

PIZZA



Made with 100% “Haruyo Koi” whole wheat flour.
Enjoy its unique, toasty aroma and texture.

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 **(1,892)**
篠島
しらす / 大葉 / 青唐辛子 / ニンニク / モッツアレラ
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 **(1,892)**
アルザス
ベーコン / 玉ねぎ / サワークリーム / ミックスチーズ / モッツアレラ
シンプルですが全粒粉ピザとの相性抜群。



Quattro Formaggi **2,440**
Gorgonzola, ricotta cheese, mozzarella, grana padano **(2,684)**
クワトロフォルマッジ
ゴルゴンゾーラ / リコッタチーズ / モッツアレラ / グラナパダーノ
全粒粉の生地と相性抜群のチーズをセレクト。



Biancaneve **2,530**
Prosciutto, mozzarella, parmigiano, baby rucola **(2,783)**
ビアンカネーヴェ
生ハム / モッツアレラ / 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
チキン / モッツアレラ / 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、モッツアレラ。



Bismarck **2,530**
Raw ham, soft-boiled egg, mozzarella, grana padano **(2,783)**
ビスマルク
生ハム / 半熟卵 / モッツアレラ / 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
モッツアレラ / 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ージュ。



Classic Americano **1,720**
Homemade tomato sauce, picante salami, mushroom, **(1,892)**
Onion, mixed cheese
クラシックアメリカーノ
自家製トマトソース / ビカンテサラミ / 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, **(1,991)**
green chili, fried eggplant
カラブレーゼ
ビカンテサラミ / モッツアレラ / 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）
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ッツアレラ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 *S 1,450/M 1,910/£ 2,110*
6種盛り合わせ *(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がけております。

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)	Deer cured ham 鹿の生ハム	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 焦がしバターポルチーニソース

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 *1,680*
オーガニックチーズ盛り合わせ *(1,848)*

TAPAS

COLD

Stracciatella (Ubuyama, Aso) and seasonal fruits *1,680*
阿蘇産山ミルクのストラッチャテッラと季節のフルーツ *(1,848)*

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
アルベキーナオリーブオイルとたっぷりのカラスミがけ

Octopus (Shinojima) 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 青唐辛子のグイネグレット

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

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

Sea urchin and dried mullet roe capellini served cold *1,680*
雲丹とカラスミの冷製カッペリーニ *(1,848)*

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 (Iwate) in white wine *1,170*
岩手産 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)*

Whole grain pizza pane *500*
全粒粉のピッツアパーネ *(550)*

FRITTO

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

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

Mexican nachos potato with meat - avocado dip and sour cream - *900*
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 *(990)*

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。

Various mushroom and dried mullet roe *1,450*
peperoncino *(1,595)*
: Spaghettini
 色々なキノコとカラスミのペペロンチーノ
: スパゲッティーニ

Sardine (Hokkaido) puttanesca *1,600*
: Spaghettini *(1,760)*
 北海道産 鯖のプッタネスカ
: スパゲッティーニ

Wagyu Toman beef (Miyazaki) bolognese *1,700*
: Tagliatelle *(1,870)*
 宮崎産 都萬牛のボロネーゼ
: タリアテッレ

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 *4,980*
宮崎産 都萬牛のステックフリッツ *(5,478)*

DOLCE

Tiramisu affogato *620*
ティラミス アフォガード *(682)*

Today's gelato *600*
本日のジェラート *(660)*

Rich panna cotta *620*
濃厚パンナコッタ *(682)*

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

Matcha terrine with yuzu cream *690*
抹茶のテリーヌ 柚子クリーム *(759)*