

1,580 (1,738)

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)

Recommend



### Spaghetti with Fresh Tomato Sauce

フレッシュトマトの  
ポモドーロフレスコ 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

1,380 (1,518)



### 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

1,480 (1,628)

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)



### 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)



### 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)

# SECONDO

メインディッシュ



※画像はイメージです

**Special Spare Ribs** ~Bone-In Pork Belly with Gravy Sauce~ 2,380  
(2,618)  
**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

NEW

**Hearty Soup of Today's Fresh Fish Acqua Pazza** 2,600  
(2,860)  
**本日の鮮魚のアクアパッツァ**

トマトとハーブの香りで、鮮魚の旨みがぐっと引き立った一皿

[ **メの追いリゾット Risotto** +600  
 濃厚な魚介スープをリゾットで2度お楽しみ下さい(660) ]

**Grilled Lean Beef Steak**~Tagliata Style~ 200g 2,680  
(2,948) 300g 3,550  
(3,905)  
**赤身のグリルステーキ** ~タリアータ~  
 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



**Assorted Grilled Meat** 3,600  
(3,960)  
**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

**Recommend**

**Grilled Premium Japanese Black Wagyu Beef with Red Wine Sauce** 3,600  
(3,960)

**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



# STEAK & HAMBURG

ステーキ & ハンバーグ

**Texas BBQ Style Brisket of Kobe Beef** 200g 3,200 300g 4,800  
 神戸牛のテキサスBBQスタイルのブリスケット (3,520) (5,280)

手間ひまかけて焼き上げた究極の食感。濃厚なバーベキューソースがさらに旨みを引き立て、やみつきになる美味しさに

**Tenderloin Steak** 200g 3,200 300g 4,800  
 ファイレ テンダーロイン (3,520) (5,280)

すっきりさっぱり柔らかく旨味があり、大きくカットしてレアで召し上がれ

**Hamburg Steak** 200g 1,580 400g 3,160  
 特製ハンバーグステーキ (1,738) (3,476)

口の中に広がる極上ハンバーグ

**Charcoal Grilled Tongue** 120g 2,200 240g 4,400  
 厚切り牛タンのステーキ **数量限定** (2,420) (4,840)

牛タンの中でも希少で上質な部分を特製の梅肉ソースで

**Bimei Brand Bone-in Pork Rib Chop** 250g 2,480  
 美明豚骨付きロース (2,728)

塩麴熟成でじゅわっと広がる極上リブチョップ!



Texas BBQ Style  
Brisket of Kobe Beef



Bimei Brand  
Bone-in Pork Rib Chop



Charcoal Grilled  
Tongue





# OYSTER 牡蠣

## ASSORTED FRESH OYSTER

生牡蠣の気まぐれ盛り合わせ

価格はスタッフまでお申し付けください

・ 3 pieces / 6 pieces / 9 pieces / 12 pieces  
3点盛り・6点盛り・9点盛り・12点盛り



### Today's Fresh Oyster

全国の産地より 本日の生牡蠣 1ピース 680~  
(748~)

※価格と産地はスタッフまで

Fried Oyster 2 piece から承ります 1ピース 580  
牡蠣フライ (638)

サクッと揚げた牡蠣フライ、レモンタルタルで  
召し上がれ

Grilled Oyster 2 piece から承ります 1ピース 680  
焼き牡蠣 (748)

炭火で焼き上げた香ばしい牡蠣、焦がし醤油の  
風味が旨味を引き立てます。  
ワインとのペアリングもおすすめ!

Oyster Ajillo 1,250  
牡蠣のアヒージョ (1,375)

ジュワッと広がる牡蠣の旨み!  
ガーリックオイルでじっくり煮込んだアヒージョは、  
白ワインやスパークリングと相性抜群!

Oyster and Mushroom Gratin 1,350  
牡蠣とキノコのグラタン (1,485)

クリーミーなソースに包まれた牡蠣とキノコ、  
濃厚で贅沢な味わいが広がるグラタン

Oyster Pot Rice 1,480  
数量限定 牡蠣めし釜飯仕立て (1,628)

〜メのお茶漬け用出し汁付き〜  
牡蠣の旨味がたっぷり染み込んだ釜飯、  
口の中で広がる海の幸の豊かな味わい



Fried Oyster



Oyster and Mushroom Gratin

# OYSTER COCKTAIL

## オイスターカクテル



### Champagne Lemon

シャンパンレモン

フレッシュなレモンと  
シャンパンの香りが  
牡蠣にぴったり!

1ピース 720 (792)



### Salmon Roe Sour Cream

いくら サワークリーム

いくらの鮮やかな色と  
サワークリームの  
まるやかさが絶妙

1ピース 680 (748)



### Raw ham Fruits

生ハム フルーツ

ジューシーなフルーツと  
生ハムの塩気が  
華やかな味わいに

1ピース 650 (715)



### Oriental Sauce

オリエンタル

スパイシーで甘みの  
オリエンタルソースが  
深い旨味を引き出します

1ピース 580 (638)



### Oyster Cocktail 4 Selections

オイスターカクテル4種 盛り合わせ

2,480 (2,728)

～牡蠣を安心してお召上がり頂く為に～  
生牡蠣の取り扱いには細心の準備をしておりますが  
下記に該当するお客様はご遠慮ください

・体調の優れない方・過去に体調不良を起こされた方  
・ご高齢の方・妊娠中の方

### Seafood Platter

オーシャン シーフードプラッター

海の恵みを一皿に、牡蠣、エビ、ホタテ貝…  
海の幸をふんだんに盛り付けた一皿。  
シャンパンや白ワインと一緒にどうぞ。

5,400 (5,940)



Seafood Platter

GRILLED SEAFOOD 浜焼き:お客様がコンロでお焼きする

### Assorted Grilled Seafood

Shrimp, Turban Shell, Hamaguri, Scallop

浜焼き盛り合わせ

赤海老・サザエ・はまぐり・ホタテ

1名様 1,480~ (1,628~)

単品で追加承ります



おすすめ!!

## A LA CARTE アラカルト



### Ufumayo Potato Salad

880

ウフマヨポテトサラダ

(968)

とろとろの半熟卵といくらを散りばめた、  
みんな大好きポテトサラダ



### Chopped Mexican Salad with Lime & Avocado Sauce

1,100

(1,210)

メキシカンチョップサラダ

～ライムとアボカドのソース～

メキシカンのエッセンスと旬の味を  
詰め込んだチョップサラダ!

### Charcoal Grilled Tongue

1,350

牛タンの炭火焼き

(1,485)

香ばしい香りとジューシーな食感。  
炭火焼きだからこそ味わえる

### Garlic Butter Shrimp

1,800

ガーリックシュリンプ

(1,980)

ガーリックの香ばしさが広がるシュリンプ!  
食べるたびに深い旨みが広がります

### Teppan Garlic Rice

450 大盛 650

鉄板ガーリックライス

(495)

(715)

ジュウジュウと音を立てる鉄板で、ガーリックの香ばしさが  
広がる極上ライス

# DOLCE ドルチェ



**Classic Tiramisu** 680  
(748)  
 クラシック ティラミス  
 イタリアの代表的なドルチェ



**Panna Cotta alla Pesca** 650  
(715)  
 桃のパナコッタ  
 2種類の桃を使用した季節限定メニュー



**Zuccotto** 600  
(660)  
 ズコット  
 リッチなチョコとナッツのクリーム、  
 イタリアの伝統スイーツ



**Baked Cheese Cake** 620  
(682)  
 ベイクドチーズケーキ  
 NYスタイルの濃厚チーズケーキ



**Torta alla Crema al Limone** 650  
(715)  
 シトラスケーキ  
 シトラスの香りがふわっと広がる、  
 さっぱり仕上げのケーキです



**Mousse Tropicale al Cocco e Mango** 650  
(715)  
 トロピカルムース  
 マンゴーやパッションフルーツの風味が  
 広がる、ひんやりスイーツ



## COFFEE&TEA

コーヒー&ティー

<b>Espresso</b> エスプレッソ	400 <small>(440)</small>	Double 550 <small>(605)</small>	<b>Cappuccino</b> カプチーノ	Hot 550 <small>(605)</small>
<b>Coffee</b> コーヒー	Hot 450 <small>(495)</small>	Iced 500 <small>(550)</small>	<b>Tea</b> 紅茶	Hot 500 <small>(550)</small> Iced 550 <small>(605)</small>
<b>Cafe Latte</b> カフェラテ	Hot 550 <small>(605)</small>	Iced 600 <small>(660)</small>		

## 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)

