


PIZZA

[ROSSA]

-  **Margherita D.O.C**
Tomato Sauce, Cherry Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Basil
マルゲリータ DOC 2,260
トマトソース、チェリートマト、水牛モッツアレラ、バジル (2,486)
-  **Margherita**
Tomato Sauce, Mozzarella, Basil
マルゲリータ 1,700
トマトソース、モッツアレラ、バジル (1,870)
-  **Marinara**
Tomato Sauce, Oregano, Garlic, Basil
マリナーラ 1,260
トマトソース、オレガノ、ニンニク、バジル (1,386)
-  **Romana**
Tomato Sauce, Oregano, Anchovy, Mozzarella, Basil
ローマーナ 1,795
トマトソース、オレガノ、アンチョビ、モッツアレラ、バジル (1,925)
-  **Cantera**
Tomato Sauce, Mozzarella, Iberico Chorizo, Rosemary, Ricotta Cheese
カンテラ 1,900
トマトソース、モッツアレラ、イベリコ豚のチョリソー、ローズマリー、リコッタ (2,090)
-  **Capricciosa**
Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Olive, Mushroom, Onion
カプリチオーザ 1,920
トマトソース、モッツアレラ、ハム、オリーブ、マッシュルーム、オニオン (2,112)

[BIANCA]

-  **Mais**
Corn, Ham, Fresh Cream, Mozzarella, Basil
マイス 1,750
スイートコーン、ハム、生クリーム、モッツアレラ、バジル (1,925)
-  **Alghe**
Whitebait (Shinajima), Seaweed, Fresh Cream, Mozzarella
アルゲ 1,800
篠島産シラス、生海苔、生クリーム、モッツアレラ (1,980)
-  **Quattro Formaggi**
Ricotta Cheese, Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella
クアトロフォルマッジ 2,180
リコッタ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、モッツアレラ (2,398)
-  **Bismarck**
Pancetta, Mushrooms, Egg, Mozzarella, Basil
ビスマルク 2,180
パンチェッタ、マッシュルーム、卵、モッツアレラ、バジル (2,398)
-  **Antichi Saporì**
Smoked Mozzarella, Ham, Arugula, Cherry Tomatoes, Grana padano
アンティキサポーリ 2,180
燻製モッツアレラ、ハム、ルッコラ、ミニトマト、グラナパダーノ (2,398)
-  **Funghi**
Four Kinds Of Mushrooms, Homemade Fermented Butter, Mushroom Paste, Mozzarella, Grana padano
フンギ 2,220
4種キノコ、自家製発酵バター、マッシュルームペースト、モッツアレラ、グラナパダーノ (2,442)

 Change : Mozzarella → Buffalo mozzarella or Smoked mozzarella +550
モッツアレラ → 水牛モッツアレラ または 燻製モッツアレラに変更 (+605)

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 300 円 (+税) を頂戴しております。
A charge of 300 yen (+tax) per person will be added to the bill for guests staying after 4:00 p.m. in the evening.

SALUMERIA

Six kinds of assorted ham and salami **S 1,200 / L 1,690**
 擦りたてハムとサラミの
 6種盛り合わせ
 (S 1,320 / L 1,859)



秋田県田沢湖高原の山間部に位置する工房で最低12ヶ月以上、自然の力で乾燥熟成を経てつくられています。

Prosciutto plate **1,530**
 国産プロシュートづくし
 (1,683)

Salami aglio **600**
 国産サラミ アーリオ
 (660)

Salami picante **600**
 国産サラミ ピカンテ
 (660)

Aged iberian chorizo salami, 6 months **600**
 イベリコ豚のチョリソー 6ヶ月熟成
 (660)

Aged iberian salchichon salami, 6 months **600**
 イベリコ豚のサルチチョン 6ヶ月熟成
 (660)

SALAD

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

Garden salad **S 880 / L 1,150**
 三浦野菜のガーデンサラダ
 (S 968 / L 1,265)

Rucola and seasonal fruits salad **1,100**
 ルッコラと季節のフルーツのサラダ
 (1,210)

FRITTO

French fries **550**
 フライドポテト
 (605)

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

Grilled homemade bacon and fave beans arancini 2個 **780**
 Jospo でグリルした自家製ベーコンと
 そら豆のアランティーニ (ライスコロケ)
 (858)

Squid fritto (Kagoshima) **860**
 鹿児島産 小ヤリイカのフリット
 (946)

Seasonal seafood and vegetable fritto misto **1,240**
 旬の魚介と季節野菜のフリットミスト
 (1,364)

TAPAS

[COLD]

Today's fresh fish carpaccio with lemon, shallot sauce and a sprinkle of dried mullet roe **1,320**
 本日の鮮魚のカルパッチョ
 レモンとエシャロットのソース、カラスミかけ
 (1,452)

Burrata cheese (Puglia) and colorful tomatoes caprese **2,480**
 プーリア産 ブラータチーズとカラフルトマトのカプレーゼ
 (2,728)

Low temperature cooked veal with tuna and capers sauce **1,450**
 柔らかい仔牛肉の低温調理
 ツナとケイパーのソース
 (1,595)

Fresh tomatoes caponata served with lemon ricotta cheese **730**
 フレッシュトマトで煮込んだカポナータ
 レモンリコッタ添え
 (803)

Daisen chicken (Tottori) involtini stuffed with asparagus, mozzarella and semi-dried tomato **840**
 鳥取産 大地鶏のインヴォルティニーニ
 (アスパラ、モッツアレラ、セミドライトマト)
 (924)

Conger eel escabeche with balsamic vinegar **920**
 江戸前穴子のエスカベッシュ
 (1,012)

Marinated octopus (Shinonjima) and celery **980**
 篠島産 真蛸とセロリのマリネ
 (1,078)

[HOT]

Octopus and pork sicilian polpettine **880**
 シチリア風 真蛸と豚肉のポルペッティニーニ
 (968)

Swordfish cutlet with tomato and basil checca sauce **980**
 メカジキのカツレツ トマトとバジルのケッカソース
 (1,078)

Homemade sausage **1,250**
 自家製ソーセージ
 (1,375)

Potato gnocchi in four kinds cheese sauce **1,450**
 じゃがいものニョッキ 4種のチーズソース
 (1,595)

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

PASTA



イタリア マルケ州 マンチーニ社のペンネリッシェを使用しております。
 Our penne lisce comes from the Italian region of Mancini.

Whitebait (Shinonjima), dried mullet roe and fermented butter peperoncino **1,380**
 : Spaghetti
 篠島シラスとカラスミ、
 発酵バターのパペロンチーノ
 : スパゲッティ
 (1,508)

Penne (Mancini) arrabbiata **1,400**
 マンチーニ社のペンネアラビアータ
 (1,540)

Smoked chicken and cabbage ragout in cream sauce **1,500**
 : handmade tagliatelle
 スモークチキンと春キャベツのラグー、
 クリームソース
 : 手打ちタリアテッレ
 (1,650)

MAIN

Grilled Okome pork (Miyazaki) and seasonal vegetables **200g 1,920**
 宮崎産 お米豚と旬野菜のグリル
 (2,112)

Beef outside skirt (USA) tagliata **150g 2,580**
 US 牛ハラミのタリアータ
 (2,838)

SIDE OF WINE

Smoked pork liver **420**
 豚レバーのスモーク
 (462)

Rum raisins butter **500**
 ラムレーズンバター
 (550)

Homemade pickles **530**
 自家製ピクルス
 (583)

Pistachio **580**
 ピスタチオ
 (638)

Sweet potato chips and mascarpone **680**
 さつまいもチップスとマスカルポーネ
 (748)

Cheese platter **1,450**
 チーズ盛り合わせ
 (1,595)