

tapas

・SPANISH・

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO 🍷
海老ときのこのアヒージョ

S 700 [税込 770]
R 950 [税込 1045]

DEEP-FRIED CHICKPEAS with SPICE
ひよこ豆のスパイスフリット

S 650 [税込 715]

食べ始めたら止まらない!揚げたひよこ豆をスパイシーに仕上げました

LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES
シチリアグリーンオリーブのマリネ
400 [税込 440]

HOMEMADE PICKLES
有機野菜の自家製ピクルス
400 [税込 440]

・ITALIAN・



SAUTEED BROCCOLI &
WHITEBAIT with ANCHOVY
釜揚げシラスとブロッコリーのアンチョビソテー
食感を残してソテーしたブロッコリーはクセになる1品

S 650 [税込 715]
R 950 [税込 1045]

PICANTE CHICKEN WINGS ピカンテ・チキンウィング
オリジナルサイズでマリネした揚げたてチキンウィング

S 650 [税込 715]
R 950 [税込 1045]

AGED “MAY QUEEN” POTATO FRIES with TRUFFLE AIOLI
熟成メークインの自家製フライドポテト トリュフアイオリソース
低温で長期熟成されたメークイン。ガーリック、マヨネーズ、トリュフのソースをたっぷり!

R 1000 [税込 1100]

LEMON MARINATED SICILIAN OLIVES
シチリアグリーンオリーブのマリネ
400 [税込 440]

HOMEMADE PICKLES
有機野菜の自家製ピクルス
400 [税込 440]

SHIBUICHI BAKERY BREAD
渋いちべかりーのパン
450 [税込 495]

SMOKED CHEESE & CARAMELIZED NUTS
スモークチーズとキャラメルナッツ
650 [税込 715]

OUR FAVORITES



Recommended

TERUEL JAMON TREVELEZ 18 MONTHS
18ヶ月熟成 スペイン トレベレス産 ハモン・セラーノ
口いっぱいに広がる芳醇な味と香りが絶品!
オーダーごとにふわふわの薄切りにしてご提供いたします。

S / 1100 L / 1700
[税込 1210] [税込 1870]

SHIHORO KUROGE WAGYU RIB STEAK
士幌黒牛のリブステーキ

北海道・士幌産の黒牛を使った、旨みあふれるリブステーキ。

3800
[税込 4180]



ITALIAN BURRATA & SEASONAL FRUIT CAPRESE
イタリア産ブルータと季節のフルーツのカプレーゼ

1800
[税込 1980]

VEGETABLES

MIXED GREEN SALAD - SAIKYO MISO DRESSING
with SELVATICA ARUGULA & GREEN CURL LETTUC
セルパチコとグリーンカールのミックスグリーンサラダ
西京味噌ドレッシング

S / 800 L / 1200
[税込 880] [税込 1320]

PROSCIUTTO & PEAR SALAD - ANCHOVY DRESSING
生ハムと洋梨のサラダ アンチョビ・ドレッシング

S / 1100 L / 1600
[税込 1210] [税込 1760]

PIZZAS

BIANCO

QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ
gorgonzola, samsoe cheese, gouda, mozzarella

1900
[税込 2090]

MACELLAIO マチェライオ

mortadella, bacon, salame, mozzarella, garlic, parmesan, basil, french fries

1850
[税込 2090]

ROSSO

BOCCONCINI MARGHERITA ポッコンチーニ・マルゲリータ
mozzarella bocconcini, tomato sauce, basil

1800
[税込 1980]

DIAVOLA ディアボラ 🍷

tomato sauce, 'nduja, saleme, chicken, mozzarella, parmesan

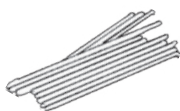
1850
[税込 2035]

PASTA

SPAGHETTI

[スバゲティ・1.8mm]

イタリア産最高品質
マンチーニ社製



HERB SALSICCIA & SAVOY CABBAGE
with butter sauce

YUZU PEPPERONCINO with whitebait & kujo leek

SOY-BUTTER SAUCE with salmon & mushroom

ハーブサルシッチャとちりめんキャベツのバターソース

1450 [税込 1595]

シラスと九条ネギ、柚子のペペロンチーノ 🍷

1450 [税込 1595]

秋鮭とキノコの醤油バターソース

1500 [税込 1650]

LINGUINE

[リングイネ]
中太・もちもちロングパスタ



ARRABBIATA

CARBONARA

あらごし有機トマトのアラビアータ 🍷🍷

1200 [税込 1320]

奥久慈卵と厚切りベーコンのカルボナーラ

1450 [税込 1595]

TROTTOLE

[トロットレ]
“コマ”という意味の渦巻状のパスタ



EGGPLANT & KUROGE WAGYU BOLOGNESE

TOMATO CREAM SAUCE with scampi

揚げ茄子と黒毛和牛のボロネーゼ

1550 [税込 1705]

鬼手長海老のトマトクリームソース

1900 [税込 2090]

BACON ベーコン 150 [税込 165]
MOZZARELLA モッツアレラ 200 [税込 220]

SHRIMP 小海老 300 [税込 330]
PROSCIUTTO 生ハム 300 [税込 330]



GLUTEN-FREE FETTUCINE グルテンフリー・玄米粉フェットチーネ
すべてのパスタをグルテンフリーのフェットチーネに変更できます。

DESSERT

CLASSIC TIRAMISU
クラシック・ティラミス

700
[税込 770]

JAPANESE CHESTNUT MONT BLANC
和栗の茶巾モンブラン

850
[税込 935]

MANGO SOFT SERVE
マンゴーソフトクリーム

750
[税込 825]

BASQUE BURNT CHEESE CAKE
バスクチーズケーキ

750
[税込 825]

PRALINE BANANA TART
プラリネバナナタルト

750
[税込 825]

If you have any food allergies, please scan the QR code to view the menu.
アレルギーをお持ちの方は、QRコードからメニューをご確認ください

