

Housemade CHARCUTERIE

シャルキュティエがひとつひとつ丁寧に仕込んだ
自慢のシャルキトリ。ワインが止まりません！



CLASSIC MORTADELLA
ピスタチオ香る
クラシック・モルタデッラ



SQUID INK MORTADELLA
イカ墨のモルタデッラ



WAGYU MORTADELLA
和牛のモルタデッラ



FINOCCHIONA
フィノッキオーナ フェネルのサラミ



BRESAOLA
ブレザオラ 牛の生ハム

3 kinds of the day

FOR 1 PERSON
650 [税込715]

本日のおすすめシャルキトリ 3種盛り合わせ



5 kinds

シャルキトリ5種盛り合わせ

FOR 1 PERSON
900 [税込990]

MINIMUM ORDER : FOR 2 / 2人前より承ります

APPETIZERS

marinated sardine
鰯の白ワインビネガーマリネ

600 [税込660]

mixed olive confit
ミックスオリーブのコンフィ

500 [税込550]

marinated broccoli
ブロッコリーのマリネ

600 [税込660]

pulpo scottato
Recommended 蛸のスコッター

薄切りにしたタコをハーブオイルで！

SMALL 1000 [税込1100]

REGULAR 1800 [税込1980]

mozzarella bufala & fruit tomato caprese
イタリア産モッツァレラ・buffalaと
北海道産フルーツマトのカプレーゼ

1900 [税込2090]

eggplant bolognese gratin
長茄子のボロネーゼグラタン

950 [税込1045]

anchovy garlic sauteed manganji pepper
万願寺とうがらしの
アンチョビガーリックソテー



カラスミがけ

850 [税込935]

truffle buttered potatoes
熟成メークインのトリュフバター

850 [税込935]

Chef's Catch-up

skirt steak tagliata
US産 認定アンガスビーフのハラミ肉のタリアータ
中はレアに、外は香ばしく Grill したハラミをセルパチコと
パルミジャーノでサラダ仕立てに！



2200 [税込2420]

frittata with baby sardines & green chili
名古屋コーチン卵としらす、青唐辛子のフリッタータ

1300 [税込1430]

gold rush corn & zucchini fritto
ゴールドラッシュとズッキーニのフリット

800 [税込880]

ama-ebi shrimp fritto
甘海老のセモリナフリット

850 [税込935]

beef tripe stew
トリッパ 柔らか牛モツの白ワイン煮込み

1400 [税込1540]



white wine steamed mussels
国産ムール貝の白ワイン蒸し

SMALL 1200 [税込1320]

LARGE 2300 [税込2530]



pizza oven baked veggies
Recommended 野菜のピザ釜焼き

1500

[税込1650]

SALADS

arugula & prosciutto salad with beet dressing
ルッコラとプロシュートのサラダ

ビーツドレッシング

SMALL 600 [税込660]

REGULAR 900 [税込990]

caesar salad with homemade bacon
自家製ベーコンのシーザーサラダ

SMALL 800 [税込880]

REGULAR 1200 [税込1320]

PIZZAS

ヴィコロのピザはひとり1枚ペロリと食べられるエアリーな軽さ！
こだわりの国産小麦で作ったピザ生地は耳までもっちり美味しいのが特徴です。

enjoy IV VICOLO's light and airy pizza that's madewith carefully selected domestic wheat, water, yeast, salt and of course LOVE!

CLASSICS

marinara マリナーラ
tomato sauce, oregano, cherry tomatoes, garlic, basil, extra virgin oliveoil

1650

[税込1815]

margherita bufala マルゲリータ・buffala
tomato sauce, mozzarella bufala,basil

1800

[税込1980]

puttanesca bianca プッタネスカ・bianca
mozzarella bufala, anchovy, cherry tomatoes, caper, olives, oregano, garlic, grana padano, extra virgin olive oil

2300

[税込2530]

prosciutto e rucola プロシュート・エ・ルーコラ
tomato sauce, mozzarella bufala, rucola, prosciutto, parmigiano reggiano

2400

[税込2640]

cinque formaggi 5種チーズのチンクエ・フォルマッジ
mozzarella bufala, gorgonzola, taleggio, fromage blanc, grana padano, extra virgin olive oil

2400

[税込2640]

MODERN

diavola del mare しらすと青唐辛子の“ディアボラ・テル・マーレ”
tomato sauce, oregano, baby sardines, garlic, green chili peppers

1900

[税込2090]

salami devil サラミ・デビル
tomato sauce, housemade salami picante, samso cheese, cheddar, chili peppers

1900

[税込2090]

crazy cheese クレイジー・チーズ
smoked mozzarella, samso cheese, white cheddar, parmigiano reggiano, anchovy

2400

[税込2640]

egg eggplant エッグ・エッグプラント
caponata sauce, buffalo mozzarella, provola cheese, fried eggplant, eggplant, anchovy, capers, egg, parmigiano reggiano

2400

[税込2640]

UMAMI BOMB! 南高梅と自家製鯖文化干しの“ウマミ・ボム”
buffalo mozzarella, homemade dried mackerel, pancetta, fruit tomato, burdock duxelles, anchovy mayonnaise, ume sauce

2500

[税込2750]

chinese pork mafia チャイニーズ・ポーク・マフィア 豚叉焼と花椒
crème d'ail, buffalo mozzarella, braised pork, huàjiāo, onion mousse, egg, pecorino romano, black pepper

2700

[税込2970]

CHARCOAL GRILLS

炭火で焼き上げるグリルはどれも60グラム前後でご提供。その日の気分に合わせて量や種類を選べるのがヴィコロ流！
all of our charcoal grill cuts are portioned 60g each so that you can enjoy a little bit of everything!

石黒農場ほろほろ鳥
GUNEAW FOWL

guinea fowl thigh
guinea fowl breast

もも肉 柔らかくジューシー！コクのあるほろほろ鳥もも肉
胸肉 肉質がしっとり柔らかなほろほろ鳥の胸肉

900 [税込990]

850 [税込935]

US産認定アンガスビーフ
CERTIFIED ANGUS BEEF

CAB outsided skirt

ハラミ 甘味があり柔らかい食感、旨みをしっかり感じるハラミ

1450 [税込1595]

宮崎有田和牛
ARITA WAGYU

arita beef top blade

ミスジ 旨みが強くしっとりとした味わい

1300 [税込1430]

AUS産 ラム
LAMB

lamb rump

ラム・ランブ クセがなく食べやすいラム・ランブ

700 [税込770]

岩手 白金豚
HAKKINTON PORK

pork loin

白金豚肩ロース 脂に甘味と旨みがある白金豚

750 [税込825]

homemade salsiccia

自家製サルシッチャ

1200 [税込1320]

PASTA

arrabbiata -housemade trofie
生麺トロフィエのアラビータ

1700

[税込1870]

aglio e olio with pike conger, okra & enok mushroom -spaghetti
鱧と島オクラ、えのきのアーリオオーリオ 柚子胡椒 カラスミがけ

1900

[税込2090]

carbonara with smoked duck ham & leek -linguine
自家製鴨スモークハムと深谷ねぎのカルボナーラ

2000

[税込2200]

pecorino romano & black pepper bolognese -mezze maniche
Recommended ペコリーノロマーノと黒胡椒の自家製ボロネーゼ

2300

[税込2530]

gnocchi with pumpkin & gorgonzola -gnocchi
カボチャとゴルゴンゾーラのニョッキ

1700

[税込2090]



PIZZERIA IL VICOLO

love at first“bite”

ALL NATURAL

店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。
All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
“UMAMI” dishes

**LOW
TRANSFAT**



低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

**NATURAL
SALT**



自然製法の塩
Natural Salt

**ORGANIC
SUGAR**



オーガニック砂糖
Organic Sugar

π^c WATER



π^cウォーター使用
π^c Water

テーブルチャージ[席料]として全日17:00以降お一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。
Please note that following will be added as a table charge: ¥440 a person on all days after 17:00 and 10% late night charge after 22:00.