



## ANTIPASTO

水牛モッツアレチーズとトマト、オレンジのカプレーゼ BUFFALO MILK MOZZARELLA, TOMATO AND ORANGE SALAD "CAPRESE"	1,500 税込 1,650
生ハム&サラミなど盛り合わせ ASSORTED PROSCIUTTO AND SALAMI	1,500 税込 1,650
ケールとロメイン、ラディッキオのシーザーサラダ CAESAR SALAD WITH KALE, ROMAINE LETTUCE, RADICCHIO AND BACON	1,900 税込 2,090
彩り豊かなリーフと鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て FRESH FISH CARPACCIO WITH VARIOUS LEAVES	1,900 税込 2,090
ブラータチーズ 本日のフルーツとトレビスのサラダ バルサミコとヘーゼルナッツ BURRATA CHEESE WITH FRUIT AND RED CHICORY SALAD, BALSAMIC VINEGAR, HAZELNUT	2,800 税込 3,080

フライドポテト バジルマヨネーズ  
FRIED POTATO WITH BASIL MAYONNAISE 900  
税込 990

フライドポテト トリュフ  
FRIED POTATO WITH TRUFFE 1,200  
税込 1,320

タコとフェネル  
オーガニックルーコラのエストラゴン風味  
OCTOPUS, FENNEL AND ORGANIC ROCKET LEAVES WITH FLAVORING TARRAGON 1,200  
税込 1,320

本マグロとビーツ、アボカドブルスケッタ  
山ワサビのアクセント 2p  
TUNA, BEETS AND AVOCADO BRUSCHETTA WITH HORSERADISH 1,500  
税込 1,650

本日の魚介のオムレツ "フリッタータ"  
SEAFOOD OMLET 1,700  
税込 1,870

国産牛モツのピリ辛トマト煮込み  
SPICY TOMATO STEWED JAPANESE BEEF TRIPE 1,900  
税込 2,090



VARIOUS LEAVES  
AND FRESH FISH  
CARPACCIO



BURRATA CHEESE  
WITH FRUIT  
AND RED CHICORY SALAD,  
BALSAMIC VINEGAR,  
HAZELNUT



TUNA, BEETS AND AVOCADO  
BRUSCHETTA  
WITH HORSERADISH

※ Table charge of ¥550 (include tax) per person will be added to your bill. ※ 別途席料として550円(税込)頂戴いたします

# PIZZA



イタリア産アンチョビのマリナーラ  
MARINARA

PICCOLO 1,800 税込 1,980  
GRANDE 2,200 税込 2,420

プレミアムモッツアレラのマルゲリータ  
MARGHERITA WITH PREMIUM MOZZARELLA

PICCOLO 2,100 税込 2,310  
GRANDE 2,500 税込 2,750

照り焼きチキンと自家製マヨソースのピッツァ  
"TERIYAKI" 黒七味

TERIYAKI CHICKEN, HOMEMADE MAYONNAISE SAUCE, CHILI PEPPER

PICCOLO 2,300 税込 2,530  
GRANDE 2,800 税込 3,080

6種チーズといちじくのピッツァ アカシアの蜂蜜付き  
6 KINDS OF CHEESE AND FIG PIZZA WITH HONEY

PICCOLO 2,300 税込 2,530  
GRANDE 2,800 税込 3,080

徳島県産たむら濃密タマゴとモルタデラのビスマルク  
ピスタチオのアクセント

BISMARCK WITH EGG, MORTADELLA HAM, PISTACHO

PICCOLO 2,400 税込 2,640  
GRANDE 2,900 税込 3,190

釜揚げしらすと岩手県産タコの  
青のリクレームのピッツァ

WHITEBAIT, OCTOPUS, SEAWEED CREAM

PICCOLO 2,400 税込 2,640  
GRANDE 2,900 税込 3,190

**【ナポリ世界ピッツァコンペディション最優秀賞受賞】**

D.O.C ~ドック~

D.O.C WITH MOZZARELLA, BASIL, CHERRY TOMATO

PICCOLO 2,500 税込 2,750  
GRANDE 3,000 税込 3,300



MARGHERITA  
WITH PREMIUM MOZZARELLA



D.O.C  
WITH MOZZARELLA,  
BASIL,  
CHERRY TOMATO



BISMARCK  
WITH EGG,  
MORTADELLA HAM,  
PISTACHO





LIGUINE PESCATORE  
WITH LOBSTER BISQUE, FRESH SEA URCHIN

## PASTA

あさりとレモンのスパゲティ

SPAGHETTI VONGOLE WITH LEMON

1,900  
税込 2,090

SPAGHETTI VONGOLE  
WITH LEMON



フルーツトマトと完熟トマト、フレッシュモッツアレラのスパゲティ  
バジルのアクセント

SPAGHETTI WITH FRUIT TOMATO, TOMATO FRESH MOZZARELLA AND BASIL

2,300  
税込 2,530

国産牛肉ボロネーゼ スパゲティ マッシュルームスライス

BEEF MEAT SAUCE SPAGHETTI WITH MUSHROOMS

2,500  
税込 2,750



SPAGHETTI WITH FRUIT TOMATO,  
TOMATO FRESH MOZZARELLA  
AND BASIL

濃厚オマールのビスクでペスカトーレ リングイネ 生雲丹のせ

LIGUINE PESCATORE WITH LOBSTER BISQUE, FRESH SEA URCHIN

5,000  
税込 5,500



## MAINDISH ~GRILL~

四万十ポークのグリル サルサヴェルデとレモン  
GRILLED PORK WITH GREEN SAUCE AND LEMON

3,000  
税込 3,300

鮮魚のグリル いろいろな貝と生海苔のスープ仕立て  
GRILLED FISH OF THE DAY WITH CLAMS AND SEAWEED SOUP

2,800  
税込 3,080

仔羊のグリル マスタードソースとバジルのペースト  
GRILLED LAMB WITH MUSTARD SAUCE, BASIL PASTE

4,000  
税込 4,400

あいち鴨のロースト 黒ニンニクバルサミコペースト  
ROASTED DUCK WITH BLACK GARLIC IN BALSAMIC VINEGAR PASTE

4,500  
税込 4,950

鹿児島黒牛ランイチのグリル 赤ワインソース  
GRILLED WAGYU TOP SIRLOIN BUTT WITH RED WINE SAUCE

5,800  
税込 6,380



ROASTED DUCK  
WITH BLACK GARLIC IN  
BALSAMIC VINEGAR PASTE



GRILLED PORK  
WITH GREEN SAUCE  
AND LEMON



GRILLED FISH OF THE DAY  
WITH CLAMS  
AND SEAWEED SOUP

**アレルギーについて**

メニューの使用食材に関するアレルギーは右記2次元コードからご覧いただけます



※ Table charge of ¥550 (include tax) per person will be added to your bill. ※ 別途席料として550円(税込)頂戴いたします