



ANTIPASTO

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

¥900
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
OCTOPUS AND FENNEL SALAD WITH TARRAGON SAUCE, ORGANIC ROCKET LEAVES

¥1,100
税込 ¥1,210

水牛モzzarellaチーズとカラフルトマト
オレンジのカプレーゼ

BUFFALO MILK MOZZARELLA, TOMATO AND ORANGE CAPRESE

¥1,500
税込 ¥1,650

生ハム & サラミの盛り合わせ
ASSORTED PROSCIUTTO AND SALAMI

¥1,600
税込 ¥1,760

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

¥1,500
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
FRESH FISH CARPACCIO WITH FRUIT SALAD

¥1,700
税込 ¥1,870

PIZZA



プレミアムモzzarellaのマルゲリータ
MARGHERITA WITH PREMIUM MOZZARELLA

PICCOLO ¥2,000 GRANDE ¥2,300
税込 ¥2,200 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 GRANDE ¥2,000
税込 ¥1,870 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 GRANDE ¥2,500
税込 ¥2,420 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 GRANDE ¥2,600
税込 ¥2,530 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 GRANDE ¥2,700
税込 ¥2,640 税込 ¥2,970

釜揚げしらすと岩手県産タコの
青のりクリームピッツァ

BIANCHETTI WITH WHITEBAIT, OCTOPUS, GREEN LIVERS IN CREAM

PICCOLO ¥2,400 GRANDE ¥2,700
税込 ¥2,640 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 GRANDE ¥2,800
税込 ¥2,750 税込 ¥3,080

D.O.C



BUFFALO MILK
MOZZARELLA,
TOMATO AND ORANGE
CAPRESE



ASSORTED PROSCIUTTO
AND SALAMI



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、ストラッ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, STRACCIATELLA AND BASIL

¥2,200
税込 ¥2,420

国産牛ボロネーゼ スパゲティ マッシュルームスライス
BEEF MEAT SAUCE SPAGHETTI WITH MUSHROOMS

¥2,400
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 FERMENTED BUTTER

¥2,500
税込 ¥2,750

MEAT

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

※ 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

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