

# The BAR SPECIALITÀ

おすすめ

焼きとうもろこしとチキンのペペロンチーノ 

Spaghetti Peperoncino  
with Grilled Corn and Chicken

¥1,950  
[¥2,145]



お肉屋さんのビスマルク 

ンドウイヤ・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・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

BISMARCK

'nduja, Ricota, Tomato, Basil, Salsiccia, Barbecue Pork, Mortadella,  
Smoked Cheese, Mozzarella, Boiled Egg, Grated Cheese, Black Pepper

S-size ¥2,700  
[¥2,970]

M-size ¥2,980  
[¥3,278]



徳島県産阿波黒牛のランプ150g  
Grilled Japanese Beef Rump

¥3,500  
[¥3,850]



# ANTIPASTO 冷製前菜

フレッシュオイスター 1ピース  
Fresh Oyster

¥750  
[¥825]

なすとトマトのナポリ風マリネ  
Neapolitan Style Marinated Eggplant and Tomato [¥715]

¥650

前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

1名様~ ¥1,380  
[¥1,518]

シェフ厳選 鮮魚のカルパッチョ  
Fresh Fish Carpaccio

¥1,380  
[¥1,518]

タコのカルパッチョ  
Octopus Carpaccio

¥900  
[¥990]

ナポリ直送水牛ミルク100%モッツアレラと  
フルーツトマトのカプレーゼ

¥1,250  
[¥1,375]

Buffalo Milk Mozzarella and Fruit Tomato Salad  
"Caprese"



# ANTIPASTO 温製前菜

フライドポテト 削りたてチーズ添え  
Fried Potato with Sliced Cheese

¥700  
[¥770]



フリットミスト  
Fritto Misto

¥1,000  
[¥1,100]



ムール貝の白ワイン蒸し  
White Wine Steamed Mussel

¥1,200  
[¥1,320]

海老とマッシュルームのアヒージョ  
Shrimp and Mushroom Ajillo served with Bread

¥1,350  
[¥1,485]

+ 追加 バゲット(1P)  
additional Bread

¥120  
[¥132]



# ANTIPASTO

お肉の前菜

窯焼きサルシッチャ (ソーセージ)  
Grilled Italian Sausage

¥980  
[¥1,078]

熟成牛のローストビーフ  
～赤ワインとバルサミコのソース～  
Roast Beef with Red Wine and Balsamic Vinegar Sauce

¥1,300  
[¥1,430]

シャルキュトリー盛り合わせ  
Assorted Charcuterie  
(生ハム・サラミ・プロシュートコット・ローストポーク・ソーセージ・ローストビーフ)

¥1,800  
[¥1,980]



# INSALATA

サラダ

グリーンハーブサラダ  
Green Herb Salad

¥900  
[¥990]

生ハムとマッシュルームのサラダ  
Prosciutto and Mushrooms in Salad

¥1,100  
[¥1,210]

炙りベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ  
Caesar Salad with Grilled Bacon, Romaine Lettuce

¥1,200  
[¥1,320]



# PIZZA ピッツァ

S-size M-size

## 至高のマルゲリータ

トマト・バジル・モッツアレラ(ボッコンチーニ)・粉チーズ

¥2,600 ¥2,980  
[¥2,860] [¥3,278]

## MARGHERITA SPECIAL

[Tomato, Basil, Mozzarella(Bocconcini), Grated Cheese]

## マルゲリータ

トマト・バジル・モッツアレラ・粉チーズ

¥2,000 ¥2,400  
[¥2,200] [¥2,640]

MARGHERITA [Tomato, Basil, Mozzarella, Grated Cheese]

## 4種のチーズのピッツァ ～ハチミツ付き～

ゴルゴンゾーラ・アジアーゴ・スペッテン・モッツアレラ・粉チーズ  
ハチミツ・クリーム

¥2,480 ¥2,680  
[¥2,728] [¥2,948]

## QUATTRO FORMAGGI CON MIELE

[Gorgonzola, Asiago, Spetten, Mozzarella, Grated Cheese, Honey, Cream]

## ナポリピッツァ世界コンペティション“テクニカル部門最優秀賞受賞”

### 受賞ピッツァ“D.O.C”～ドック～

チェリートマト・バジル・モッツアレラ(ボッコンチーニ)

¥3,230 ¥3,550  
[¥3,553] [¥3,905]

Pizza “D.O.C” [Cherry Tomato, Basil, Mozzarella(Bocconcini)]

## 揚げなすとサラミのカラブレーゼ

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・ニンニク・粉チーズ

¥2,310 ¥2,730  
[¥2,541] [¥3,003]

## CALABRESE

[Tomato, Oregano, Basil, Salami, Black Olive, Eggplant, Mozzarella,  
Sweet Chili Pepper, Garlic, Grated Cheese]

## 焼きとうもろこしと生ハムのピッツァ

～トリュフ風味～

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

¥2,660 ¥2,980  
[¥2,926] [¥3,278]

## GRANTURCO

[Prosciutto, Corn, Steppen, Mozzarella (Stracciatella), Asiago, Basil, Grated Cheese,  
Truffle Sauce, Fish Sauce, Cream]



# PRIMO PIATTO パスタ

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.

黒毛和牛ミートソースのフェットチーネ

Fettuccine with Meat Sauce

Made from Japanese Black Wagyu

¥2,700

[¥2,980]



4種チーズのクリームニョッキ

Cream Gnocchi with 4 Kinds of Cheese

¥1,600

[¥1,760]



自家製ボロネーゼ

Homemade Meat Sauce

¥1,580

[¥1,738]

サーモンのレモンクリーム

フェットチーネ

Fettuccine with Salmon in Lemon Cream Sauce

¥1,780

[¥1,958]

生ハムとパンチェッタのカルボナーラ

スパゲッティ

Spaghetti Carbonara with Prosciutto and Pancetta

¥1,780

[¥1,958]

漁師風ペスカトーレ リングイネ

Linguine Pescatore and Dried Mullet Roe

¥1,980

[¥2,178]



# SECONDO PIATTO

## メインディッシュ

鶏もも肉のソテー ガーリックバターソース ¥1,780  
Sauteed Chicken Thigh Garlic Butter Sauce [¥1,958]

赤身のグリルステーキ ~タリアータ~  
Grilled Lean Beef Steak - Tagliata Style -  
150g ¥2,580 / 200g ¥2,980 / 300g ¥3,680  
[¥2,838] [¥3,278] [¥4,048]

徳島県産阿波黒牛のランプ 150g ¥3,500  
Grilled Japanese Beef Rump [¥3,850]

徳島県産阿波黒牛の牛フィレグリル 100g ¥5,200  
Grilled Japanese Beef Fillet [¥5,720]

Tボーンステーキ 700g ¥7,500  
T-Bone Steak [¥8,250]



# SIDE & SNACK

## サイドメニュー&スナック

ミックスナッツ  
Mixed Nuts

¥680  
[¥748]

ドライフルーツ  
Dried Fruit

¥680  
[¥748]

チョコレート  
Chocolate

¥680  
[¥748]

オリーブの盛り合わせ  
Marinated Olive

¥680  
[¥748]

ビーフジャーキー  
Beef Jerky

¥900  
[¥990]

チーズ5種の盛り合わせ  
Assorted 5 kinds of Cheese

¥1,600  
[¥1,760]



# DOLCE デザート

ミルクレープ  
Mille Crêpe

¥700  
[¥770]



レアチーズケーキ ～キャラメリゼ～  
Creme Brulee Cheese Cake

¥700  
[¥770]



マンゴーとパインのトロピカルケーキ  
Mango and Pineapple Tropical Cake

¥800  
[¥880]



ティラミス  
Tiramisu

¥700  
[¥770]

チョコレートケーキ  
Chocolate Cake

¥700  
[¥770]



本日のジェラート  
Today's Gelato

¥480  
[¥528]

# COFFEE コーヒー

コーヒー(ホットorアイス)  
Coffee (Hot or Iced)

¥600  
[¥660]

エスプレッソ  
Espresso

¥600  
[¥660]

カフェラテ(ホットorアイス)  
Cafe Latte (Hot or Iced)

¥700  
[¥770]



# TEA 紅茶

紅茶(ホットorアイス)  
Tea (Hot or Iced)

¥650  
[¥715]

カモミールティー  
Chamomile Tea

¥650  
[¥715]

ローズヒップティー  
Rose Hip Tea

¥650  
[¥715]



# The BAR



## Live Stage [1 Stsge 30min]

カバーチャージ | お一人様 **¥800** [¥880]  
Cover Charge | Per Person

ソファチャージ | お一人様 **¥1,000** [¥1,100]  
Sofa Charge | Charge Per Person

Subject to 10% Midnight Service Charge. (AFTER 22:00)  
22:00以降は別途、深夜サービス料(10%)を加算させていただきます。  
《価格は税抜き、□内は税込み表記》 Prices above exclude tax, □ prices include tax