

PIZZA

I ROSSA I

	Margherita Tomato sauce, Mozzarella, Basil マルゲリータ	1,750 (1,925)
	Margherita Fresca Tomato sauce, Cherry tomatoes, Homemade stracciatella, Basil マルゲリータ フレスカ	2,520 (2,772)
	Marinara Tomato sauce, Oregano, Garlic, Basil マリナーラ	1,260 (1,386)
	Romana Tomato sauce, Oregano, Anchovy, Mozzarella, Basil ローマナ	1,795 (1,925)
	Pepperoni Tomato sauce, Picante salami, Iberico chorizo, Jalapeno, Red onion, Basil, Mozzarella, Grana padano ペパロニ	1,900 (2,080)
	Capricciosa Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Olive, Mushroom, Onion, Basil カプリチオーザ	1,920 (2,112)
	Montebianco Ricotta, Capers, Pancetta, Mozzarella モンテビアンコ	2,050 (2,255)
	Quattro Formaggi Ricotta cheese, Gorgonzola, Grana padano, Mozzarella クアトロフォルマッジ	2,180 (2,398)
	Bismarck Pancetta, Mushrooms, Egg, Mozzarella, Basil ビスマルク	2,180 (2,398)
	Antichi Sapori Smoked mozzarella, Ham, Arugula, Cherry tomatoes アンティキサポーリ	2,180 (2,398)
	Funghi Four kinds of mushrooms, Fermented butter, Mushroom paste, Mozzarella, Grana padano ファンギ	2,220 (2,442)
	Biancaneve Mozzarella, Arugula, Prosciutto ピアンカネーヴェ	2,300 (2,530)

PIZZERIA
CANTERA
NAPOLETANA

夕方 16:00 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 4:00 p.m. in the evening.

RECOMMEND

Antipasto misto 前菜盛り合わせ	2名様 2,000 / 3名様 3,000 (2,200) (3,300)
Stracciatella (Ubuyama, Aso) and seasonal fruits 阿蘇産山産のストラッチャテッラと 季節のフルーツ	1,680 (1,848)
Today's fresh fish carpaccio 本日の鮮魚のカルパッチョ	1,600 (1,760)
Today's fresh fish aqua pazza 本日の鮮魚のアクアパッツァ	2,980 (3,278)

SALUMERIA

Aged prosciutto, 17month (Citterio co.) チッテリオ社 17ヶ月熟成プロシュートづくし	1,800 (1,980)
Six kinds of assorted ham and salami 擦りたてハムとサラミの 6種盛り合わせ	S 1,200 / L 1,690 (S 1,320 / L 1,859)
<small>神奈川県厚木市にある、Good Aging Company は「熟成肉で世界 Good Aging Company を要する」をモットーに多彩な商品開発を手掛けております。</small>	
Aged wine fresh salami ワイン熟成生サラミ	700 (770)
Coppa -pork butt ham- コッパ 豚肩の生ハム	700 (770)
Finocchione フィノッキオーネ	700 (770)
Salami aglio 国産サラミ アーリオ	700 (770)
Salami picante 国産サラミ ピカンテ	700 (770)

SALAD

Classic caesar salad クラシックシーザーサラダ	S 750 / L 970 (S 825 / L 1,067)
Garden salad 三浦野菜のガーデンサラダ	S 880 / L 1,150 (S 968 / L 1,265)
Bluefin tuna bresaola and rucola salad 本マグロのブレザオラとルッコラのサラダ	1,200 (1,320)

TAPAS

ICOLDI

Daisen chicken (Tottori) involtini stuffed with asparagus, dried tomato and cream cheese 鳥取産 大山地鶏のインヴォルティニーニ (アスパラガス、ドライトマト、クリームチーズ)	840 (924)
Conger eel escabeche, marinated in balsamic vinegar 江戸前穴子のエスカベッシュ	920 (1,012)
Marinated octopus (Shinonuma) and celery 篠島産 真蛸とセロリのマリネ	980 (1,078)
Budou beef tartar 葡萄酒のタルタル	1,450 (1,595)

IHOTI

Octopus and pork Sicilian meatball, tomato sauce シチリア風 真蛸と豚肉のボルベッティニーニ	880 (968)
Steamed mussels (Miyagi) with black pepper 宮城産 ムール貝の胡椒蒸し	980 (1,078)
Chicken neck and lemon butter cazuela セセリとレモンバターのカスエラ	980 (1,078)
Swordfish cutlet with basil and tomato checca sauce メカジキのカツレツ	980 (1,078)
Homemade sausage 自家製ソーセージ	1,250 (1,375)
Four kinds cheese and potato gnocchi 4種チーズとじゃがいものニョッキ	1,250 (1,375)

Pizza bread ピッツァパーネ (ピザ生地パン)	530 (583)
お料理に合わせてどうぞ	

IFRITTOI

Prosciutto gratin croquette 生ハムのグラタンコロケ	1個 360 (396)
Hand cut french fries 手切りフライドポテト	600 (660)
Squid fritto (Kagoshima) 鹿児島産 小ヤリイカのフリット	860 (946)
Seafood and seasonal vegetables fritto misto 魚介類と季節の野菜のフリットミスト	1,240 (1,364)

PASTA

<small>南イタリア カンパニア州グラニャーノ村の pasta を使用 しております。 Our pasta comes from the southern Italian region of Gragnano.</small>	
Whitebait (Shinonuma, Aichi) and dried mullet roe peperoncino : Spaghetti 愛知篠島産 シラスとカラスミの ペペロンチーノ : スパゲッティ	1,450 (1,595)
White asparagus cacio e pepe : Tagliatelle ホワイトアスパラのカチョ エ ペペ : タリアテッレ	1,580 (1,738)
Beef shank and achilles tendon ragout sauce hint of green chili : Tagliatelle 牛スネ肉とアキレス腱のラグーソース ~青唐辛子のアクセント~ : タリアテッレ	1,600 (1,760)
Today's pasta 本日の pasta	ask

MAIN

Grilled Houjyu pork (Nagasaki) with roasted ripe potatoes 長崎産 芳寿豚のグリル 熟成メークインのロースト	200g 2,500 (2,750)
---	------------------------------

SIDE OF WINE

Smoked pork liver 豚レバーのスモーク	420 (462)
Rum raisins butter ラムレーズンバター	500 (550)
Homemade italian pickles 自家製イタリアンピクルス	530 (583)
Pistachio ピスタチオ	580 (638)
Sweet potato chips and maple mascarpone ぎつまいもチップスとマスカルポーネ	680 (748)
Assorted LAMMAS cheese LAMMAS チーズ盛り合わせ	1,450 (1,595)

BEER

Hartland (draft) ハートランド (ドラフト)	790 (869)
Heineken Extra Cold (bottle) ハイネケンエクストラコールド (ボトル)	660 (726)
Kirin Greens Free (non alcohol) キリン グリーンズフリー (ノンアルコール)	580 (638)

WHISKY

(水割り、ロック、ソーダ割り)

I.W. Harper I.W. ハーパー	800 (880)	Hakushu 白州	1,230 (1,353)
--------------------------	--------------	---------------	------------------

COCKTAIL

Highball 高圧炭酸ハイボール	530 (583)
Homemade Limoncello Soda 自家製リモンチェットソーダ (自家製リモンチェット、ソーダ)	780 (858)
Homemade seasonal sangria 自家製 季節のサングリア	780 (858)
Campari orange カンパリオレンジ (カンパリ、ブラッドオレンジジュース)	680 (748)
Pear and ginger cocktail 梨と生姜のカクテル (梨リキュール、ジンジャーシロップ、ソーダ)	680 (748)
Gin and tonic ジントニック (ジン、トニック、ライム)	680 (748)
Sicilian Lemon Sour シチリアンレモンサワー (レモン、ジン、ソーダ)	620 (682)
Tea cocktail 紅茶のカクテル (アールグレイウオッカ、フレッシュグレープフルーツ、トニック)	720 (792)
Aperol Spritzer アペロールスプリッツァ (アペロール、オレンジ、スパークリングワイン)	720 (792)

SOFT DRINK

Organic dry ginger ale オーガニックドライジンジャーエール	580 (638)
Organic lemon squash オーガニックレモンスカッシュ	580 (638)
Aomori apple juice 青森産 無添加りんごジュース	580 (638)
Blood orange juice ブラッドオレンジジュース	600 (660)
Winary grape juice ワイナリーのこだわりグレープ	580 (638)
Coca-cola コカ・コーラ	480 (528)
Sanpellegrino (Sparkling Water) サンペレグリノ (スパークリングウォーター)	500ml 770 (847)

COFFEE & TEA

Espresso エスプレッソ	S 350 / W 460 (S 385 / W 506)
Coffee コーヒー	(Hot/Ice) 530 (583)
Cafe latte カフェラテ	(Hot/Ice) 620 (682)
Organic ceylon tea オーガニックセイロンティー	(Hot/Ice) 530 (583)

BOTTLED WINE

SPARKLING

Santero Black Brut サンテロ ブラック ブリュット 繊細なアロマと調和の取れた心地よい味わい。	イタリア/ピエモンテ グレーラ、シャルドネ他 G 900 / B 4,800 (990) (5,280)
Conte di Provalio Franciacorta satinato コンテ・デイ・プロヴァリオ フランチャコルタ・サテン グレーラ 柔らかな泡立ち、ドライで滑らかな口当たり。	B 9,200 (10,120)

WHITE

Tollo Bellaretta Bianco トッロ ベッラレッタ ビアッコ パインアップルを思わせる果実味溢れる1本。	イタリア/アブルッツォ シャルドネ 3,800 (4,180)
Larocca Bianco ラ・ロッカ ビアッコ 酸味、果実味、ミネラルのバランスが良く、丸みある香り。	イタリア/プーリア ピノピアノ、ソーヴィニヨンブラン 4,500 (4,950)
Custoza Monte del Frà クストーザ モンテ デル フラ 果実味溢れる香り味わい深い爽やかな1本。	イタリア/ヴェネト トレッピアーノ・トスカーノ 5,200 (5,720)
Soave Classico Meridies ソアヴェ クラシコ メリディエス 花の香りと熟した桃を思わせる果実感。前菜やフリットと抜群。	イタリア/ヴェネト ガルガネガ 5,700 (6,270)
Nec-Otium Pinot Grigio ネコティウム ピノ・グリージョ フレッシュで飲みやすい口当たり。芳醇で優しい味わい。	イタリア/フリウリ ピノ・グリージョ 6,100 (6,710)
Buganza La Giga ブガンツァ ラ・ジガ 蜜がたっぷり詰まったリングやマスカットのようなフルーティさ。	イタリア/ピエモンテ アルネイス 6,800 (7,480)
Cusumano Chardonnay クズマーノ シャルドネ トーストやヴァニラを感じさせる濃厚な香り。ほのかな優しい甘味と適度な酸も感じられ、バランスの取れた1本。	イタリア/シチリア シャルドネ 8,000 (8,800)

RED

Tollo Bellaretta Rosso トッロ ベッラレッタ ロッソ 淡い赤色、フレッシュなベリーと軽めのタンニンとバランスの良い酸。	イタリア/アブルッツォ カベルネ・ソーヴィニヨン 3,800 (4,180)
Lamura Natura Organic Rosso ラムーラ ナチャーラ オーガニック・ロッソ チャーミングな酸味と完熟フルーツのニュアンス。タンニンもしっかり。	イタリア/シチリア ネロ・ダヴオーラ 4,850 (5,335)
Avvolto アヴヴォルト ドライで滑らか、ふくよかな果実味。	イタリア/プーリア ジンファンデル 5,500 (6,050)
Pietramore Montepulciano d'Abruzzo ピエトラモレー モンテプルチアーノ ダブルッツォ カシスやブルーベリーのアロマにスパイシーさが伴うエレガントな辛口赤。	イタリア/アブルッツォ モンテプルチアーノ 5,900 (6,490)
Lavis Pinot Noir ラヴィス ピノ・ノワール 完熟チェリーのアロマティックな酸味。繊細でシルキーなテクスチャーとふくよかなタンニンが印象的。	イタリア/トレンティーノ アルト アディジェ ピノ・ノワール 6,400 (7,040)
Chianti Classico Single Estate キャンティクラシコ シングルエステート チェリーやラズベリーの香りとスパイシーな果実味。酸とタンニンも豊かでしなやかな飲み心地。	イタリア/トスカーナ サンジョベーゼ 7,200 (7,920)
Buganza Gerbore ブガンツァ ジェルボレー 調和のとれたタンニンと心地よい酸が最高のバランス。	イタリア/ピエモンテ ネッピオーロ 8,000 (8,800)

PIZZERIA
CANTERA
NAPOLETANA



Instagram

A charge of 500 yen (+tax) per person
will be added to the bill for guests staying after 4:00 p.m. in the evening.

夕方 16:00 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。