

ANTIPASTO

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

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

マッシュルームのサラダ ￥900
MUSHROOMS SALAD 税込 ￥990

タコとフェネルのサラダ エストラゴン風味 オーガニックルーコラと ￥1,100
OCTOPUS AND FENNEL SALAD WITH TARRAGON SAUCE, ORGANIC ROCKET LEAVES 税込 ￥1,210

本マグロとビーツ アボカドのタルタル ブルスケットタ 2P ￥1,500
TUNA, BEETS AND AVOCADO TARTARE BRUSCHETTA 税込 ￥1,650

水牛モッツアレラチーズとカラフルトマト オレンジのカプレーゼ ￥1,500
BUFFALO MILK MOZZARELLA, TOMATO AND ORANGE CAPRESE 税込 ￥1,650

生ハム&サラミの盛り合わせ ￥1,600
ASSORTED PROSCIUTTO AND SALAMI 税込 ￥1,760

季節魚介のオムレツ フリッターータ ￥1,500
SEASONAL SEAFOODS IN OMLET 税込 ￥1,650

国産牛モツのピリ辛トマト煮込み ￥1,600
TOMATO STEWED JAPANESE BEEF TRIPE 税込 ￥1,760

スルメイカと旬なお野菜のフリット スモークソルト ￥1,600
DEEP FRIED SQUID AND VEGETABLES WITH SMOKED SALT 税込 ￥1,760



TUNA, BEETS AND AVOCADO TARTARE
BRUSCHETTA



FRESH FISH CARPACCIO
WITH FRUIT SALAD



BURRATA CHEESE, FRUIT AND
RADICCHI
WITH BALSAMIC VINEGAR



INSALATA

ケールとロメイン トレビスのシーザーサラダ ￥1,500
KALE, ROMAINE LETTUCE AND RADICCHIO CAESAR SALAD 税込 ￥1,650

彩豊かなリーフと鮮魚カルパッチョ、フルーツのサラダ仕立て ￥1,700
FRESH FISH CARPACCIO WITH FRUIT SALAD 税込 ￥1,870

ブラータチーズと旬のフルーツ トレビスのバルサミコサラダ ￥2,800
BURRATA CHEESE, FRUIT AND RADICCHIO WITH BALSAMIC VINEGAR 税込 ￥3,080

※ Table charge of ¥500 (include tax) per person will be added to your bill. ※ 別途席料として500円 (税込) 頂戴いたします

PIZZA



プレミアムモッツアレラのマルゲリータ
MARGHERITA WITH PREMIUM MOZZARELLA
PICCOLO ￥2,000 税込 ￥2,200
GRANDE ￥2,300 税込 ￥2,530

イタリア産アンチョビのマリナーラ
MARINARA WITH ANCHOVY, GARLIC, TOMATO SAUCE
PICCOLO ￥1,700 税込 ￥1,870
GRANDE ￥2,000 税込 ￥2,200

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 ￥2,200 税込 ￥2,420
GRANDE ￥2,500 税込 ￥2,750

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 ￥2,600 税込 ￥2,860

徳島県産濃密タマゴとモルタデラの
ビスマルク ピスタチオを散らして
BISMARCK WITH EGG, MORTADELLA HAM, PISTACHIO
PICCOLO ￥2,400 税込 ￥2,640
GRANDE ￥2,700 税込 ￥2,970

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
BIANCHETTI WITH WHITEBAIT, OCTOPUS, GREEN LAVERS IN CREAM
PICCOLO ￥2,400 税込 ￥2,640
GRANDE ￥2,700 税込 ￥2,970

【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 ￥2,800 税込 ￥3,080



SPAGHETTI WITH
DRIED MULLET ROE,
POTATO AND
SEAWEED BUTTER



SPAGHETTI WITH FRUIT TOMATO,
TOMATO FRESH MOZZARELLA
AND BASIL

MAIN

※ THIS DISH WILL TAKE AROUND 20-30 MINUTES TO PREPARE.
※ こちらのお料理は提供までお時間を頂く場合がございます

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, LEMON
￥2,800 税込 ￥3,080

仔羊のグリル マスタードソース バジルペースト
GRILLED LAMB WITH MUSTARD SAUCE, BASIL PASTE
￥3,900 税込 ￥4,290

鹿児島黒牛ランイチのグリル 赤ワインソース
GRILLED KAGOSHIMA BEEF WITH RED WINE SAUCE
￥5,500 税込 ￥6,050



D.O.C



GRILLED PORK
WITH GREEN SAUCE
AND LEMON

PASTA

アサリとレモンのスパゲティ
SPAGHETTI VONGOLE WITH LEMON
￥1,850 税込 ￥2,035

フルーツトマトと完熟トマト、ストラチャテッラチーズのスパゲティ バジルソース
SPAGHETTI WITH FRUIT TOMATO, TOMATO FRESH MOZZARELLA AND BASIL
￥2,200 税込 ￥2,420

国産牛ボロネーゼ 手打ちタリアテッレ マッシュルームスライス
BEEF MEAT SAUCE TAGLIATELLE WITH MUSHROOMS
￥2,400 税込 ￥2,640

カラスミとジャガイモのスパゲティ 自家製海藻バター
SPAGHETTI WITH DRIED MULLET ROE, POTATO AND SEAWEED BUTTER
￥2,500 税込 ￥2,750

※ Table charge of ￥500 (include tax) per person will be added to your bill. ※ 別途席料として500円 (税込) 頂戴いたします

DESSERT



キャラメルソースのとヘーゼルナッツのアフォガート ¥700
AFFOGATO WITH CARAMEL SAUCE AND HAZELNUT 税込 ¥770

ブラウンシュガープリン クラシコ ¥800
BROWN SUGAR PUDDING 税込 ¥880

バスクチーズケーキ ¥850
BASQUE CHEESE CAKE 税込 ¥935

ティラミス ¥900
TIRAMISU 税込 ¥990

★ ライチのパンナコッタ ¥900
LYCHEE PANNACOTTA 税込 ¥990

ピスタチオと旬のフルーツのミルフィーユ ¥1,400
PISTACHIO AND SEASONAL FRUIT MILLE-FEUILLE 税込 ¥1,540

★ meals included alcohol. ★のデザートはアルコールが含まれてます

COFFEE

エスプレッソ ¥400
ESPRESSO 税込 ¥440

ダブルエスプレッソ ¥500
DOUBLE ESPRESSO 税込 ¥550

コーヒー (ホット/アイス) ¥500
COFFEE (HOT OR ICE) 税込 ¥550

カフェラテ (ホット/アイス) ¥600
CAFFE LATTE (HOT OR ICE) 税込 ¥660

カプチーノ ¥600
CAPPUCCINO 税込 ¥660

ORGANIC HERB TEA

品質の高い茶葉やハーブを使用したオーガニックティーです

オーガニックアールグレイ ¥700
ORGANIC EARL GREY TEA 税込 ¥770

カモミール シトラス ¥700
CHAMOMILE CITRUS 税込 ¥770

ワイルドベリー ハイビスカス ¥700
WILD BERRY HIBISCUS 税込 ¥770

オーガニックスプリングジャスミン ¥700
ORGANIC SPRING JASMINE 税込 ¥770