

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 1100

オリーブの自家製マリネ 550

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

自家製サーモンクリームパテフリット 900

トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み 1200

クリーミーレバーパテとセミドライいちじく 1200

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 1400

グラナパダーノチーズとトリュフ香るフライドポテト 850

魚介のマリネ 850

ぐつぐつ煮込んだ鶏もも肉のおばあちゃん煮込み 1200

チーズ盛合わせ 3種 1650 / 5種 2050

生ハム・サラミ盛合わせ 1850 / Half 980

AJILLO

アヒージョ

本日のアヒージョ 1300

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 950

ドライフルーツのクリームチーズと旬のイチジク 1200

タラバガニとズワイガニのスフレ 950

ROMA PIZZA / PANE

自家製生地ローマピッツァ / パン

SPECIALITA

空輸便フレッシュトリュフのピッツァビアンカ 1900
生ハムとルッコラのビスマルクピッツァ 2380

マルゲリータ 1580

セツテ フォルマッジ (7種のチーズピッツァ)
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 400

ピッツァフォカッチャ ローズマリー 600

ガーリックトースト 600

PASTA / RISOTTO

パスタ / リゾット

SPECIALITA

バッカラ (塩干し鰯) とアーティチョーク
セミドライトマトのフェデリーニパスタ 1600

シチリア産レモンのスパゲッティ 1650

旬キノコとパンチェッタのスパゲティ 1750

国産ニンニクの アーリオオーリオペペロンチーノ 1350

牛ラグーの自家製ラザニア 1400

アラビアータ ペンネ or スパゲッティ 1480

濃厚ポルチーニクリーム フェットチーネ 1750

初サンマとサフランズッキーニの軽いトマトソース フェデリーニ 1800

くんせいバターのニョッキ 1100

4種チーズのリゾット 1300

サルシッチャ (ソーセージ) とラディッキオの赤ワインリゾット 1750

北海ウニクリーム土鍋リゾット 2400

SPIEDINI

串焼き

SPECIALITA

若鶏もも肉のピンチョスモルノ 1080

ラムロース・ジャポネーゼ 1550

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 1150

菜園風サラダ 1100 / Half 750

丸ごとブロッコリーのアンチョビソテー 980

じゃがいもガレット 生ハムとマスカルポーネチーズ 980

しいたけグリルとアンチョビとパンツァネッラのサラダ 1000

アボカドとメバチマグロのタルタル 1200

最高峰黒まいたけロティ (オープン焼き) ガーリックオイル 1380

MARE

魚料理

SPECIALITA

北海ウニのクリームコロケ 1200

ムール貝、エスカルゴバターのオープン焼き 950

青海苔と九条ネギのオムレツ

バッカラマンテカートソース (塩干し鰯とじゃがいものソース) 980

イイダコとトマトオリーブ煮込み 1180

ヤリイカとスルメイカの

コーングリッツフリット (とうもろこし粉フリット) タルタルソース 1200

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 1350

CARNE

肉料理

SPECIALITA

ワイン屋さんのメンチカツ 赤ワインソース 1100

鴨ロースト ミエーレ仕立て (はちみつソース) 1950

イタリア風ローストポーク (150g) 1100

牛ハラミステーキ (250g) 2700

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 1950



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	650
アマレット アフォガート	750
濃厚レアガトーショコラ	750
エスプレッソゼリーとティラミス	750

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 (HotorIce)	580
紅茶 (HotorIce)	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1600 7点盛り1900

キャロットラペ シュークルート	550
ラタトゥイユ	580
リンゴ酢と野菜の自家製ピクルス	600
カラフルトマトコンポート	680
秋のキノコとシチリア産レモンのマリネ	700
豚肉のリエット グリーンペッパー風味	700
オマールエビのビスク冷製ロワイヤル (洋風茶碗蒸し)	700
生野菜 特製もろみ味噌添え	700
クリームチーズのたまり漬け	700
特製ガーリックシュリンプ	700
北海うにをのせた人参のムース	850