

OYSTER 牡蠣



ASSORTED FRESH OYSTER

生牡蠣の気まぐれ盛り合わせ

3点盛り・6点盛り・9点盛り・12点盛り

価格はスタッフまでお申し付けください

3 pieces / 6 pieces / 9 pieces / 12 pieces

Today's Fresh Oyster

1ピース 620~
(682~)

全国の産地より

本日の生牡蠣 ※価格と産地はスタッフまで

Fried Oyster 2 piece から承ります

1ピース 580
(638)

牡蠣フライ

サクッと揚げた牡蠣フライ、レモンタルタルで召し上がれ

Grilled Oyster 2 piece から承ります

1ピース 620
(682)

焼き牡蠣

香ばしく焼き上げた牡蠣、焦がし醤油の風味が旨味を引き立てます。ワインとのペアリングもおすすめ!

Oyster Ajillo

1,250
(1,375)

牡蠣のアヒージョ

ジュワツと広がる牡蠣の旨み!ガーリックオイルでじっくり煮込んだアヒージョは、白ワインやスパークリングと相性抜群!

OYSTER COCKTAIL

オイスターカクテル



Champagne Lemon

シャンパン レモン

フレッシュなレモンと
シャンパンの香りが
牡蠣にぴったり!

1ピース 720 (792)



Salmon Roe Sour Cream

いくら サワークリーム

いからの鮮やかな色と
サワークリームの
まろやかさが絶妙

1ピース 680 (748)



Raw ham Fruits

生ハム フルーツ

ジューシーなフルーツと
生ハムの塩気が
華やかな味わいに

1ピース 650 (715)



Oriental Sauce

オリエンタル

スパイシーで甘みの
オリエンタルソースが
深い旨味を引き出します

1ピース 620 (682)



Oyster Cocktail 4 Selections

オイスターカクテル 4種 盛り合わせ

2,480 (2,728)

〜牡蠣を安心してお召し上がり頂く為に〜

生牡蠣の取り扱いには細心の準備をしておりますが
下記に該当するお客様はご遠慮ください

・体調の優れない方・過去に体調不良を起こされた方
・ご高齢の方・妊娠中の方



ANTIPASTO 前菜

Orange Flavoring Carrot Rapées

オレンジ入りのキャロットラペ

さっぱりとした人参サラダ

420

(462)

Anchovy Sautéed Broccoli

ブロッコリーのアンチョビソテー

ビールはもちろん、白ワインとも相性バッチリな定番タパス

480

(528)

Prosciutto Crudo

プロシュート

やわらかく滑らかな口当たりと程よい塩味が感じられる熟成生ハム

680

(748)

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

880

(968)

Oven-Baked Original Sausage

窯焼きソーセージ“サルシッチャ”

肉汁たっぷりのソーセージにマッシュポテトを添えて

980

(1,078)



White Wine Steamed Mussels

ムール貝の白ワイン蒸し

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

1,200

(1,320)

Fresh Mozzarella Salad with Cherry Tomato and Basil

水牛モッツアレラ“ボッコンチーニ”のカプレーゼ

カプリ名物チェリートマトと水牛モッツアレラ、バジルのサラダ

1,230

(1,353)

Roast Beef with Red Wine & Balsamic Sauce

自家製ローストビーフ ～赤ワインとバルサミコのソース～

低温でじっくりと調理したお肉を赤ワインとバルサミコソースで

1,250

(1,375)

Shrimp and Mushroom 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)

Assorted Cheese

チーズの盛り合わせ

ボッコンチーニ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノの3種盛り合わせ

1,480

(1,628)

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)

FRITTO フリット

Fried Potatoes ~Shaved Fresh Cheese or Sweet Chili and Sour Cream~
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～
どちらかをお選びください

580
(638)

Recommend

Assorted Fried Gnocchi and Pancetta Sausage

揚げニョッキとパンチェッタソーセージの盛り合わせ

揚げニョッキのモチモチ感とパンチェッタの旨味が最高

680
(748)

Italian Fried Chicken with Salvatore's Original Spices

イタリアンチキン

フライドチキンをサルヴァトーレ直伝スパイスで

650
(715)

Fritto Misto

フリットミスト

イタリアンチキンとパンチェッタソーセージ、フライドポテトの盛り合わせ

980
(1,078)

NEW

Fried Squid and Zucchini

イカとズッキーニのフリット

特製レモンタルタルで召し上がれ

980
(1,078)



INSALATA サラダ

Green Herb Salad

グリーンハーブサラダ

さわやかな香りが楽しめるサラダ

780
(858)

NEW

Salad with Prosciutto and Mushrooms

生ハムとマッシュルームのサラダ

酸味の効いたバルサミコドレッシングで

920
(1,012)

Caesar Salad with Broiled Bacon

炙りベーコンのシーザーサラダ

特製ベーコンとチーズたっぷりの大人気サラダ

980
(1,078)

※ 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

| 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)

PIZZA ピッツァ



※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あります

Pizza Size : S size 23cm / M size 27cm / L size 30cm

MARGHERITA

MARGHERITA

マルゲリータ

ナポリピッツァの中で最も代表的なピッツァ

トマト・バジル・モッツアレラ・粉チーズ

☎ 1,500 (1,650) ☎ 1,820 (2,002) ☎ 2,170 (2,387)

BIANCA

ビアンカ

マルゲリータとは対照的な白いマルゲリータ、シンプルで味わい深いです

バジル・モッツアレラ・粉チーズ

☎ 1,500 (1,650) ☎ 1,820 (2,002) ☎ 2,170 (2,387)

PROVOLA

プローヴォラ

燻製モッツアレラチーズの味わいの特徴ピッツァです

トマト・バジル・燻製モッツアレラ・粉チーズ

☎ 1,600 (1,760) ☎ 1,920 (2,112) ☎ 2,270 (2,497)

MARGHERITA D'ORO

黄金のマルゲリータ

黄金色のトマトが主役の見た目も美しいマルゲリータ

黄色トマト・チェリートマト・バジル・モッツアレラ・粉チーズ

☎ 1,680 (1,848) ☎ 2,000 (2,200) ☎ 2,350 (2,585)

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も上に行く
至高のマルゲリータ

MARGHERITA SPECIAL

至高のマルゲリータ

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)



TOPPINGS

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)

Premium Mozzarella

プレミアムモッツアレラ 800 (880)

チーズのアップグレード

お好みに合わせてトッピング You can order pizza with any toppings.

MARINARA



NAPOLI

ナポリ

シンプルだからこそ際立つトマト、
ガーリック、オレガノの奥深い味わい

トマト・オレガノ・バジル・ニンニク

¥ 980 (1,078) ¥ 1,280 (1,408)

¥ 1,580 (1,738)



MARINARA NO.1

マリナーラNO.1

4種のトマトをたっぷりトッピングした、
サルヴァトーレオリジナルピッツァ

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)



TONNO E CIPOLLA

トンノ エ チポッラ

ツナのジューシーさと玉ねぎの甘みが融合した、
ピッツァ界の隠れた名作

トマト・オレガノ・バジル・アンチョビ・ミニトマト
ツナ・オニオン・にんにく

¥ 1,380 (1,518) ¥ 1,680 (1,848)

¥ 1,980 (2,178)



CICINIELLI

チチニエッリ

イタリア語でチチニエッリとは「しらす」、
ガーリックとオレガノが食欲をそそります

トマト・オレガノ・バジル・アンチョビ・しらす
ミニトマト・にんにく・イタリアンパセリ

+300 カラスミかけ

¥ 1,380 (1,518) ¥ 1,680 (1,848)

¥ 1,980 (2,178)

NEW



SANTA LUCIA

タコとルーコラのサンタルチア

サルヴァトーレの夏を代表する大人のピッツァ
海老とタコの旨み、ルーコラの苦味が
クセになる「サンタルチア」

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・にんにく・ルーコラ
グラナパダーノ・レモン

¥ 2,580 (2,838) ¥ 2,880 (3,168)

¥ 3,180 (3,498)



※画像はイメージです



※画像はイメージです

Pizza Size : S size 23cm / M size 27cm / L size 30cm

ROSSO



ROMANA

ロマーナ

チーズのkokとアンチョビの塩気がワインやビールなどのお酒にもよく合います

トマト・バジル・チェリートマト・アンチョビ
オレガノ・ケッパー
ニンニク・モッツアレラ・粉チーズ

¥ 1,600 (1,760) ¥ 1,920 (2,112)

¥ 2,270 (2,497)



CAPRICCIOSA

カプリチオーザ

トマトやオリーブなどイタリアの代表的食材をふんだんに使った、欲張りピッツァ

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

¥ 1,680 (1,848) ¥ 2,000 (2,200)

¥ 2,350 (2,585)

NEW



CALABRESE

揚げなすとサラミのカラブレーゼ

スパイシーが食欲をそそる！
濃厚な味わいがたまらない一枚

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・にんにく・粉チーズ

¥ 1,730 (1,903) ¥ 2,050 (2,255)

¥ 2,400 (2,640)



VESUVIO

ヴェスヴィオ

ピリッとしたアクセントがやみつき！
サラミの旨みとトマトソースの爽やかさが絶品

ソドゥイヤ・トマト・オレガノ・バジル・レッドオニオン・サラミ・にんにく
唐辛子・モッツアレラ・粉チーズ

¥ 1,750 (1,925) ¥ 1,920 (2,112)

¥ 2,270 (2,497)

NEW



PROSCIUTTO E RUCOLA

プロシュート&ルーコラ

焼き立ての生地に、しっとりとした生ハムと
新鮮なルーコラをふんだんにトッピングしました

トマト・生ハム・ルーコラ・チェリートマト・オレガノ
モッツアレラ・グラナパダーノスライス

¥ 1,780 (1,958) ¥ 2,100 (2,310)

¥ 2,450 (2,695)

TOPPINGS

Prosciutto Crudo Rucola Salami Anchovy Premium Mozzarella チーズのアップグレード
 生ハム 350 (385) ルーコラ 250 (275) サラミ 300 (330) アンチョビ 220 (242) プレミアムモッツアレラ 800 (880)

お好みに合わせトッピング You can order pizza with any toppings.

BIANCA & PANNA



QUATTRO FORMAGGI

4種のチーズとBIOはちみつ

チーズ好きにはたまらない
4種類のチーズをトッピングした
濃厚な味わいのピッツァ

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

¥ 1,700 (1,870) ¥ 2,020 (2,222)

¥ 2,370 (2,607)



DIAVOLA 'NDUJA

ディアボラ ドゥイヤー

ドゥイヤー(豚バラ肉の熟成唐辛子ペースト)の
辛み、旨味とニンニクの香りが
くせになる一枚

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・ドゥイヤー

¥ 1,750 (1,925) ¥ 2,070 (2,277)

¥ 2,420 (2,662)



BISMARCK

お肉屋さんのビスマルク

半熟卵が嬉しい「ビスマルク」3種のお肉を
贅沢に使い、ピリッとした辛さがアクセント
ドゥイヤー・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・サラミ・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

¥ 2,130 (2,343) ¥ 2,450 (2,695)

¥ 2,800 (3,080)



GRANTURCO

焼きとうもろこしと生ハムのピッツァ

〜トリュフ風味〜

焼きとうもろこしの甘みに生ハムの旨み、黒トリュフの香りの
アクセントが全体を引き立てるこの夏のグルメピッツァ

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・魚醤・クリーム

¥ 2,410 (2,651) ¥ 2,730 (3,003)

¥ 3,080 (3,388)



プレミアムモッツアレラ

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〜

世界最高峰の祭典「PIZZA FEST」
最優秀賞受賞ピッツァ

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

¥ 3,030 (3,333) ¥ 3,350 (3,685)

¥ 3,700 (4,070)



※画像はイメージです



※画像はイメージです

PASTA パスタ

【R】:レギュラーサイズ:1~2名様 【L】:ラージサイズ:3~4名様

Classic Penne in Arrabiata Sauce with Fried Eggplants 🌶️

揚げナスのペンネ “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

【R】 1,150 (1,265)

【L】 1,725 (1,897)

Spaghetti with Salmon in Lemon Cream Sauce

サーモンとレモンクリームのスパゲッティ

レモンの爽やかさがサーモンとクリームソースの味を引き立てます

【R】 1,280 (1,408)

【L】 1,920 (2,112)

Spaghetti with Fresh Tomato Sauce

フレッシュトマトのボモドーロフレスコ 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)

Spaghetti with Clams and Zucchini

アサリとズッキーニのスパゲッティ

イタリアを感じさせる軽やかで爽やかな一皿

【R】 1,380 (1,518)

【L】 2,070 (2,277)

Cream 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】 1,400 (1,540)

【L】 2,100 (2,310)

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)

スパゲッティをフェットチーネへ変更 +250
Change Spaghetti to Fettuccine (275)

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)

Spaghetti Carbonara with Prosciutto and Pancetta

生ハムとパンチェッタのカルボナーラ

パンチェッタと卵のマッチングにしっかり胡椒をかけて、濃厚チーズが効いています

☑ 1,580 (1,738)

☑ 2,370 (2,607)

Penne with Slow-Cooked Beef and Neapolitan Ragu Sauce

ナポリ風ラグーソースのペンネ

お肉の旨味がギュッと詰まった自家製コク旨ソース

☑ 1,580 (1,738)

☑ 2,370 (2,607)

NEW

Spaghetti Peperoncino with Grilled Corn and Chicken 🌶️

焼きとうもろこしとチキンのペペロンチーノ

焼きとうもろこしの香りが広がる、夏のチキンペペロンチーノ

☑ 1,680 (1,848)

☑ 2,520 (2,772)

Linguine Pescatore with Hearty Seafood

漁師風魚介のリングイネ“ペスカトーレ”

魚介とトマトの旨味が凝縮されたオススメの一皿

☑ 1,850 (2,035)

☑ 2,775 (3,052)

Fettuccine with Meat Sauce Made from Japanese Black Wagyu

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

☑ 2,500 (2,750)

☑ 3,750 (4,125)



※画像はイメージです

CARNE

肉料理



※画像はイメージです

Sauteed 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 ~Tagliata Style~

赤身のグリルステーキ ～タリアータ～

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 200g 2,680 300g 3,550

(2,398)

(2,948)

(3,905)

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)

Recommend

Grilled Premium Japanese 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)



DOLCE デザート



Tiramisu

ティラミス

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

680 (748)



Chocolate Cake

トルタ カブレーゼ

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

何枚ものクレープに、軽い口どけのクリームを重ねたドルチェ

640 (704)



Mango and Pineapple Tropical Cake

マンゴーとパインのトロピカルケーキ

パイナップルとマンゴーの果肉を贅沢に敷きつめた、夏らしい彩り華やかなケーキ

600 (660)



Creme Brulee Cheese Cake

レアチーズケーキ ~キャラメリゼ~

カラメルのはろ苦さと、濃厚クリーム、ふんわりスポンジの組み合わせが絶妙

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、トルタカブレーゼ、マンゴーとパインのトロピカルケーキ、レアチーズケーキ ~キャラメリゼ~、マカロン(ラズベリー)

6種 2,200 (2,420)



ORIGINAL DOLCE STRAWBERRY CASSATA

SALVATOREの特製



Strawberry Cassata 820
ストロベリー カッサータ (902)

リコッタチーズと果物を使った
イタリアンドルチェ“カッサータ”、
イチゴとピスタチオのカッサータに
冷凍イチゴのスライスと練乳を加えた
SALVATOREオリジナルドルチェ

FRENCH TOAST

幸せを味わうSALVATOREのフレンチトースト



Brulee Maple
ブリュレ メイプル

800 (880)

表面はカリッと焼き上げ中はふわっと仕上げた、
バニラ香る食感から楽しめるフレンチトースト



Tiramisu Cream
ティラミスクリーム

900 (990)

サルヴァトーレで大人気のティラミスクリームと、
オリジナルエスプレッソソースを合わせました



Caramel Chocolate Banana
キャラメルチョコバナナ

950 (1,045)

フレンチトーストに相性の良いチョコソースとキャラメリゼした
バナナのベストマッチ!



Mango Exotic
マンゴーエキゾチック

1,000 (1,100)

ジューシーなマンゴーとライムの香りが爽やかに広がる
贅沢フレンチトースト