

Verdura お野菜

選べるお野菜3種盛り合わせ ¥930

Assorted vegetable appetizer (three choices) flavor

- 揚げナスのマリネ アラビータ風
Marinated fried eggplant with tomato sauce
- シイタケのエシャロットバター風味
Roasted Shiitake flavored with shallot butter
- ウドのボリート 粒マスタード和え
Marinated Boiled udo with mustard
- 人参の温かいラペ セージとバターで
Carrot râpée with sage and butter
- さつまいものハチミツレモン煮
Simmered sweet potato with honey and lemon
- カボチャのマリネ ローズマリー風味
Marinated pumpkin with rosemary

Insalata サラダ

- グリーンサラダ
Vegetable salad
- 大山鶏のシーザーサラダ
Caesar salad with "Daisen" chicken
- 海の幸サラダ
Seafood salad with onion dressing

Small Large

¥410 ¥620

¥600 ¥850

¥650 ¥900



- バーニャカウダ
Bagna cauda ¥1,380
残ったソースはお料理につけて自分だけの味に



★ ホタテ貝柱とパプリカのマリネ
ホタテ貝とパプリカをシエーヴィネガー香るマリネで



★ 低温調理した大山鶏のトンナートソース
しっとり仕上げた鶏ムネ肉を自家製ツナのソースと共に!



★ タコと蕪・トマトのアヒージョ
旨味の濃いタコとカブをピリ辛のオイルで仕上げました

Tapas 前菜

- 本日のカルパッチョ
Fish carpaccio ¥780
- タスマニアサーモンとサワークリーム
Tasmanian salmon and Sour cream ¥750
- 魚介のマリネ レモン風味
Marinated seafood with lemon ¥750
- ★ ホタテ貝柱とパプリカのマリネ
Marinated paprika and scallop ¥880
- フォアグラのムースとフライドポテト
Foie gras mousse and fried potato ¥680
- 3種のソーセージ盛り合わせ
Assorted sausage ¥880
- ★ 低温調理した大山鶏のトンナートソース
Sous vide cooked Daisen with tuna creamy sauce ¥650
- ★ タコと蕪・トマトのアヒージョ
Stewed octopus, turnip and tomato with garlic oil ¥840
- 国産牛トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み
Stewed trippa and white kidney beans with tomato ¥720

Pane パン

- プレートトースト ¥310
Plane toast
- ハニーガーリック ¥410
Honey garlic toast

Main メイン



• 厚切り牛リブロースステーキ (500g) ¥5,400 *Thick slice of grilled beef*

外は香ばしく、中はジューシーに!!
焼きたてのお肉を皆様に楽しくシェアしながらお召し上がり下さい♪

仕上がりには 20 分程お時間を頂きます
It takes 20 minutes to cook.

※L.O.21:40

• 黒毛和牛ロース 粒マスタード添え
Grilled Japanese black beef steak

100g ¥4,500

200g ¥9,000

✿ 牛フィレ肉 マスタードとエシャロットのソース (130g)
Beef filet steak with mustard and shallot sauce

¥2,500

• 銘柄豚のグリル フレッシュトマトソース (130g)
Grilled pork with fresh tomato sauce

¥1,550

• 骨付き仔羊の背肉ロース ローズマリー風味 (2P)
Grilled Lamb rib chops with rosemary flavor

¥1,800
(+1P/¥760)

• 香鶏モモ肉のグリル カチャトラソース (150g)
Grilled chicken with cacciatora

¥1,550

✿ 手長エビ “スカンピ” の石窯焼き レモン添え (3P)
Grilled stone-oven shrimp "Scampi" served with lemon

¥1,950

• 本日のお魚グリル フレッシュトマトソース
Grilled fish with fresh tomato sauce

¥1,550



✿ 牛フィレ肉 マスタードとエシャロットのソース
柔らかく、脂肪の少ない上品な味が特徴です



✿ 手長エビ “スカンピ” の石窯焼き レモン添え
石窯で焼いた手長エビをレモンでシンプルに!

Pizza ピッツァ

• マルゲリータ
Margherita

トマトソース, モッツァレラ, バジル

Small

¥1,130

Large

¥1,650

• クワトロ・フォルマッジオ
Four kinds of cheese

モッツァレラ, グラナチーズ, ゴルゴンゾーラ, クレッチョ

¥1,130

¥1,650

• パルマ産生ハムとルーコラ
Prosciutto and rocket

プロシュート, グラナチーズ, モッツァレラ, ルーコラ

¥1,340

¥1,850

• ポロ葱とシラスのジェノベーゼ

Basil pizza with leek and whitebait on top
シラス, ポアロー, ケッパー, バジルソース

¥1,340

¥1,850

• 自家製サルシッチャとブロッコリーの黒胡椒風味 ¥1,340 ¥1,850
Pizza with house made sausage and broccoli, and black pepper
自家製サルシッチャ・ブロッコリ・モッツァレラ・ペコリーノパウダー・黒胡椒



✿ 石窯 Pizza
当店自慢の石窯焼きピッツァです。
オーダを頂いてから焼き上げます。

Pasta パスタ

- ペペロンチーノ “VILLAZZA 風” スパゲッティーニ ¥980
Villazza original peperoncino
- ボンゴレ (ビアンコ又はロッソ) スパゲッティーニ ¥1,030
Spaghettoni with vongole (Oil Sauce or Tomato Sauce)
- ズワイガニのトマトクリームソース 自家製 tagliolini ¥1,650
Tagliolini with crab tomato cream sauce
- ✿ 漁師風ペスカーレ イカスミタリオーニ ¥1,680
Squid ink Tagliolini with seafood tomato sauce
- ✿ イタリア野菜 “チーマディラーパ” とサーモンのクリームソース ¥1,560
自家製フェットチーネ
House-made fettuccine with “ cima di rapa ” and salmon cream
- 岩中豚の自家製ベーコンと赤玉葱のアマトリチャーナ ペンネ ¥1,480
Penne with house made Iwachubacon and red onion tomato sauce
- ジャガイモのニョッキ ゴルゴンゾーラとメープルソース ¥1,480
Potato gnocchi with gorgonzola and maple sauce
- 牛挽肉のボロネーゼとモッツァレラのラザニア ¥1,480
Bolognese and mozzarella lasagna
- イベリコ豚のグアンチャーレのカルボナーラ リガトーニ ¥1,480
Rigatoni with cured Iberico pork jowl carbonara sauce



✿ 漁師風ペスカーレ イカスミタリオーニ
魚介の旨みたっぷりのトマトソースで



✿ イタリア野菜 “チーマディラーパ” とサーモンの
クリームソース 自家製フェットチーネ
ほろ苦いイタリア野菜チーマディラーパを合わせて

Prosciutto & Formaggio ハム&チーズ

- ✿ イタリアンハム5種盛り合わせ ¥1,800
Assorted Italian ham
コッパ、スペック、サルシッチャピカンテ、モルタデッラ、プロシュート
(肩ロースの生ハム、スモーク生ハム、ピリ辛サラミ、ボローニヤハム、パルマ生ハム)
- パルマ産生ハム (S)¥900 (L) ¥1,550
Prosciutto
- ✿ チーズ盛り合わせ ¥1,550
Assorted cheeses



✿ イタリアンハム5種盛り合わせ



✿ チーズ盛り合わせ

Stuzzichini おつまみ

ALL ¥310

- 野菜チップス *Vegetable chips*
- ミックスナッツ *Mixed Nuts*
- ピクルス *Pickled vegetables*
- オリーブの盛り合わせ *Assorted Olives*
- 生チョコレート *Ganache Chocolate*