

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)

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)

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

880

(968)

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)

Assorted Ham and Salami

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

1,680

(1,848)

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)

FRITTO フリット

Italian Fried Chicken with Salvatore's Original Spices

イタリアンチキン

フライドチキンをサルヴァトーレ直伝スパイスで

750
(825)

Assorted Fried Gnocchi and Pancetta Sausage

揚げニョッキとパンチェッタソーセージの盛り合わせ

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

780
(858)

Fritto Misto

フリットミスト

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

1,080
(1,188)



INSALATA サラダ



Green Herb Salad

グリーンハーブサラダ

さわやかな香りが楽しめるサラダ

880
(968)



Salad with Prosciutto and Mushrooms

生ハムとマッシュルームのサラダ

酸味の効いたバルサミコドレッシングで

1,180
(1,298)

Caesar Salad with Broiled Bacon

炙りベーコンのシーザーサラダ

特製ベーコンとチーズたっぷりの大人気サラダ

1,280
(1,408)

| 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

1,580
(1,738)

Grilled Lean Beef Steak ~Tagliata Style~

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

150g	2,380	200g	2,880	300g	3,750
	(2,618)		(3,168)		(4,125)

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

2,480
(2,728)

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

3,800
(4,180)





※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

1,250 (1,375)



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

1,500 (1,650)



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

1,650 (1,815)



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

1,480 (1,628)

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

1,800 (1,980)



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

1,680 (1,848)



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

1,780 (1,958)



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

1,580 (1,738)



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

1,680 (1,848)



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

1,780 (1,958)



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

1,950 (2,145)



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)



※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上に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

¥ 2,530 (2,783) ¥ 2,850 (3,135)

¥ 3,200 (3,520)



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

¥ 3,130 (3,443) ¥ 3,550 (3,905)

¥ 3,800 (4,180)



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

¥ 1,980 (2,178) ¥ 2,300 (2,530)

¥ 2,650 (2,915)



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

¥ 2,230 (2,453) ¥ 2,550 (2,805)

¥ 2,900 (3,190)

※ 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

TOPPINGS

お好みに合わせてトッピング

Prosciutto Crudo Rucola Salami Anchovy
生ハム 350 (385) ルーコラ 250 (275) サラミ 300 (330) アンチョビ 220 (242)
You can order pizza with any toppings.

Premium Mozzarella

+600 (660)

プレミアムモッツアレラ

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

¥ 1,480 (1,628) ¥ 1,780 (1,958)

¥ 2,080 (2,288)



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・モッツアレラ・粉チーズ

¥ 2,080 (2,288) ¥ 2,400 (2,640)

¥ 2,750 (3,025)



CALABRESE

揚げなすとサラミのカラブレーゼ

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

¥ 2,210 (2,431) ¥ 2,530 (2,783)

¥ 2,880 (3,168)



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

¥ 2,610 (2,871) ¥ 2,930 (3,223)

¥ 3,280 (3,608)



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

¥ 2,330 (2,563) ¥ 2,650 (2,915)

¥ 3,000 (3,300)



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・魚醬・クリーム

¥ 2,510 (2,761) ¥ 2,830 (3,113)

¥ 3,180 (3,498)



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

¥ 2,510 (2,761) ¥ 2,830 (3,113)

¥ 3,180 (3,498)



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

¥ 2,680 (2,948) ¥ 2,980 (3,278)

¥ 3,280 (3,608)

SALVATOREの特製
おすすめパンケーキ

Tiramisu Pancake
ティラミスパンケーキ

Tiramisu Pancake

ティラミスパンケーキ

SALVATOREの特製ティラミスパンケーキに、フィルムを外せばトロトロのマスカルポーネクリームが流れ出します

1,500 (1,650)

30
min

Souffle Pancake

1,300 (1,430)

ふわふわっパンケーキ

オリジナルの配合で作る
パティシエ特製のパンケーキ

yum-
yum



Strawberry Cassata

820 (902)

ストロベリー カッサータ

リコッタチーズと果物を使ったイタリアンドルチェ
“カッサータ”、イチゴとピスタチオのカッサータに
冷凍イチゴのスライスと練乳を加えた
SALVATOREオリジナルドル

CROFFLE

クロワッサン×ワッフル 韓国発のハイブリッドスイーツ



Plain Croffle

クロッフル プレーン

熱々のクロッフルにひんやり冷たいアイスの
シンプルなクロッフル

1,000 (1,100)

Berry Croffle

クロッフル ベリー

外はカリッと、中はふわつとした食感のクロッフルに
ストロベリーとラズベリーで彩りと酸味、甘みを
プラス、アイスクリームともベストマッチ

1,300 (1,430)



Chocolate Banana Croffle

クロッフル チョコバナナ

クロッフル×チョコ×バナナ×アイスクリーム
間違いない組み合わせ

1,200 (1,320)

スタッフのおすすめ

DOLCE デザート



Tiramisu

680 (748)

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



Chocolate Cake

580 (638)

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



Mille Crêpe

640 (704)

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

NEW



Mango and Pineapple Tropical Cake

600 (660)

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



Crème Brûlée Cheese Cake

600 (660)

レアチーズケーキ

カラメルのはろ苦さと、濃厚クリーム、ふんわりスポンジの組み合わせが絶妙



Today's Gelato

580 (638)

本日のジェラート

詳しくはスタッフにお尋ねください