

SET MENU

ご注文いただいたピッツァ・パスタ・メインディッシュに下記セットが付けられます
The following set can be added to pizza, pasta and main dish.

Set A + 400 (440)

サラダ & ドリンクバー
Salad & Drink Bar

Set B + 500 (550)

サラダ & 本日のデザート
Salad & Dessert of the day

Set C + 700 (770)

サラダ & 本日のデザート & ドリンクバー
Salad & Dessert of the day & Drink Bar



※ 写真はイメージです



※画像はイメージです

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



980
(1,078)

Recommend

Caprese Salad

with Buffalo Mozzarella "Bocconcini"

1,230
(1,353)

水牛モzzarella "ボッコランチーニ" 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



Assorted Salami and Ham

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



1,480
(1,628)

Black Wagyu Beef Carpaccio

黒毛和牛のカルパッチョ仕立て

素材の良さを活かしたシンプルかつ贅沢なカルパッチョ仕立て
ワインとともにどうぞ



1,580
(1,738)

Assorted Appetizers

前菜盛り合わせ

1名様 1,200~
(1,320~)

サラミとハムの盛り合わせ

3種のキノコソテー

合鴨のバルサミコソース

オレンジ入りキャロットラペ

ブロッコリーのアンチョビソテー

ボルチーニ茸のオムレツ チーズソース



※写真は2名様分

PIATTO CALDO 温菜

Fried Potatoes ~Freshly Grated Cheese or Sweet Chili & Sour Cream~ 580
 フライドポテト ~削りたてチーズ or スイートチリとサワークリーム~
 (638)
 どちらかをお選びください

Oven-Baked Sausage "Salsiccia" 980
 窯焼きソーセージ "サルシッチャ"
 (1,078)
 肉汁たっぷりのソーセージにマッシュポテトを添えて



Steamed Mussels in White Wine 1,200
 ムール貝の白ワイン蒸し
 (1,320)
 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

Shrimps and Mushrooms 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)



Deep-fried Squids and Maitake Mushrooms 980
 イカと舞茸のフリット
 (1,078)
 特製レモンタルタルで召し上がれ



INSALATA サラダ

Green Herb Salad 780
 グリーンハーブサラダ
 (858)
 さわやかな香りが楽しめるサラダ

Salad with Cured Ham and 3 kinds of Mushrooms 920
 生ハムと3種キノコのサラダ
 (1,012)
 酸味の効いたバルサミコドレッシングで

Caesar Salad with Specially Made Bacon 980
 特製ベーコンのシーザーサラダ
 (1,078)
 ベーコンとチーズたっぷりの大人気サラダ

| PANE パン |

Baguette 1P 120 **Garlic Toast** 1P 200 **Bruschetta** 1P 300
 バケット (132) ガーリックトースト (220) 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



※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)

¥ 3,100 (3,410)



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) ¥ 3,450 (3,795)

¥ 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

¥ 1,880 (2,068) ¥ 2,200 (2,420)

¥ 2,550 (2,805)



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

¥ 2,130 (2,343) ¥ 2,450 (2,695)

¥ 2,800 (3,080)

TOPPINGS

お好みに合わせてトッピング

Cured Ham 生ハム 350 (385) Arugula 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.

Premium Mozzarella

プレミアムモッツアレラ

+600 (660)

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アをさらにおいしく!



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

¥ 1,380 (1,518) ¥ 1,680 (1,848)
¥ 1,980 (2,178)



CAPRICCIOSA

気まぐれピッツア

Tomato, Mushroom, Artichoke, Mortadella
Black Olive, Mozzarella, Grated Cheese, Spinach
トマト・マッシュルーム・アーティチョーク・モルタデッラ
ブラックオリーブ・モッツアレラ・粉チーズ・ホウレンソウ

¥ 2,060 (2,266) ¥ 2,380 (2,618)
¥ 2,730 (3,003)



CONDOR

冬のナポリ

～イタリアンソーセージとフリアリエッリ～
Italian Sausage, Broccoli, Friarielli, Black Pepper
Chili Pepper, Garlic, Smoked Cheese, Mozzarella, Grated Cheese
イタリアンソーセージ・ブロッコリー・フリアリエッリ
ブラックペッパー・唐辛子・ニンニク・スモークチーズ
モッツアレラ・粉チーズ

¥ 2,230 (2,453) ¥ 2,550 (2,805)
¥ 2,900 (3,190)



FRUTTI DI MARE

紅ズワイガニと海老、いくらのだピッツア

Tomato, Red Snow Crab, Shrimp, Salmon Roe, Broccoli, Arugula, Mashed Potatoes
Anchovy, Garlic, Smoked Cheese, Mozzarella, Asiago, Grated Cheese
トマト・紅ズワイガニ・海老・いくら・ブロッコリー・ルーコラ
マッシュポテト・アンチョビ・ニンニク・スモークチーズ
モッツアレラ・アジアゴ・粉チーズ

¥ 2,780 (3,058) ¥ 3,100 (3,410)
¥ 3,450 (3,795)



DIABOLA '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・ニンニク
ローズマリー・モッツアレラ・粉チーズ・ンドゥイア

¥ 2,230 (2,453) ¥ 2,550 (2,805)
¥ 2,900 (3,190)



PORCINI

ポルチーニ茸と生ハムのピッツア

Porcini, Maitake, Shimeji, Hiratake, Cream
Mozzarella, Grana Padano Slices, Arugula, Cured Ham
Italian Parsley, Garlic, Smoked Cheese

ポルチーニ茸・まいたけ・しめじ・ひらたけ・クリーム
モッツアレラ・グラナパダーノスライス・ルーコラ・生ハム
イタリアンパセリ・ニンニク・スモークチーズ

¥ 2,280 (2,508) ¥ 2,600 (2,860)
¥ 2,950 (3,245)



BISMARCK

トリュフクリームのだビスマルク

Truffle Cream, Mushrooms, Mortadella, Mozzarella
Grated Cheese, Black Pepper, Italian Parsley
Soft-Boiled Egg

トリュフクリーム・マッシュルーム・モルタデッラ
モッツアレラ・粉チーズ・ブラックペッパー
イタリアンパセリ・半熟卵

¥ 2,430 (2,673) ¥ 2,750 (3,025)
¥ 3,100 (3,410)



TARTUFO

ピッツア タルトゥーフオ

Black Truffle, Shimeji, Hiratake, Maitake, Mashed Potatoes
Black Truffle Sauce, Garlic, Mozzarella, Italian Parsley
Cream, Asiago, Grated Cheese, Smoked Cheese

黒トリュフ・しめじ・ひらたけ・まいたけ・マッシュポテト
黒トリュフソース・ニンニク・モッツアレラ・イタリアンパセリ
クリーム・アジアゴ・粉チーズ・スモークチーズ

¥ 2,680 (2,948) ¥ 3,000 (3,300)
¥ 3,350 (3,685)



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) 〕



**Penne Arrabbiata
with Fried Eggplants**

揚げなすのペネ “アラビアータ”

ニンニクの芳ばしい香り
ピリ辛トマトソースが大人気な一品

〔R〕 1,150 (1,265) 〔L〕 1,725 (1,897)



**Spaghetti
with Fresh Tomatoes and Basil**

フレッシュトマトとバジルの
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

〔R〕 1,380 (1,518) 〔L〕 2,070 (2,277)



**Fettuccine Carbonara with
Fresh Black Truffles**

フレッシュ黒トリュフの贅沢カルボナーラ
フェットチーネ

芳醇な香りと濃厚な味わいが楽しめる
フェットチーネで仕上げました

〔R〕 2,380 (2,618) 〔L〕 3,570 (3,927)



**Linguine Pescatore with
Hearty Seafood**

漁師風魚介のペスカトーレ
リングイネ

魚介とトマトの旨味が凝縮された
オススメの一皿

〔R〕 1,850 (2,035) 〔L〕 2,775 (3,052)



**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

1,550 (1,705)



**Creamy 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

〔R〕 1,450 (1,595) 〔L〕 2,175 (2,392)

[R]:レギュラーサイズ:1~2名様 [L]:ラージサイズ:3~4名様



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

[R] 1,480 (1,628) [L] 2,220 (2,442)



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

サーモンが引き立つ
レモン香るクリーミーなフェットチーネ

[R] 1,700 (1,870) [L] 2,550 (2,805)



Fettuccine with Neapolitan-Style 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

[R] 1,700 (1,870) [L] 2,550 (2,805)



Fettuccine with Red Snow Crab and Shrimps in Tomato Cream Sauce

紅ズワイガニと海老の
トマトクリーム フェットチーネ

贅沢な海の恵み! 紅ズワイガニとぷりぷり海老の
旨味が溶け込んだ濃厚トマトクリーム

[R] 2,200 (2,420) [L] 3,300 (3,630)



Spaghetti Carbonara with Cured Ham

生ハムのカルボナーラ
スパゲッティ

旨味たっぷりの生ハムをのせた
サルヴァトーレスタイルの定番カルボナーラ

[R] 1,580 (1,738) [L] 2,370 (2,607)



Spaghetti Aglio Olio with Mushrooms, Bacon, Nuts and Peperoncino

キノコとベーコン、ナッツの
ペペロンチーノ

香ばしいベーコンとキノコの旨味に
ナッツの食感がクセになるペペロンチーノ

[R] 1,580 (1,738) [L] 2,370 (2,607)



Creamy Fettuccine with Cured Ham and Porcini Mushrooms

生ハムとポルチーニ茸のクリーム
フェットチーネ

香り高いポルチーニ茸と生ハムが相性抜群の
コクのあるクリームソースを使った一皿

[R] 1,700 (1,870) [L] 2,550 (2,805)



Fettuccine with Black Wagyu Beef Meat Sauce

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

[R] 2,500 (2,750) [L] 3,750 (4,125)

SECONDO 魚・肉料理

Salmon with Crispy Breadcrumbs and Tartare Sauce

サーモンのカリカリパン粉焼き
～自家製タルタルソース～

肉厚なサーモンをレモン香る
自家製のタルタルソースとともに

1,880
(2,068)



Sautéed 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

1,480
(1,628)



Grilled Lean Beef Steak with Original Steak Sauce

赤身のグリルステーキ
～オリジナルステーキソース～

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 2,180 (2,398) 200g 2,680 (2,948) 300g 3,550 (3,905)



Zuppa di Pesce

ズッパ ディ ペッシェ ～ナポリ風ブイヤベース～

素材の豊かな味わいが楽しめる、サルヴァトーレ冬の定番「ナポリ風ブイヤベース」

2,480
(2,728)

メの追いリゾット Risotto

+600

濃厚な魚介スープをリゾットで2度お楽しみ下さい

(660)



Meat Lover's Platter

~Lean Beef, Spare Ribs & Sautéed Chicken Thigh~

3,600
(3,960)

豪快!!お肉の盛り合わせ

~牛赤身肉・スペアリブ・鶏もも肉のソテー~

3種のお肉を豪快に盛り合わせたお肉好きにはたまらない一皿

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

2,380
(2,618)



Grilled 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

3,600
(3,960)



| 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

DOLCE デザート



Classic Tiramisu

クラシックティラミス

コーヒース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

700 (770)



Chocolate Cake

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

580 (638)



Mille Crêpe

ミルクレープ

やさしい口どけのクリームとクレープが
織りなす、シンプルながら奥深い味わい
のドルチェ

640 (704)



Mont Blanc

モンブラン

豊かな栗の風味とほのかな甘さが濃厚な
クリームとマッチした一品

680 (748)



Crème Brûlée Cheesecake

レアチーズケーキ ~キャラメリゼ~

くるみクッキー×濃厚チーズ×キャラメリゼ
甘さと香ばしさが重なる贅沢スイーツ

600 (660)



Today's Gelato

本日のジェラート

詳しくはスタッフにお尋ねください

580 (638)

DOLCE MISTO

ドルチェミスト

~小さなデザート盛り合わせ~

ティラミス、カヌレ、モンブラン
トルタ カプレーゼ
レアチーズケーキ ~キャラメリゼ~
マカロン(ラズベリー)

3種 1,100 (1,210)

6種 2,200 (2,420)

