

# FOOD

お料理は2名様分のボリュームにて記載

お料理のハーフサイズ(1名様分)も承っております

ご不明点などお気軽にご相談ください



価格はすべて税込み表記となります



# スターター - Starter -

-お通しとしてはじめに皆様にご注文いただいております-  
-チップスをつまみながらメニューをゆっくりお選びください-

## 【選べるディップとトルティーヤチップス】 500

Tortilla & dips to choose from  
guacamole/cream cheese/chili con carne/dried cod paste

とうもろこし粉をたっぷり使用した  
本場中南米産のイエローコーントルティーヤ

おひとり様おひとつ、

4種類の自家製ディップソースよりお選びください

ワカモレ

クリームチーズ

チリコンカン

鱈のペースト

---

【自家製燻製バターとライ麦パン】

ご用意もごさいます  
お気軽にお申し付けください



## 冷菜 - Antipasto Freddo -

白センマイとクルミのサラダ	1200
Beef book tripe and walnut salad with basil sauce	
ホタルイカと菜の花 カラマンシーヴィネグレット	1600
Firefly squid with canola flower , calamansi vinaigrette	
発酵サーモンとアボカドのタルタル	1800
Fermented salmon and avocado tartare	
和牛カルパッチョ	1800
WAGYU beef carpaccio	
牛ハツ冷しゃぶ トンナートソース	1600
Lightly boiled beef hearts with tuna sauce	
マッシュルームとパルミジャーノのサラダ	1400
Mushroom salad with parmigiano cheese	
イカスミの冷製パスタ	1600
Squid ink pasta cold style	

---



## おつまみ - Stuzzichino -

ザーサイペペロンチーノ	600
Pickled zha cai with garlic & chili	
オリーブ ニンニク タイム	600
Oil soaked Olives with garlic and thyme	
自家製セミドライトマト	600
Homemade semi-dried tomatoes	
ナポリの辛いサラミ	600
Spicy salami from Napoli	



## 温菜 - Antipasto Caldo -

じゃがいもジュリエンヌとカラスミ レモン	1400
Shredded potato with dried mullet roe lemon flavor	
ヤリイカとカラスミ、ブロッコリーのアーリオオーリオ	1600
Broccoli aglio olio with squid & dried mullet roe	
イワシとサルシッチャの春巻き	1800
Deep fried spring roll with sardine & homemade sausage	
カニ、ホタテ、エビのコロッケ 濃厚ビスクソース	2000
Croquette with crab, scallops, prawn rich bisque sauce	
地鶏のつくね (ポルペッティ) カルボナーラソース	1600
Italian style chicken meat ball	
トリッパとギアラの煮込み	1800
Simmered beef tripe & abomasum	
温野菜のロースト バーニャカウダソース	1400
Roasted vegetables with garlic and anchovies sauce	



## おつまみ - Stuzzichino -

マーブル風 チキンナゲット	800
Fried Chicken MARBLE style	
ゼッポリーニ	600
Zeppoline	
フレンチフライ トリュフチーズ	600
French fries with truffle cheese	
いちじくバター	800
Fig butter	

価格はすべて税込み表記となります



# パスタ・リゾット - Primo Piatto -

## ニュー - NEW -

“フレーグラ” タコの煮込み	2000
"Fregula" with stewed octopus mint flavor	
“マファルディーネ” カチョ・エ・ペペ	1600
"Mafaldine" with cheese & pepper	
“ラザニア” ワタリガニのトマトクリームソース	2200
"Lasagna" with tomato cream sauce with crab	
魚介のリゾット	2200
"Risotto" with seafood	

## レトロ - RETRO -

“ナポリの下町ペンネ” アラビアータ	1400
"Pasta penne" Arrabbiata	
“タリアテッレ” 和牛ラグー	2200
"Tagliatelle" WAGYU ragu sauce	
“スパゲッティ” ボンゴレビアンコ	1800
"Spaghetti" Manila clam with White wine	
“ニョッキ” セージバターソース	2000
"Gnocchi" with sage butter	



## メイン - Secondo Piatto -

ラムの串焼き 2本～ラムラグーのニョッキ添え～ 3200

Skewer grilled lamb (2pcs) ~Gnocchi with lamb ragu sauce~

牛ハラミ炭火焼き 3600

Char grilled beef skirt steak

豚バラ肉 香草焼き 2800

Roasted pork with herb flavor

牛タンの赤ワイン煮込み 3400

Stewed beef tongue with red wine

鹿児島県産 さつま純然鶏 レモンバター 2600

Grilled "SATSUMA" Chicken with lemon butter sauce



## ドルチェ - Dolce -

カンノーリ 2本 Cannoli (2pcs)	600
ティラミス Tiramisu	600
プリン ア・ラ・モード Homemade pudding a la mode	800
抹茶テリーヌ Matcha terrine	700

---



## 温かいお飲みもの - Cafee & Tea -

ホットコーヒー Americano	500
エスプレッソ Espresso	400
ダーズリンティー Darjeeling tea	600
カモミールティー Chamomile tea	600
加賀棒ほうじ茶 KAGA roasted tea	600

価格はすべて税込み表記となります