

ANTIPASTO

前菜

SPECIALITA

カラスミとミモレットチーズの バリバリサラダピッツァ	980
オリーブの自家製マリネ	500
ミックスナッツ	500
レーズンバター	680
ドライフルーツの盛合わせ	780
空豆フリット ジェノベーゼマヨネーズ	780
トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み	1100
クリーミーレバーパテとセミドライいちじく	1100
ちょっと贅沢なフォアグラテリーヌといぶりがっこの ポテトサラダ	1300
グラナパダーノチーズとトリュフ香るフライドポテト	800
魚介のマリネ	750
牛すじ肉のスタッファート(シチュー)の ポテトチーズグラタン	1000
チーズ盛合わせ	3種 1500 / 5種 1900
生ハム・サラミ盛合わせ	1700 / Half 900

AJILLO

アヒージョ

本日のアヒージョ	1200
----------	------

FORMAGGIO

チーズフロマージュ

SPECIALITA

小さな野菜とミニトマトの 自家製リコッタチーズのカプレーゼ	850
クリームチーズ・鶏肉・アボカドのマンテカーレ	1200
タラバガニとズワイガニのスフレ	850
4種チーズソース溢れるバゲット	900

ROMA PIZZA / PANE

ローマピッツァ / パン

SPECIALITA

魚介たっぷりシーフードピッツァ エストラゴン風味	1800
マルゲリータ	1400
セツテフォルマッジ (7種のチーズピッツァ)	1800
モッツァレラ / グラナパダーノ / シュレッドチーズ / マスカルポーネ ゴルゴンゾーラ / スカモルツァ (スモークチーズ) / プリー (白カビチーズ)	
バゲット	380
ガーリックトースト	550

PASTA / RISOTTO

パスタ / リゾット

SPECIALITA

シチリア産レモンのスパゲッティ	1500
アンチョビ春野菜とセミドライトマトスパゲティ	1600
国産ニンニクのアーリオオーリオペペロンチーノ	1200
牛ラグーの自家製ラザニア	1300
アラビアータ ペンネ or スパゲッティ	1300
チェリートマトたっぷり ポモドーロスパゲティ	1600
濃厚ポルチーニクリーム フェットチーネ	1600
イカスミ スパゲッティ or リゾット	1600
くんせいバターのニョッキ	1000
4種チーズのリゾット	1200
北海ウニクリーム土鍋リゾット	2200

SPIEDINI

串焼き

SPECIALITA

若鶏もも肉のピンチョスモルノ	980
豚バラとシシリアンルージュトマト	980
ラムロース・ジャポネーゼ	1400

VEGETALE

お野菜

SPECIALITA

ゴルゴンゾーラチーズと スパイシーミートのシーザーサラダ	1100
菜園風サラダ	980 / Half 700
丸ごとブロッコリーのアンチョビソテー	900
じゃがいもガレット 生ハムとマスカルポーネチーズ	980
アボカドとメバチマグロのタルタル	1150
春野菜とホタルイカのサラダ	1200
レンコンと山いものスキレットバーニャカウダ	1200
フレッシュマッシュルームとアーリーレッドサラダ	1200

MARE

魚料理

SPECIALITA

北海ウニのクリームコロッケ	1100
青海苔と九条ネギのオムレツ バツカラマンテカートソース (塩干し鱈とじゃがいものソース)	980
マグロホホ肉ムニャイヤ(ムニエル) アンチョビバターソース	1200
ホタテ、トマト、カブのカプレーゼ サルサヴェルデ	1300
カジキマグロとチーズのコストレッタ(カツレツ)	
ルッコラのサルモリッリオソース(レモンレガノソース)	1500

CARNE

肉料理

SPECIALITA

ワイン屋さんのメンチカツ 赤ワインソース	1000
鴨ロースト ミエーレ仕立て(はちみつソース)	1800
イタリア風ローストポーク (150g)	1000
牛ハラミステーキ (250g)	2500
フィレンツェで食べたローストビーフ	980
イタリア産ワインとマデラ酒でじっくり煮込んだ 牛ホホ肉赤ワイン煮込み	1800



Un negozio che soddisfa
la vostra curiosità
pensando fuori dagli schemi.

La base è principalmente italiana,
ma il proprietario sceglie i propri ingredienti e
li utilizza per creare piatti memorabili
con idee che vanno oltre i confini della
cucina occidentale e giapponese.

DOLCE

ドルチェ

本日のジェラート	600
アマレット アフォガート	680
濃厚レアガトーショコラ	700
いちごのティラミス	780

DOLCE TIVO

食後酒・カフェ

トカイ レイトハーヴェスト	1000
ソーテルヌ	1000
コニャック	1000
カルヴァドス	1000
グラッパ	1000
葡萄ジュース	580
オレンジジュース	580
ウーロン茶	580
コーヒー (Hot or Ice)	580
紅茶 (Hot or Ice)	580

表示価格は全て税込価格です
アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにお申し付けください

BANZAI

おばんざい

素材本来の味わいを大切に
「美味しい」を追求し、様々なエッセンスを
取り入れた名物メニュー

名物おばんざい盛合わせ
シェフきまぐれ！おまかせ盛り

5点盛り1500 7点盛り1800

キャロットラペ シュークルート	500
ラタトゥイユ	550
リンゴ酢と野菜の自家製ピクルス	580
アスパラとベーコンのフリッタータ	650
豚肉のリエット グリーンペッパー風味	650
オマールエビのビスク冷製ロワイヤル <small>(洋風茶碗蒸し)</small>	680
4種キノコマリネ <small>エリンギ/しいたけ/しめじ/マッシュルーム</small>	680
ムール貝のオイル漬け	680
生野菜 特製もろみ味噌添え	680
クリームチーズのたまり漬け	680
特製ガーリックシュリンプ	680