

ANTIPASTO

前菜

SPECIALITA

| | |
|-----------------------------------|-------------------|
| カラスミとミモレットチーズの パリパリサラダピッツア | 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 |
| 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スといぶりがっこ 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 |
| イタリア産ポルチーニのフリッタータ | 1500 |
| 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 | 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 |
| チeddarチーズ、シュレッドチーズとジャガイモのフリッコ アンチョビとラディックキオ セミドライトマトソース | 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ツツア / パン

SPECIALITA

| | |
|--|------|
| ピツツアグラピナート (グラタン) | 1800 |
| 小エビ / ロースハム / マッシュルーム / インゲン / ホワイトソース | |
| 生ハムとルッコラのビスマルクピツツア | 2380 |
| マルゲリータ | 1580 |
| セッテ フォルマッジ (7種のチーズピツツア) 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 / スカモルツツア (スモークチーズ) / ブリー (白カビチーズ) | 1980 |
| バゲット | 400 |
| ピツツアフォカッチャ 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

| | |
|-------------------------|------|
| シチリア産レモンのスパゲッティ | 1650 |
| 菜の花アンチョビ セミドライトマトスパゲッティ | 1800 |
| 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 | 1480 |
| 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 |
| くんせいバターのニヨッキ | 1100 |
| 4種チーズのリゾット | 1300 |
| 北海道産 国産牛もも肉ロースト | |
| リゾットヴァニーリア (バニラリゾット) | 2200 |
| 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 |
| 春キャベツオーブン焼き ベーコンオイスターソース | 880 |
| 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 |
| アボカドとメバチマグロのタルタル | 1200 |
| 春野菜と桜エビ 温製サラダ | 1480 |

MARE

魚料理

SPECIALITA

| | |
|--|------|
| 北海ウニのクリームコロッケ | 1200 |
| ムール貝、エスカルゴバターのオーブン焼き | 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 (塩干し鱈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 (どうもろこし粉フリット) タルタルソース | 1200 |
| マグロホホ肉ムニヤイヤ(ミニエル) 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 TWO

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

BANNAZAI

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 シューカルート | 550 |
| ラタトゥイユ | 580 |
| リンゴ酢と野菜の自家製ピクルス | 600 |
| 豚肉のリエットグリーンペッパー風味 | 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 |
| グリルチキンレモンソース | 700 |
| 3種のクロスティーニ (カナッペ) | 780 |
| さつまいもとゴルゴンゾーラチーズソース合え | 800 |
| 真ダコとカブのマリネ | 850 |