



※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

FROM THE OCEAN 海の幸



**Today's Fresh Fish Carpaccio with
Fresh Lemon Sauce** 1,580
(1,738)

本日の鮮魚のカルパッチョ
フレッシュレモンのソース

Tuna Toro Tartare
中トロのタルタル〜バケットのせ〜
※1P追加できます 430 (473)



2P 860
(946)

Ceviche of Octopus with Microgreens Sauce 1,450
(1,595)
タコのセビーチェ マイクロハーブソース

Assorted Clams Steamed in Wine with Black Pepper and Lemon 1,480
(1,628)
いろいろ貝のワイン蒸し 黒胡椒とレモン



**Shrimp and Mushroom Ajillo with
Slices of Baguette** 1,580
(1,738)

海老とマッシュルームのアヒージョ
〜バケット2コ付き〜



Assorted Clams Steamed in Wine with
Black Pepper and Lemon



Ceviche of Octopus with Microgreens Sauce

ANTIPASTO 前菜

Carpaccio-style Mushroom Salad

フレッシュマッシュルームと
削りチーズのサラダ



1,180
(1,298)



Caprese with Buffalo Mozzarella Cheese and Ripe Tomatoes

水牛モッツアレラチーズと完熟トマトのカプレーゼ

1,730
(1,903)

Assortment of Raw ham and Salami

生ハム&サラミの盛り合わせ

1,780
(1,958)

Seasonal Fruit and Burrata Cheese

ブーリア産ブラッタチーズと旬のフルーツ

2,800
(3,080)

French Fries with Anchovy Butter

フレンチフライ ~アンチョビバター~



900
(990)



Plain Baked Pizza "Focaccia"

素焼きのピッツァ"フォカッチャ"

680
(748)



Seasonal Fruit and Burrata Cheese



Assortment of Raw ham and Salami



INSALATA サラダ

—FROM THE FARM—

Salvatore Salad with Shrimp and Arugula

小エビとルッコラのサルヴァトーレサラダ

1,350
(1,485)

Salad with Shaved Cheese and Nuts

削りたてチーズとナッツのサラダ

1,350
(1,485)

Classic Caesar Salad with Bacon

ベーコンのクラシックシーザーサラダ

1,350
(1,485)



Classic Salad with Baby Shrimp and Arugula



Classic Caesar Salad with Bacon



PIZZA ピッツァ

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

ナポリピッツァ世界コンペティション最優秀賞

award-winning pizza in
World Neapolitan Pizza Competition

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“D.O.C”〜ドック〜

Cherry Tomato, Basil, Mozzarella, Grated Cheese
チェリートマト・バジル・モッツアレラ・粉チーズ

*プレミアムモッツアレラチーズでのみの提供になります

¥ 3,030 (3,333) ¥ 3,450 (3,795)



こだわりのマルゲリータの更なる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)



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)

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.



SEI FORMAGGI

6種チーズピッツァ アカシアの蜂蜜付き

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

モzzarella・ゴルゴンゾーラ・タレggio
アジアゴ・ステッペン・リコッタ・粉チーズ・ハチミツ・クリーム

¥ 2,200 (2,420) M 2,500 (2,750)



DIAVOLA 'NDUJA

ディアボラ ンドゥイア

Chicken, Salami, Oregano, Rosemary, Garlic, Mozzarella, Grated Cheese, "Nduja"

チキン・サラミ・オレガノ・ローズマリー
ニンニク・モzzarella・粉チーズ・ンドゥイア

¥ 2,230 (2,453) M 2,550 (2,805)



ISCHITANA

完熟スイートベルのイスキターナ

Anchovies, Oregano, Capers, Cherry Tomatoes, Basil, Provola, Garlic, Mozzarella, Grated Cheese

アンチョビ・オレガノ・ケッパー・チェリートマト
バジル・プロヴォラ・ニンニク・モzzarella・粉チーズ

¥ 1,980 (2,178) M 2,280 (2,508)



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・ニンニク・粉チーズ

¥ 2,110 (2,321) M 2,430 (2,673)



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・ニンニク・ルーコラ・グラナパダーノ・レモン

¥ 2,580 (2,838) M 2,880 (3,168)



BISMARCK

濃厚卵黄と生ハムの'沼'ピッツァ

Prosciutto, Soft-Boiled Egg, Asiago, Steppen, Mozzarella, Ggranapadano

生ハム・半熟卵・アジアゴ・ステッペン、
モzzarella、グラナパダーノ

¥ 2,600 (2,860)

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チーズでピッツァをさらにおいしく!

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) 〕

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.



Arrabbiata Pasta with Baby Sardines

しらすのアラビアータ
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

1,580 (1,738)



Scialatielli Pasta with Assorted Shellfish

いろいろな貝のマキアート
～シャラティエッリ～
イタリアの風を感じさせる、
軽やかで爽やかな一品

1,780 (1,958)



Gnocchi Sorrentino with Eggplant and Stracciatella

ニョッキソレンティーノ
もちもちニョッキを揚げなすと
ストラッチャテッラでシンプルに

1,620 (1,782)



Oven-baked Pasta with Cheese and Meat Sauce "Lasagna"

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

1,680 (1,848)



Carbonara with Rich Creamy Eggs

徳島県産たむら濃密タマゴの
カルボナーラ
ベーコンとたむらのタマゴ(濃密)のマッチングに
しっかりと胡椒をかけて濃厚チーズが効いています

2,000 (2,200)



Linguine alla with Swimming Crab and Tomato Cream Sauce

渡り蟹のトマトクリーム
リングイネ
渡り蟹とトマトの旨味が濃縮された
オススメの一品

2,255 (2,480)



Japanese Black Beef "WAGYU" and Fluffy Cheese Bolognese-Style Fettuccine

'WAGYU'黒毛和牛とふわふわチーズの
ラグーソースフェットチーネ
ゴロゴロ黒毛和牛をじっくり煮込んだラグーソースを
平打ちのフェットチーネとともに

2,345 (2,580)



SECONDO メイン料理

Oven-Baked Sausage "Salsiccia"

窯焼きソーセージ "サルシッチャ"

1,200
(1,320)

Grilled Iberico Pork with Green Herb Sauce

イベリコ豚のグリル グリーンハーブソース

2,350
(2,585)

Sautéed Daisen Chicken Thigh with Diavola Sauce

大山鶏モモ肉のソテー ディアボラソース

2,160
(2,376)

Grilled Japanese Black Beef "WAGYU"

国産黒毛和牛のグリル

150g 3,200
(3,520)
230g 4,800
(5,280)



Oven-Baked Sausage
"Salsiccia"



Sautéed Oyama Chicken Thigh
with Diavola Sauce



Grilled Iberico Pork with
Green Herb Sauce



Japanese Black Beef "WAGYU"

DOLCE デザート



Tiramisu ティラミス	760 (836)
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 トルタカプレーゼ	760 (836)
ナポリ・カプリ島の伝統的なチョコレートケーキ	
Burnt Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	670 (737)
表面をこんがり焼いて濃厚チーズと香ばしさのハーモニー	
Crema Catalana クレマカタラーナ	710 (781)
パリパリキャラメルとカスタードがマッチ	
Pavlova	1,100 (1,210)
旬フルーツとカッサータのプリンセスパブロバ 夏のフルーツとナッツのアイスクーキー ~プリンセス風~	
Tarte Citron タルト シトロン	860 (946)
レモンの香り広がる、さっぱりレモンのタルト	

(※別紙にジェラートメニューもご用意しています)

Paul Bassett コーヒー&ティー

Espresso エスプレッソ	400 (440)
蒸気の圧力で短時間に抽出された約20mlのエスプレッソ	
Coffee ロングブラック (ホット or アイス)	450 (495)
エスプレッソの香り高いブラックコーヒー コーヒーのイメージの変わる一品	

Cappuccino カプチーノ	550 (605)
エスプレッソとクリーミーなフォームミルクで仕上げました	

Caffe Latte カフェラテ (ホット or アイス)	550 (605)
エスプレッソとミルクのスタンダードなコンビネーション	

Caffe Mocca カフェモカ	600 (660)
濃厚なチョコレートとエスプレッソ、ミルクのマリアージュ	

Drip Coffee ドリップコーヒー (ホット or アイス)	400 (440)
バリスタおすすめの豆をペーパーフィルターにて抽出	

Tea 紅茶 (ホット or アイス)	550 (605)
香り豊かなアールグレイ紅茶	

Affogato アフォガード	620 (682)
ミルクジェラートにこだわりのポールバセットエスプレッソをかけて	