

PIZZA

「ROSSA」

	Margherita D.O.C Tomato Sauce, Cherry Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Basil マルゲリータ DOC	2,260 (2,486)
	Margherita Tomato Sauce, Mozzarella, Basil マルゲリータ	1,700 (1,870)
	Marinara Tomato Sauce, Oregano, Garlic, Basil マリナーラ	1,260 (1,386)
	Romana Tomato Sauce, Oregano, Anchovy, Mozzarella, Basil ローマーナ	1,795 (1,925)
	Cantera Tomato Sauce, Mozzarella, Iberico Chorizo, Rosemary, Ricotta Cheese カンテラ	1,900 (2,090)
	Capricciosa Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Olive, Mushroom, Onion カプリチオーザ	1,920 (2,112)

「BIANCA」

	Mais Corn, Ham, Fresh Cream, Mozzarella, Basil マイス	1,750 (1,925)
	Algae Whitebait (Shinajima), Seaweed, Fresh Cream, Mozzarella アルゲ	1,800 (1,980)
	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, Grana padano アンティキサポーリ	2,180 (2,398)
	Funghi Four Kinds Of Mushrooms, Homemade Fermented Butter, Mushroom Paste, Mozzarella, Grana padano フンギ	2,220 (2,442)

	Change : Mozzarella → Buffalo mozzarella or Smoked mozzarella 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	+550 (+605)
---	--	-----------------------

PIZZERIA
CANTERA
NAPOLITANA

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ッケ
 (396)

Grilled homemade bacon and fave beans arancini 2 個 **780**
 Josper 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 (ライスコロッケ)
 (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

ICOLD

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
 レモンとエシヤロットのソース、カラスミかけ
 (1,452)

Burrata cheese (Puglia) and colorful tomatoes caprese **2,480**
 ブーリア産 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, cream cheese and semi-dried tomato **840**
 鳥取産 大山地鶏のインヴォルティニ
 (アスパラ、クリームチーズ、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)

IHOT

Octopus and pork sicilian polpettine **880**
 シチリア風 真蛸と豚肉のホルベッティーニ
 (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**
 ピッツアバーネ (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ジ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**
 ビスタチオ
 (638)

Sweet potato chips and mascarpone **680**
 き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)

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)
Moretti Italy Beer (bottle) モレッティ イタリアビール (ボトル)	850 (935)
Kirin Green's 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. ハーバー	800 (880)	Canadian Club カナディアンクラブ	800 (880)
Hakushu 白州	1,100 (1,210)		

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ロソーダ (自家製リモンチェッロ、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)
Organic lemon sour オーガニック檸檬サワー (オーガニックレモン果汁、レモン、ウォッカ、ソーダ)	620 (682)
Tea cocktail 紅茶のカクテル (アールグレイウォッカ、フレッシュグレープフルーツ、トニック)	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)
Winery grape juice ワイナリーのこだわり グレープ	580 (638)
Ginger and lime (Ginger syrup, Lime syrup, Lime, Soda) ジンジャーとライム	600 (660)
Coca-cola コカ・コーラ	480 (528)
Sanpellegrino (Sparkling Water) サンペレグリーノ (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)

SPARKLING

Prosecco Torresella プロセッコ トッレ ゼッラ 洗練されたアロマと調和の取れた心地良い味わい	イタリア / ヴェネト グレーラ G 850 / B 5,100 (935) (5,610)
Conte di Provalio Franciacorta satinato コンテ・ディ・プロヴァリオ フランチャコルタ・サテン 柔らかな泡立ち、ドライで滑らかな口当たり	B 9,200 (10,120)

WINE

BIANCO

Primi Soli Trebbiano プリミソリ トレッピーアーノ フレッシュで飲みやすい口当たり 長く心地良い酸が特徴的	イタリア / プーリア トレッピーアーノ 3,100 (3,410)
Tollo Bellaretta Bianco トッロ ベッラレッタ ビアンコ パインアップルを思わせる果実味が溢れる 1 本	イタリア / アブルッツォ シヤルトネ 3,500 (3,850)
Larocca Bianco ラ・ロッカ ビアンコ 酸味、果実味、ミネラルのバランスが良く、丸みのある優しい香り	イタリア / プーリア ビノビアンコ、ソーヴィニヨンブラン 4,100 (4,510)
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。前菜やフリットと合わせてどうぞ	イタリア / ヴェネト ガルガネガ 4,700 (5,170)
Custoza Monte del Frà クストーザ モンテ デル フラ 果実味溢れる香りと味わい深い爽やかな辛口の白	イタリア / ヴェネト トレッピーアーノ、トスカーノ他 5,000 (5,500)
Buganza La Giga ブガンツァ ラ・ジガ 蜜がたっぷり詰まったリンゴやマスカットののようなフルーティさ	イタリア / ピエモンテ アルネイス 6,200 (6,820)
Zaccaria Chardonnay ザッカリア シヤルトネ 梨や桃、バニラを感じさせる濃厚な香り 塩味と適度な酸も感じられ、ボリュームのある 1 本	イタリア / シチリア シヤルトネ 8,000 (8,800)

ROSSO

Primi Soli Sangiovese プリミソリ サンジョベーゼ 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 / プーリア サンジョベーゼ 3,100 (3,410)
Tollo Bellaretta Rosso トッロ ベッラレッタ ロッソ ベリー系の果実の中に、程良いスパイス感	イタリア / アブルッツォ カベルネ・ソーヴィニヨン 3,500 (3,850)
Lamura Natura Organic Rosso ラムーラ ナチューラ オーガニック・ロッソ ピオロジック (完全有機栽培) で栽培された完熟のネロ・ダヴォラを使用。 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と 感じられる	イタリア / シチリア ネロ・ダヴォラ 4,850 (5,335)
Valpolicella Monte Del Fra ヴァルポリチェッラ モンテ デル フラ 花の香りにスパイシーさが伴うエレガントな辛口赤	イタリア / ヴェネト コルヴィノーネ他 5,700 (6,270)
La Vis Pinot Nero ラヴィス ピノ・ネロ 完熟したチェリーを思わせるアロマティックかつエレガントな酸味。 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です	イタリア / トレンティーノ アルト アディジェ ピノ・ネロ 6,400 (7,040)
Cafaggio Chianti Classico Single Estate カファッジヨ 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、 酸とタンニンは豊かですが、とても滑らかでしなやかな味わい	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 ジェルボーレ 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 ネッビオーロ 8,000 (8,800)

Other wines are also available.Please feel free to contact us.
その他のワインもご用意ございます。お気軽にお声がけください。

PIZZERIA
CANTERA
NAPOLETANA



Instagram

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.

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。