

PIZZA



Please enjoy the special fragrance and texture from the whole wheat flour "Haru yo koi".

北海道産 全粒粉「春よ恋」を100%使用。
独特の香ばしい香りと食感が楽しめます。

BIANCA

- Shinojima** 1,720
(Whitebait / Perilla / Green chilies / Garlic / Mozzarella)
篠島 (1,892)
(しらす/大葉/青唐辛子/ニンニク/モzzarella)
しらすをふんだんにあしらいました。
- Alsace** 1,720
(Bacon / Onion / Sour cream / Mixed cheese / Mozzarella)
アルザス (1,892)
(ベーコン/玉ねぎ/サワークリーム/ミックスチーズ/モzzarella)
シンプルですが全粒粉ピザとの相性抜群。
- Quattro Formaggi** 2,440
(Mozzarella / Munster / Fromage Blanc / Mixed Shredded Cheese) (2,684)
クワトロフォルマッジ (2,684)
(モzzarella/マンステールチーズ/フロマージュブラン/ミックスシュレッドチーズ)
全粒粉の生地と相性抜群のチーズをセレクト。
- Biancaneve** 2,530
(Raw Ham / Mozzarella / Parmigiano / Baby Rucola) (2,783)
ビアンカネーヴェ (2,783)
(生ハム/モzzarella/パルミジャーノ/ベビールッコラ)
生ハムとベビールッコラの上から、たっぷりのパルミジャーノチーズを削ります。
- Miyazaki** 2,530
(Chicken / Mozzarella / Soft-boiled egg / Green onion) (2,783)
宮崎 (2,783)
(チキン/モzzarella/半熟卵/万能ネギ)
宮崎の名店「太一」で黒焼きにした宮崎産地鶏、モzzarella。
- Bismarck** 2,530
(Raw ham / Soft-boiled egg / Mozzarella / Grana padano) (2,783)
ビスマルク (2,783)
(生ハム/半熟卵/モzzarella/グラナパダーノ)
言わずと知れた人気者。とろける玉子と生ハムをお楽しみ下さい。

ROSSO

- Margherita** 1,630
(Mozzarella / Tomato sauce / Basil) (1,793)
マルゲリータ (1,793)
(モzzarella/トマトソース/バジル)
ナポリの王道と国産の全粒粉とのマリアーヂュ。
- Classic Americano** 1,720
(Homemade tomato sauce / Picante salami / Mushroom / Onion / Mixed cheese) (1,892)
クラシックアメリカーノ (1,892)
(自家製トマトソース/ピカンテサラミ/マッシュルーム/玉ねぎ/ミックスチーズ)
1954年に日本に来たばかりのピッツアを再現し、現代風にアレンジしました。
- Calabrese** 1,810
(Picante salami / Mozzarella / Tomato sauce / Red onion / Green chili / Fried eggplant) (1,991)
カラブレーゼ (1,991)
(ピカンテサラミ/モzzarella/トマトソース/赤玉ねぎ/青唐辛子/揚げナス)
唐辛子の効いたサラミと茄子を軽いトマトソースで。
ナポリならではのバランスをお楽しみ下さい。
- Aso -Margherita fresca-** 2,440
(Homemade stracciatella / Tomato sauce / Cherry tomatoes / Basil) (2,684)
阿蘇 (マルゲリータフレスカ) (2,684)
(自家製ストラッチャテッラ/トマトソース/チェリートマト/バジル)
自家製の生クリームを練り込んだモzzarellaを使用した贅沢なマルゲリータ。

CANTERA



Instagram

夕方 17:00 以降のご利用のお客様はチャージ料としてお一人様 500 円 (+税) を頂戴しております。
A charge of 500 yen (+tax) per person will be added to the bill for guests staying after 5:00 p.m. in the evening.

SALUMERIA

Prosciutto plate, from Touhoku ham *S 1,250/£ 1,950*
東北ハムより プロシュートづくし (1,375) (2,145)

Six kinds of assorted cured ham and salami
擦りたてハムとサラミの 6種盛り合わせ *S 1,450/M 1,910/£ 2,110*
(1,595) (2,101) (2,321)



神奈川県厚木市にある、Good Aging Company は「熟成肉で世界を変える」をモットーに多彩な商品開発を手掛けております。

Coppa -pork butt- コッパ 豚肩の生ハム	800 (880)	Fresh pepper salami 生胡椒サラミ	800 (880)
Lonza -pork loin- ロンザ 豚ロースの生ハム	800 (880)	Guanciale グアンチャーレ	800 (880)
Aged wine salami ワイン熟成サラミ	800 (880)	Finocchiona フィノッキオーナ	800 (880)

+
Creamy soy dip and whole grain pizza pane 620
豆腐ディップと全粒粉のピッツアパーネ (682)

SALAD

Garden salad (Ebihara farm, Tochigi) *S 880/£ 1,150*
栃木県 海老原ファームより ガーデンサラダ (968) (1,265)

Classic caesar salad *S 750/£ 970*
クラシックシーザーサラダ (825) (1,067)

Various mushroom warm salad *S 890/£ 1,260*
with burnt butter porcini sauce (979) (1,386)
きのこづくし 焦がしバターボルチーニソース

FRITTO

Prosciutto gratin croquette *1pc 360*
生ハムのグラタンコロケ (396)

Small squid (Kagoshima) fritto 860
鹿児島産 小イカのフリット (946)

Mexican nachos potato with meat 900
- avocado dip and sour cream - (990)
メキシカンナチョスポテト
～アボカドのディップとサワークリーム～

TAPAS

COLD

Homemade stracciatella (Ubuyama place) and seasonal fruits 1,680
UBUYAMA PLACE より (1,848)
自家製ストラッチャテッラと季節のフルーツ

Fresh whitebait (Shinajima, Aichi) bruschetta *1pc 490*
愛知 篠島産 生しらすのブリュスケッタ (539)

Broad velvet shrimp (Toyama) and zucchini potage served cold 850
富山産 白海老とズッキーニの冷製ポタージュ (935)

Today's fresh fish carpaccio 1,620
with arbequina olive oil and sprinkle of dried mullet roe (1,782)
本日の鮮魚のカルパッチョ
アルベキナーナオリーブオイルとたっぷりのカラスミかけ

Octopus (Shinajima) and celery ceviche 980
with green chili vinaigrette (1,078)
篠島産 真蛸とセロリのセヴィーチェ 青唐辛子のグィネグレット

Prosciutto potato salad topped with smoked soft-boiled egg 620
生ハムと燻製玉子のポテトサラダ (682)

Gorgonzola mousse bruschetta *1pc 450*
ゴルゴンゾーラムースのブリュスケッタ (495)

Cured tune ham cappellini in trapanese sauce served cold 1,600
(Almond, basil and fruit tomatoes sauce) (1,760)
マグロの生ハムとトラパネーゼソースの冷製カッペリーニ
(アーモンド、バジル、フルーツトマトのソース)

Wagyu toman beef (Miyazaki) carpaccio 1,800
with baby rucola and mushrooms (1,980)
宮崎産 都萬牛のカルパッチョ
ベビールッコラと長谷川さんのマッシュルーム

HOT

Pork and octopus Sicilian meatball 880
豚肉とタコのシチリア風ミートボール (968)

Steamed mussels (Miyagi) in white wine 1,170
宮城産 ムール貝の白ワイン蒸し (1,287)

Head-on shrimp ajillo 1,250
有頭エビのアヒージョ (1,375)

Black truffle and ricotta cheese ravioli 1,250
黒トリュフとリコッタチーズを包んだ”ラビオリ” (1,375)

Whelks (Aomori) with genovese butter 1,250
青森産 つぶ貝のジェノベーゼバター (1,375)

+
Creamy soy dip and whole grain pizza pane 620
豆腐ディップと全粒粉のピッツアパーネ (682)

PASTA



Our pasta comes from the southern Italian region of Gragnano.
南イタリア カンパーニャ州グラニャーノ村のパスタを使用しております。

Serdine (Nagasaki) and Manganji pepper 1,450
peperoncino (1,595)



: Spaghettoni
長崎産 鯛と万願寺唐辛子のペペロンチーノ
: スパゲッティーニ

Kurosatsuma chicken (Kagoshima) and 1,600
asparagus in light tomato sauce (1,760)



: Tagliatelle
鹿児島産 黒薩摩鶏とアスパラガスの軽いトマトソース
: タリアテッレ

Toman beef (Miyazaki) bolognese 1,700
(1,870)



: Spaghettoni
宮崎産 都萬牛のボロネーゼ
: スパゲッティーニ

Today's pasta ask
本日のパスタ

MAIN

Okome pork (Miyazaki) cutlet 1,800
宮崎産 お米豚のカツレツ (1,980)

Wagyu Toman beef (Miyazaki) steak frites 200g 4,400
宮崎産 都萬牛のステックフリッツ (4,840)

SIDE OF WINE

Olives stuffed with anchovy 410
アンチョビ入りオリーブ (451)

Pickled seasonal vegetables 480
季節野菜のピクルス (528)

Sweet potato chips and honey mascarpone 620
さつま芋チップスとハニーマスカルポーネ (682)

Organic cheese platter *S 1,000/£ 2,000*
オーガニックチーズ盛り合わせ (1,100) (2,200)

DOLCE

Tiramisu 620 Rich panna cotta 620
ティラミス (682) 濃厚パナコッタ (682)

Today's gelato 600 Matcha terrine 690
本日のジェラート (660) with yuzu cream (759)
抹茶のテリーヌ 柚子クリーム

Fondant cheese cake 710
フォンダンチーズケーキ (781)