

## CEVICHE

Mackerel (Genkai sea), Hyuganatsu citrus and eggplant ceviche with homemade yuzukosho vinaigrette sauce 玄界灘産 鯖と日向夏、水ナスのセビーチェ 自家製柚子胡椒のビネグレットソース	<b>980</b> <small>(1,078)</small>
Cuttlefish (Genkai sea), snap peas and fennel ceviche 玄界灘産 コウイカとスナップエンドウ、フェンネルのセビーチェ	<b>980</b> <small>(1,078)</small>
Assorted three kinds ceviche セビーチェ3種盛り合わせ	<b>1,500</b> <small>(1,650)</small>

## SALUMERIA

Assorted cured ham and salami 擦りたて生ハムとサラミの盛り合わせ	<b>2,100</b> <small>(2,310)</small>
Prosciutto (Touhoku ham, Yamagata) 山形 東北ハムのプロシュート	<b>1,980</b> <small>(2,178)</small>



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 ham- コッパ 豚肩の生ハム	<b>680</b> <small>(748)</small>	Chorizo salami チョリソーサラミ	<b>680</b> <small>(748)</small>
Finocchiona フィノッキオーナ	<b>680</b> <small>(748)</small>	Lonza -pork loin- ロンザ 豚ロースの生ハム	<b>680</b> <small>(748)</small>
Baked pizza pane 釜焼きピッツアパーネ	<b>500</b> <small>(550)</small>	お料理に合わせてどうぞ	

## SALAD

Garden salad with onion (Awaji) dressing 栃木県 海老原ファームのガーデンサラダ -淡路産 玉ねぎのドレッシング-	<b>S 880 / L 1,150</b> <small>(968) (1,265)</small>
Classic caesar salad クラシックシーザーサラダ	<b>S 880 / L 1,150</b> <small>(968) (1,265)</small>
Soft-boiled egg, bacon and camembert cheese nicoise salad 半熟卵、ベーコン、カマンベールチーズのニース風サラダ	<b>S 980 / L 1,340</b> <small>(1,078) (1,474)</small>
Grilled mushroom and mashed potato salad with burnt butter porcini sauce 炭火で焼いた茸とマッシュポテトのサラダ -焦がしバターボルチーニソース-	<b>S 980 / L 1,350</b> <small>(1,078) (1,485)</small>

## TAPAS

### < COLD >

Fresh whitebait (Aichi) and lemon ricotta cheese bruschetta 愛知 篠島産 生シラスとレモンリコッタチーズのブリュスケッタ	<b>1ps 490</b> <small>(539)</small>
Today's fresh fish (Genkai sea) carpaccio with Arbequina oil and dried mullet roe 玄界灘より 本日の鮮魚のカルパッチョ アルペキーナのオイルとカラスミ	<b>980</b> <small>(1,078)</small>

Homemade stracciatella (Ubuyama place) and seasonal fruit UBUYAMA PLACEより自家製ストラッチャテッラと季節のフルーツ	<b>1,200</b> <small>(1,320)</small>
--	--

Toman beef (Miyazaki) carpaccio with baby rucola and Hasegawa's mushroom 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	<b>1,500</b> <small>(1,650)</small>
---	--

### < HOT >

Zuppa forte -Naple's stewed spicy offal in tomato sauce- ズップアフォルテ ナポリのビリ辛モツ煮込み	<b>880</b> <small>(968)</small>
---	------------------------------------

Nachos potato ナチョスポテト	<b>980</b> <small>(1,078)</small>
--------------------------	--------------------------------------

White fish and soft-boiled egg ajillo 白魚と半熟卵のアヒージョ	<b>1,100</b> <small>(1,210)</small>
---	--

Mussels (Iwate) zarzuela 岩手産 ムール貝のサルスエラ	<b>1,100</b> <small>(1,210)</small>
--	--

Black truffle ravioli 黒トリュフのラビオリ	<b>1,350</b> <small>(1,485)</small>
-------------------------------------	--

### < FRITTO >

Prosciutto gratin croquette 生ハムのグラタンコロッケ	<b>380</b> <small>(418)</small>
---	------------------------------------

Chickpea and cheese fritto ひよこ豆とチーズのフリット	<b>480</b> <small>(528)</small>
---	------------------------------------

Squid (Kagoshima) fritto 鹿児島産 小ヤリイカのフリット	<b>880</b> <small>(968)</small>
---	------------------------------------

Buffalo chicken wings バッファローチキンウイング	<b>1,280</b> <small>(1,408)</small>
--	--

Hand-cut french fries 手切りフライドポテト	<b>600</b> <small>(660)</small>
-------------------------------------	------------------------------------

## PASTA&RISOTTO

Whitebait (Shinonome, Aichi) and dried mullet roe peperoncino : Spaghettoni 愛知 篠島産 シラスとカラスミのペペロンチーノ : スパゲッティーニ	<b>1,200</b> <small>(1,320)</small>
---	--

Homemade smoked bacon and onion amatriciana : Spaghettoni 自家製スモークベーコンと新玉ねぎのアマトリチャーナ : スパゲトーニ	<b>1,350</b> <small>(1,485)</small>
---	--

Smoked oysters and spinach in light cream sauce : Tagliatelle 瞬間スモークした牡蠣と法連草の軽いクリームソース : タリアテッレ	<b>1,350</b> <small>(1,485)</small>
--	--

Homemade pancetta carbonara : Spaghettoni 自家製パンチェッタのカルボナーラ : スパゲッティーニ	<b>1,450</b> <small>(1,595)</small>
--	--

Toman beef (Miyazaki) ragout : Tagliatelle 宮崎産 都萬牛のラグー : タリアテッレ	<b>1,600</b> <small>(1,760)</small>
--	--

Conger eel (Tsushima) risotto with curry emulsion sauce 対馬産 穴子のリゾット カレーエマルジョンソース	<b>1,500</b> <small>(1,650)</small>
---	--

## CHARCOAL GRILL

Grilled vegetables (Ebihara farm, Tochigi) with bagna cauda sauce 栃木 海老原ファームのグリル野菜 パーニャカウダソース	<b>1,050</b> <small>(1,155)</small>
--	--

Garlic shrimp ガーリックシュリンプ	<b>1,200</b> <small>(1,320)</small>
-----------------------------	--

Homemade caul fat salsiccia 自家製 網脂のサルシッチャ	<b>1,200</b> <small>(1,320)</small>
--	--

Grilled lamb chop ラムチョップのグリル	<b>2,750</b> <small>(3,025)</small>
---------------------------------	--

Low-temperature cooked guinea fowl (Iwate) 岩手産 ホロホロ鳥の低温調理	<b>4,400</b> <small>(4,840)</small>
--	--

Grilled Houjyu pork butt (Nagasaki) with yuzukosho sauce 長崎産 芳寿豚肩ロースのグリル 柚子胡椒ソース	<b>S 2,400 / L 4,800</b> <small>(2,640) (5,280)</small>
--	--

Toman beef (Miyazaki) steak frites 宮崎産 都萬牛のステーキフリッツ	<b>S 4,000 / L 7,800</b> <small>(4,400) (8,580)</small>
--	--

## SIDE OF BEER



Assorted olives オリーブの盛り合わせ	<b>480</b> <small>(528)</small>	Rum raisin butter ラムレーズンバター	<b>600</b> <small>(660)</small>
-------------------------------	------------------------------------	--------------------------------	------------------------------------

Mixed nuts ミックスナッツ	<b>480</b> <small>(528)</small>	Organic cheese platter オーガニックチーズの盛り合わせ	<b>1,500</b> <small>(1,650)</small>
-----------------------	------------------------------------	---	--



# PIZZA

「Farm to Table」ミルクは牛舎から。チーズは一つ一つ手作りで。私たちの自家製フレッシュチーズ作りは2024年熊本・阿蘇「UBUYAMA PLACE」スタートしました。朝採れの新鮮なミルクを使い一つ一つ丁寧に手作りしています。新鮮だからこそ味わえるクリーミーで香り高いこちらのチーズを朝の1番美味しい状態でご用意しています。ぜひ私たち自慢のチーズと阿蘇の大自然の魅力を一緒にお楽しみください



## [SIGNATURE]

	<b>UBUYAMA Margherita</b> Tomato sauce, Mozzarella, Basil 産山マルゲリータ トマトソース、産山モッツアレラ、バジル	<b>1,750</b> (1,925)
	<b>UBUYAMA bianco</b> Homemade ricotta, Mozzarella, Smoked mozzarella, Homemade Pancetta, Black pepper 産山ビアンコ 自家製リコッタ、産山モッツアレラ、燻製モッツアレラ、自家製パンチェッタ、黒胡椒	<b>2,500</b> (2,750)

## [ROSSA]

	<b>Marinara</b> Tomato sauce, Oregano, Garlic, Basil マリナーラ トマトソース、オレガノ、ニンニク、バジル	<b>1,100</b> (1,210)
	<b>Siciliana</b> Tomato sauce, Oregano, Garlic, Anchovy, Capers, Olive, Basil シチリアーナ トマトソース、オレガノ、ニンニク、アンチョビ、ケイパー、オリーブ、バジル	<b>1,530</b> (1,683)
	<b>Scarpariello</b> Tomato sauce, Oregano, Garlic, Basil, Grilled ham, Cherry tomatoes, Grana padano, Black pepper スカルパリエッロ トマトソース、オレガノ、ニンニク、バジル、焼き生ハム、チェリートマト、 グラナパダーノ、黒胡椒	<b>1,850</b> (2,035)
	<b>Calabrese</b> Tomato sauce, Garlic, Green chili, Salami, Red onion, Fried eggplant, Mozzarella カラブレーゼ トマトソース、ニンニク、青唐辛子、サラミ、赤玉ねぎ、揚げナス、産山モッツアレラ	<b>1,850</b> (2,035)
	<b>Tonno</b> Tomato sauce, Oregano, Tuna, Red onion, Capers, Mozzarella, Basil トンノ トマトソース、オレガノ、ツナ、赤タマネギ、ケイパー、産山モッツアレラ、バジル	<b>1,900</b> (2,090)
	<b>Pepperoni</b> Tomato sauce, Jalapeño, Mozzarella, Grana padano, Pepperoni ペパロニ トマトソース、ハラペーニョ、産山モッツアレラ、グラナパダーノ、ペパロニ	<b>2,250</b> (2,475)

## [BIANCA]

	<b>Mais</b> Sweet Corn, Ham, Cream, Basil, Mozzarella マيس スイートコーン、ハム、生クリーム、バジル、産山モッツアレラ	<b>1,750</b> (1,925)
	<b>Alghe</b> Fresh seaweed cream, Whitebait (Shinajima), Mozzarella アルゲ 生海苔クリーム、篠島産しらす、産山モッツアレラ	<b>1,800</b> (1,980)
	<b>Mortadella</b> Mozzarella, Smoked mozzarella, Rucola, Mortadella モルタデッラ 産山モッツアレラ、燻製モッツアレラ、ルッコラ、モルタデッラ	<b>2,200</b> (2,420)
	<b>Quattro Formaggi</b> Ricotta, Ham, Mozzarella, Golgonzola, Grana padano クアトロフォルマッジ リコッタ、産山モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ	<b>2,250</b> (2,475)
	<b>Funghi</b> Four kinds mushroom, Ham, Smoked mozzarella, Grana padano, Black pepper フンギ 4種のキノコ、ハム、燻製モッツアレラ、グラナパダーノ、黒胡椒	<b>2,250</b> (2,475)
	<b>Bismarck</b> Mozzarella, Soft-boiled egg, Grana padano, Black pepper ビスマルク 産山モッツアレラ、半熟卵、生ハム、グラナパダーノ、黒胡椒	<b>2,650</b> (2,915)

# MORE THAN

A service charge of 300 yen per person (plus tax)  
will be applied for customers dining after 5:00 PM.

夕方17:00以降ご利用の御客様はチャージ料としてお一人様300(+税)を頂戴しております。