

# Lista Delle Bevande

BEER / WINE / HIGHBALL / SANGRIA

## Beer ビール

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 01. | ザ・プレミアム・モルツ<br><i>The Premium Malt's</i>                                    | 700<br>(770) |
| 02. | モレッティ<br><i>Birra Moretti</i><br>世界 40 カ国以上で愛飲されている、<br>イタリアを代表するビールブランドです。 | 830<br>(913) |
| 03. | オールフリー<br><i>Suntory All-Free(Alcohol-Free Beer)</i><br>ノンアルコールビールテイスト飲料    | 600<br>(660) |

## Wine glass/carafe ワイン [グラス / カラフェ]

- |     |  |     |                          |
|-----|--|-----|--------------------------|
| [泡] | オーガニック<br>スパークリングワイン<br><i>Organic Sparkling Wine by the Glass</i> | 04. | グラス<br>800<br>(880)      |
| [白] | ハウスワイン<br><i>House Wine(White)</i>                                 | 05. | グラス<br>500<br>(550)      |
|     |  | 06. | カラフェ<br>1,800<br>(1,980) |
| [赤] | ハウスワイン<br><i>House Wine(Red)</i>                                   | 07. | グラス<br>500<br>(550)      |
|     |  | 08. | カラフェ<br>1,800<br>(1,980) |
| [白] | ナチュラルワイン<br><i>Natural Wine(White)</i>                             | 09. | グラス<br>600<br>(660)      |
|     |  | 10. | カラフェ<br>2,500<br>(2,750) |
| [赤] | ナチュラルワイン<br><i>Natural Wine(Red)</i>                               | 11. | グラス<br>600<br>(660)      |
|     |  | 12. | カラフェ<br>2,500<br>(2,750) |

## Highball ハイボール

- |     |   |                  |
|-----|---|------------------|
| 13. | ハイボール<br><i>Highball</i>  | 500<br>(550)     |
| 14. | ハイボール<br>～ コーラ&レモン ～<br><i>Highball - Cola &amp; Lemon</i>        | 600<br>(660)     |
| 15. | ハイボール<br>～ ジンジャー&ライム ～<br><i>Highball - Ginger Ale &amp; Lime</i> | 600<br>(660)     |
| 16. | ジャックダニエルハイボール<br><i>' Jack Daniel's ' Highball</i>                | 700<br>(770)     |
| 17. | 富士ハイボール<br><i>' Fuji ' Whisky Highball</i>                        | 1,200<br>(1,320) |

## Sangria サングリア

- |     |                                    |              |
|-----|------------------------------------|--------------|
| 18. | [白] サングリア<br><i>Sangria(White)</i> | 800<br>(880) |
| 19. | [赤] サングリア<br><i>Sangria(Red)</i>   | 800<br>(880) |

\*当店ではお車を運転されるお客様への酒類の販売はいたしておりません。又、20歳未満のお客様への酒類の販売をお断りしております。

\*コベルト(席料)といたしまして、お一人様360円(396円)を頂いております。\*かっこ内の価格は税込です。

\*Please note:there is an additional cover charge of ¥396 per adult, including sales tax. \*Drunk driving and drinking under the age of 20 are prohibited by law. \*(prices) are tax inclusive.



# Original Cocktails

*Italian  
Ice Tea*

*Limoncello  
Soda*

*Sicilian  
Tequila  
Sunrise*

*Mojito*

*Amaretto  
Orange*



20. イタリアンアイ스티ー  
*Italian Ice Tea*  
アマレット、アイ스티ー、レモン

700 (770)

21. リモンチェッロソーダ  
*Limoncello Soda*  
リモンチェッロ、レモン

700 (770)

22. シチリアンテキーラ  
サンライズ  
*Sicilian Tequila Sunrise*  
テキーラ、ブラッドオレンジジュース

800 (880)

23. モヒート  
*Mojito*  
ホワイトラム、ミント、ライム

700 (770)

24. アマレットオレンジ  
*Amaretto Orange*  
アマレット、オレンジジュース

700 (770)

\*かっこ内の価格は税込です。 \*(prices) are tax inclusive.



## Skyy Blue 〈アルコール4%〉

アメリカ西海岸サンフランシスコ生まれのプレミアムウオッカ「スカイ ウオッカ」の姉妹ブランド「スカイブルー」。  
若者から絶大な支持を集める、そのフルーティでクリアな飲み心地とカリフォルニアの澄み切った青い空をイメージしたスタイリッシュなボトルには、サンフランシスコの革新的な精神が刻み込まれています。

本格ウオッカを100%使用し、雑味のないクリアな味わいです。  
天然原材料由来のナチュラルフレーバーにより飲み心地がスツキリ。

25. スカイブルー 〜シトラスレモン〜 700 (770)  
*'SKYY BLUE' Citrus Lemon*





# Standard Cocktails

## Gin ジンベース

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 26. | ジントニック <i>Gin Tonic</i><br>ジン、トニックウォーター、ライム             | 600<br>(660) |
| 27. | ジンバック <i>Gin Back</i><br>ジン、ジンジャーエール、ライム                | 600<br>(660) |
| 28. | オレンジブロッサム <i>Orange Blossom</i><br>ジン、オレンジジュース、スライスオレンジ | 600<br>(660) |

## Vodka ウォッカベース

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 29. | ウォッカトニック <i>Vodka Tonic</i><br>ウォッカ、トニックウォーター、ライム       | 600<br>(660) |
| 30. | スクリュードライバー <i>Screwdriver</i><br>ウォッカ、オレンジジュース、スライスオレンジ | 600<br>(660) |
| 31. | モスコミュール <i>Moscow Mule</i><br>ウォッカ、ジンジャーエール、ライム         | 600<br>(660) |

## Peach ピーチベース

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 32. | ファジーネーブル <i>Fuzzy Navel</i><br>ピーチリキュール、オレンジジュース、スライスオレンジ | 600<br>(660) |
| 33. | レゲエパンチ <i>Reggae Punch</i><br>ピーチリキュール、ウーロン茶、レモン          | 600<br>(660) |
| 34. | ピーチフィズ <i>Peach Fizz</i><br>ピーチリキュール、ソーダ、グレナデンシロップ、レモン    | 600<br>(660) |

## Campari カンパリベース

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 35. | カンパリソーダ <i>Campari Soda</i><br>カンパリリキュール、ソーダ、レモン              | 600<br>(660) |
| 36. | カンパリオレンジ <i>Campari Orange</i><br>カンパリリキュール、オレンジジュース、スライスオレンジ | 600<br>(660) |

## Rum ラムベース

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 37. | ラムトニック <i>Rum Tonic</i><br>ホワイトラム、トニックウォーター、ライム | 600<br>(660) |
| 38. | ラムバック <i>Rum Back</i><br>ホワイトラム、ジンジャーエール、レモン    | 600<br>(660) |
| 39. | ラムコーラ <i>Rum Cola</i><br>ホワイトラム、ペプシコーラ、ライム      | 600<br>(660) |

## Cassis カシスベース

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 40. | カシスソーダ <i>Cassis Soda</i><br>カシスリキュール、ソーダ、レモン               | 600<br>(660) |
| 41. | カシスオレンジ <i>Cassis Orange</i><br>カシスリキュール、オレンジジュース、]スライスオレンジ | 600<br>(660) |
| 42. | カシスウーロン <i>Cassis Oolong</i><br>カシスリキュール、ウーロン茶、ミント          | 600<br>(660) |

## Lychee ライチベース

- |     |  |              |
|-----|--|--------------|
| 43. | ライチソーダ <i>Lychee Soda</i><br>ライチリキュール、ソーダ、レモン              | 600<br>(660) |
| 44. | ライチオレンジ <i>Lychee Orange</i><br>ライチリキュール、オレンジジュース、スライスオレンジ | 600<br>(660) |



# Mocktails

[ノンアルコール カクテル]

*All 600* (660)

45. オレンジサンライズ  
*Orange Sunrise*  
オレンジジュース、トニックウォーター、  
グレナデンシロップ
46. ボタニカルレモンティー  
*Botanical Lemon Tea*  
アイスティー、ミント、レモン
47. ベリーソーダ  
*Berry Soda*  
ジンジャエール、ミックスベリー、  
グレナデンシロップ
48. バージンモヒート  
*Virgin Mojito*  
ジンジャエール、ミント、ライム



# Blu Italy

[ノンアルコール ソーダ]

*All 750* (825)

49. シチリアンレモンソーダ  
*Sicilian Lemon Soda*  
どのシチュエーションにも合うドリンク。  
シチリア産レモン果汁のスッキリした爽やかな味わい。
50. シチリアンブラッドオレンジソーダ  
*Sicilian Blood Orange Soda*  
果汁の甘酸っぱいフレーバーが印象的。  
ブラッドオレンジ果汁の甘酸っぱいフレーバーです。
51. ピンクグレープフルーツソーダ  
*Pink Grapefruit Soda*  
イスラエル産ピンクグレープフルーツを使用し  
酸味の中に微かな甘さを感じられます。



\*かっこ内の価格は税込です。\*(prices) are tax inclusive.





# Tea Menu

## Organic Tea オーガニックティー

52. オーガニックアールグレイ 900  
*Organic Earl Grey* (990)  
まろやかで優しい味わい。

## Flavored Tea フレーバーティー

53. マスカットワインティー 800  
*Muscat Wine Tea* (880)  
ダージリンにマスカットワインの香りを加えた  
デザートワインのような仕上がり。

## Herbal Tea ハーブティー

54. ローズヒップピーチ 800  
*Peach & Rosehip Blended Tea* (880)  
ほんのり甘酸っぱいハーブティー。

## Fruit Juice フルーツジュース

63. オレンジジュース 480  
*Orange Juice* (528)
64. ブラッドオレンジジュース 520  
*Blood Orange Juice* (572)
65. マンゴージュース 520  
*Mango Juice* (572)
66. パイナップルジュース 520  
*Pineapple Juice* (572)
67. アップルジュース 500  
*Apple Juice* (550)
68. グレープフルーツジュース 500  
*Grapefruit Juice* (550)

## Soda ソーダ

69. ペプシコーラ 480  
*Pepsi Cola* (528)
70. ジンジャーエール 480  
*Ginger Ale* (528)

## Tea ティー

71. ウーロン茶 480  
*Oolong Tea* (528)
72. アイスティー 500  
*Iced Tea* (550)

# Soft Drinks

## Sparkling Water 炭酸水

55. サンペレグリーノ 700  
*San Pellegrino* (770)  
きめ細やかな炭酸と、マイルドな喉ごし。  
お料理の合間等、お口をスッキリさせてくれます。

## Non-Alcoholic ノンアルコール

56. ノンアルコール レモンサワー 600  
*Non-Alcoholic Lemon Sour* (660)
57. ノンアルコール ハイボール 600  
*Non-Alcoholic Highball* (660)
58. ノンアルコール  
シャルドネスパークリング 600  
*Non-Alcoholic Sparkling Chardonnay* (660)

## Coffee コーヒー

59. アイスコーヒー 500  
*Iced Coffee* (550)
60. ホットコーヒー 500  
*Hot Coffee* (550)
- エスプレッソ 61. シングル 500 62. ダブル 600  
*Espresso* (550) (660)



# Antipasto



写真はイメージです。  
下記よりお選びいただいたブルスケッタを  
小皿にのせてご提供いたします。

01. | イクラのブルスケッタ 530 (583)  
*Salmon Roe Bruschetta*
02. | サーモンのブルスケッタ 480 (528)  
*Salmon Bruschetta*
03. | アンチョビのブルスケッタ 390 (429)  
*Anchovy Bruschetta*
04. | 北海道産牛のタルタルブルスケッタ 480 (528)  
*Hokkaido Beef Tartare Bruschetta*



05. | 中から溢れるミルク！  
DOP認定水牛のモッツアレラチーズの  
カプレーゼ  
*DOP Certified Mozzarella Cheese Caprese*  
割った瞬間、中から溢れ出す濃厚ミルク！  
とっても美味しいモッツアレラチーズのカプレーゼ。  
1,780 (1,958) Half 980 (1,078)



DOP: デノミナツィオーネ・ディ・オリージネ・プロテッタ  
[Denominazione di Origine Protetta]  
イタリアワインやチーズ等の伝統食材を対象に品質管理と産品保護の為に特定地域  
の中でも基準を満たすもののみ原産地の名称を付して販売することを許可する制度。

※写真はイメージです



06. | 生ハムとサラミの盛り合わせ  
～生ハムのペースト添え～  
*Assorted Prosciutto & Salami* 1,680 (1,848)



07. | 自家製リコッタチーズと  
アカシアのハチミツ 890 (979)  
*Homemade Ricotta Cheese with Acacia Honey*

\*かつこ内の価格は税込です。\*(prices) are tax inclusive.





08. ロジック特製  
本日の前菜盛り合わせ

Today's Selected Appetizers 1,780 (1,958)

迷った時はこれ！  
その日オススメの前菜を一皿に。 一人前追加 890 (979)

※写真はイメージです

09. サーモンとイクラの  
カルパッチョ

Carpaccio of Salmon & Salmon Roe

1,380 (1,518)

Specialita .  
Antipasto

10. 海の幸のマリネ  
“フルッティ ディ マーレ”

Seafood Marinade “Frutti Di Mare”

590 (649)





パン付き

11. | エビとキノコのアヒージョ  
*Shrimp & Mushroom Ajillo*

1,580 (1,738)

12. | 追加／パン *Bread*

1 piece 280 (308)



13. | イワシのハーブパン粉焼き  
*Grilled Sardines with Herb Bread Crumbs*

580 (638)



14. | 生ハム  
*Prosciutto*

890 (979)



15. | シチリア島の野菜の煮込み  
“カポナータ”

680 (748)

*Sicilian Vegetable Stew “Caponata”*



16. | パテ ド カンパーニュ 780  
*Pate De Champagne* (858)



17. | カラスミまみれの  
ブロッコリー ガーリック風味  
*Broccoli Covered in Dried Mullet Roe,  
Garlic Flavor*

590 (649)



18. | イタリアンピクルス  
“ソット アチェート”  
*Italian Pickles “Sotto aceto”*

480 (528)



19. | 3種のオリーブ盛り合わせ 640  
*Assorted 3 Kinds of Olives* (704)

\*かつて内の価格は税込です。\*(prices) are tax inclusive.

# Fritto



南イタリアのライスコロッケ  
*Southern Italian Rice  
Croquette with Tomato Sauce*  
一口サイズのライスコロッケを  
自慢のトマトソースで。

830 (913)



ニンニクとハーブのトスカーナ風  
フライドポテト  
*French Fries with Garlic & Herbs*  
ロジック特製、丸ごとニンニクと  
ハーブが香るフライドポテト。

680 (748)



チキンとハーブのフリット  
*Deep Fried Chicken & Herbs*  
バターミルクに漬け込んだチキンと、  
相性の良いハーブのフリット。

750 (825)



エビとズッキーニの  
サクサク揚げ  
*Deep Fried Shrimp & Zucchini*  
エビとズッキーニをサクサクの衣で  
包みました。

750 (825)



# Insalata

24.

イタリア産  
ブラータチーズと  
ルーコラのサラダ  
～メイプルシロップ風味～

1,980 (2,178)

*Italian Burrata Cheese &  
Arugula Salad with Maple Syrup*

イタリア産ブラータチーズを  
丸ごと乗せた贅沢サラダ。

## Greens to keep it light & easy.

25.

自家製サーモンマリネとイクラの  
キャロットラペサラダ

950  
(1,045)

*Carrot Salad with Homemade Marinated Salmon & Salmon Roe*  
レーズンやオレンジで風味付けしたキャロットラペと  
自家製サーモンマリネのサラダ。

26.

彩り野菜と生ハムのヴェスヴィオサラダ

890  
(979)

*Prosciutto & Fresh Vegetable Salad*

ナボリのシンボル、ヴェスヴィオ山に見立てたサラダ。  
貴重なイタリア産の魚醤“コラトゥーラ”を加えた自家製ドレッシングで。

27.

ベーコンとキノコのシーザーサラダ

1,080  
(1,188)

*Bacon & Mushroom Caesar Salad*

ベーコンとキノコをトッピングした  
旨味たっぷりのシーザーサラダ。

28.

グリーンサラダ

780  
(858)

*Green Salad*

ルーコラ・ブロッコリー・トマトなどをバルサミコ風味のドレッシングで。



30. | 高知県産四万十鶏のグリル  
燻製塩添え 1,780 (1,958)

*Grilled Shimanto Chicken from Kochi  
with Smoked Salt*

29. | サーモンとアスパラのソテー  
レモンクリームソース 2,380 (2,618)  
*Sauteed Salmon & Asparagus with Lemon Cream Sauce*

# Second Piatto

31. | 和牛内ハラミの薄切りステーキ  
“タリアータ” 2,180 (2,398)

*Thinly Sliced Italian Steak & Arugula Salad*

32. | サーロインステーキのグリル  
“ビステッカ”  
マスタードバルサミコソース 3,180 (3,498)

*Grilled Sirloin Steak Bistecca with  
Mustard Balsamic Sauce*





# Pizza

## Half & Half



34. **PIZZA MFP** 2,180 (2,398)  
マルゲリータ&フンギ エ パンナ  
MARGHERITA & FUNGHI E PANNA



33. **PIZZA LOGIC** 2,890 (3,179)  
究極のマルゲリータD.O.C&  
クアトロ フォルマッジ  
MARGHERITA D.O.C & QUATTRO FORMAGGI



35. **PIZZA R&B** 2,480 (2,728)  
ビスマルク ロッソ&ビアンコ  
BISMARCK ROSSO & BIANCO

HALF&HALFはこちらの3種類のみの販売となります。  
その他商品での組み合わせはございませんので、  
予めご了承くださいませ。

\*かっこ内の価格は税込です。 \* (prices) are tax inclusive.



## 素材にこだわる 究極のマルゲリータ”D.O.C“

通常のマルゲリータは、トマトソースと牛乳モッツァレラで仕上げられるのに対し、”D.O.C“では、甘みと酸味のバランスが絶妙なミニトマトに、コク深い水牛モッツァレラならではの濃厚なミルク感と、とろけるような食感が加わり、ひとくちで広がる旨味と香りは、まさに別格。  
シンプルだからこそ素材の違いが際立つワンランク上のマルゲリータをお楽しみください。

**MARGHERITA D.O.C** 2,580  
(2,838)

**36. 究極のマルゲリータ D.O.C**

BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES,  
FRESH BASIL

水牛のモッツァレラ / ミニトマト / バジル

**MARINARA** 1,280  
(1,408)

**37. マリナーラ**

CHERRY TOMATOES, OREGANO,  
GARLIC, FRESH BASIL

ミニトマト / オレガノ / ニンニク / バジル

**MARGHERITA** 1,580  
(1,738)

**38. マルゲリータ**

MOZZARELLA, FRESH BASIL

モッツァレラ / バジル

**SICILIANA** 1,780  
(1,958)

**39. シチリアーナ**

OLIVES, CAPERS, CHERRY TOMATOES,  
OREGANO, GARLIC, ANCHOVIES, FRESH BASIL

オリーブ / ケッパー / ミニトマト  
オレガノ / ニンニク / アンチョビ / バジル

**ROMANA** 1,680  
(1,848)

**40. ロマーナ**

MOZZARELLA, ANCHOVIES,  
OLIVES, OREGANO

モッツァレラ / アンチョビ  
オリーブ / オレガノ



**DIAVOLA** 1,890  
(2,079)

**41. ディアボラ**

MOZZARELLA, PICCANTE SALAMI  
FRESH BASIL, CHILI

モッツァレラ / ピカンテサラミ  
バジル / 唐辛子

**LASAGNA** 1,890  
(2,079)

**42. ラザーニャ**

MOZZARELLA, RICOTTA,  
PROSCIUTTO COTTO  
FRESH BASIL, ROSEMARY

モッツァレラ / リコッタ / プロシュートコット  
バジル / ローズマリー

**BISMARCK  
ROSSO** 2,180  
(2,398)

**43. ビスマルク ロッソ**

MOZZARELLA, PROSCIUTTO,  
EGG, FRESH BASIL

モッツァレラ / 生ハム / タマゴ / バジル

**CAPRICCIOSA** 2,280  
(2,508)

**44. カプリチョーザ**

MOZZARELLA, SALAMI, CHERRY TOMATOES,  
MUSHROOMS, OLIVES, CAPERS, FRESH BASIL

モッツァレラ / サラミ / ミニトマト  
キノコ / オリーブ / ケッパー / バジル

**CALZONE** 2,180  
(2,398)

**45. カルツォーネ**

FOLDED PIZZA WITH MOZZARELLA  
RICOTTA, SALAMI, FRESH BASIL

モッツァレラ / リコッタ / サラミ / バジル



# モッツアレラ ベース Bianche



Size: 11インチ  
(28cm)

## 4種のチーズを贅沢に使用した一枚

イタリア語で「4つのチーズ」を意味する「クアトロフォルマッジ」。  
チーズの魅力を存分に味わっていたただける、贅沢なピッツァです。  
クリーミーさと塩味のバランスが絶妙で赤ワインや芳醇な白ワインと合います。  
それぞれのチーズの個性が絶妙に絡み合い、シンプルながら深い味わいに。  
お好みでハチミツをかけていただくと、チーズの塩味とハチミツの甘さが  
とろけ合い、まるでデザートのような味の変化もお楽しみいただけます。

### QUATTRO FORMAGGI 2,480 (2,728)

46.クアトロ フォルマッジ[ハチミツ付]

MOZZARELLA, GORGONZOLA, TALEGGIO, GRANA PADANO  
FRESH CREAM, HONEY

モッツアレラ / ゴルゴンゾーラ / タレggio / グラナパダーノ  
生クリーム / ハチミツ

### BURRO

#### E ACCIUGHE 1,680 (1,848)

47.ブッロエ アッチューゲ

MOZZARELLA, BUTTER,  
ANCHOVIES, GARLIC, FRESH BASIL

モッツアレラ / バター / アンチョビ  
ニンニク / バジル

#### PRINCIPESSA 1,680 (1,848)

48.プリンチペッサ

MOZZARELLA,  
CHERRY TOMATOES, FRESH BASIL

モッツアレラ / ミニトマト / バジル

#### VERDE 1,780 (1,958)

49.ヴェルデ

MOZZARELLA, ARUGULA, ANCHOVIES,  
CAPERS

モッツアレラ / ルーコラ / アンチョビ / ケッパー

#### QUATTRO FUNGHI 1,980 (2,178)

50.クアトロ フンギ

SMOKED MOZZARELLA, FOUR TYPES OF  
MUSHROOM, DUXELES

燻製モッツアレラ / 4種のキノコ / デュクスルソース



#### PUTTANESCA 1,890 (2,079)

51.プッタネスカ

MOZZARELLA, FRESH BASIL,  
OLIVES, CAPERS, CHERRY TOMATOES,  
ANCHOVIES, GARLIC, OREGANO, CHILI

モッツアレラ / バジル / オリーブ / ケッパー  
ミニトマト / アンチョビ / ニンニク / オレガノ / 唐辛子

#### FUNGHI E PANNA 1,980 (2,178)

52.フンギ エ パンナ

MOZZARELLA, MUSHROOMS, FRESH BASIL,  
PROSCIUTTO COTTO, FRESH CREAM

モッツアレラ / キノコ / バジル  
プロシュートコット / 生クリーム



#### TAMBRELLO 2,080 (2,288)

53.タンブレッロ

SMOKED MOZZARELLA, PICCANTE SALAMI,  
CHERRY TOMATOES, OREGANO, FRESH BASIL

燻製モッツアレラ / ピカンテサラミ  
ミニトマト / オレガノ / バジル

#### MACELLAIO 2,380 (2,618)

54.マチェライオ

4 TYPES OF MEAT, MOZZARELLA  
RICOTTA, ROSEMARY

4種のお肉 / モッツアレラ / リコッタ  
ローズマリー

#### CARBONARA 2,280 (2,508)

55.カルボナーラ

MOZZARELLA, EGG, PANCETTA  
FRESH CREAM, BLACK PEPPER

モッツアレラ / タマゴ / 胡椒 / パンチェッタ  
生クリーム





# Pizza for 2

2名様サイズピッツァ

通常の11インチ(28cm)よりも

ひとまわり小さい10インチPIZZAは

手軽に楽しめるサイズ感で

2名様にちょうど良いボリュームです

〈1名様、2名様以上のお客様もご注文いただけます〉



2名用PIZZAは  
Size: 10インチ  
(25cm)

\*写真はイメージです。

## ROSSE



### 56. MARGHERITA

ピッコロ マルゲリータ  
MOZZARELLA, FRESH BASIL  
モッツアレラ / バジル

1,280 (1,408)



### 57. BISMARCK ROSSO

ピッコロ  
ビスマルク ロッソ  
MOZZARELLA, PROSCIUTTO,  
EGG, FRESH BASIL  
モッツアレラ / 生ハム  
タマゴ / バジル

1,890 (2,079)

## BIANCHE



### 58. QUATTRO FORMAGGI

ピッコロ  
クアトロ フォルマッジ  
[ハチミツ付]  
MOZZARELLA, GORGONZOLA,  
TALEGGIO, GRANA PADANO,  
FRESH CREAM, HONEY  
モッツアレラ / ゴルゴンゾーラ  
タレggio / グラナパダーノ  
生クリーム / ハチミツ

2,080 (2,288)



### 59. QUATTRO FUNGHI

ピッコロ  
クアトロ フンギ  
SMOKED MOZZARELLA,  
FOUR TYPE OF MUSHROOM,  
DUXELES  
燻製モッツアレラ / 4種のキノコ  
デュークセルソース

1,680 (1,848)

\*かつて内の価格は税込です。 \* (prices are tax inclusive).



# Toppings

## Selected Ingredients

トッピングを追加して自分好みのピッツァにアレンジできます！



「ナポリにて設立された認定店のみに与えられる称号です。正式名称は Associazione Pizzaiuoli Napoletani (ナポリピッツァ職人協会) といひ ピッツァイオーロ (ピザ職人の意) の地位向上、技術の向上、ナポリピッツァの正しき伝承を目的とし、ナポリピッツァの名声を、国内及びナポリ本部と連携し全世界に広めていく、職人による職人のための協会。要は美味しいピザ屋さんの証です！」

¥100  
(110)



Garlic  
にんにく



Basil  
バジル

¥300  
(330)



Honey  
はちみつ



Taleggio  
タレggio



Ricotta  
リコッタチーズ



Gorgonzola  
ゴルゴンゾーラ

¥200  
(220)



Egg  
たまご



Olive  
オリーブ



Anchovy  
アンチョビ



Caper  
ケッパー



Arugula  
ルーコラ



Salami  
サラミ



Picante Salami  
ピカンテサラミ



Prosciutto Cotto  
プロシュートコット



Pancetta  
パンチェッタ



Cherry Tomato  
ミニトマト



Funghi  
フンギ



Luncheon Meat  
ランチョンミート

¥400  
(440)



Mozzarella  
モッツアレラ



Prosciutto Crude  
生ハム

¥500  
(550)



Smoked Mozzarella  
燻製モッツアレラ

¥600  
(660)



Buffalo Mozzarella  
ブッファラ

¥1000  
(1,100)



Burrata  
ブラータチーズ

イラストは全てイメージです。 \*かつご内の価格は税込です。 \*(prices) are tax inclusive.

## ピッツァイオーロ監修！ Pizzaへのこだわり

統括 ピッツァ イオーロ  
庄司 淳一

Campionato Mondiale  
del Pizzaiuolo Trofeo Caputo  
～世界選手権にて部門 優勝～

*Shinichi Shoji*



「Pizza è non per gustare, è per mangiare.  
ピッツァは味わうもんじゃない、食べるものだ  
という言葉があります。ピッツァは当たり前  
にナポリの人々の側にある日常の食事。ですから  
日本でも特別なものではなく、お客様の生活に  
寄り添うようなピッツァを作りたいと思っています。」



【ナポリピッツァとは】

ナポリピッツァの特徴は、  
縁の部分が大きく膨らんでおり、  
表面は「サクッ」と中は空洞で、  
パンの耳とは違います。  
ほんのり塩気の効いた生地は  
後引く美味しさです。

【イタリア産小麦100%】

生地の材料は小麦粉をベースに酵母・  
水・塩の4種を練り上げて作ります。  
縁のモチモチ感を出すために  
「水の配合」「相性の良い酵母」について  
研究を重ねました。







# Risotto

60.

イクラと  
パルメザンチーズの  
リゾット

1,980 (2,178)

*Risotto with Salmon Roe &  
Parmesan Cheese*

クリーミーなチーズに、ぶちっと弾ける  
いくらが相性抜群のリゾット。  
海と大地の旨みがありなす至福の組み合わせ。

# Pasta

61.

甘い玉葱とベーコンの  
アマトリチャーナ風  
スパゲッティ

1,580 (1,738)

*Spaghetti with Bacon &  
Sweet Onion, Tomato Sauce*

甘い玉ねぎとベーコンが主役の  
トマトソーススパゲッティ。  
仕上げはお客様の目の前でチーズをたっぷり。



プラス480 (528)  
パスタ全品  
大盛りできます

62. フワフワパルメザンチーズの  
天使のカルボナーラ“アンジェロ” 1,680  
*Spaghetti Carbonara “Angelo” with Parmigiano-Reggiano* (1,848)  
フワフワのパルメザンチーズを天使の羽に見立てた  
濃厚なカルボナーラスパゲッティ。

63. アサリとフレッシュトマトの  
ナポリ風“ボンゴレビアンコ” 1,580  
*Spaghetti “Vongole Bianco” Clams,  
White Wine with Fresh Tomato* (1,738)  
アサリの旨みとトマトの酸味が効いた一皿。

64. 海の幸の  
トマトクリームソース“ペスカトーレ” 1,780  
*Spaghetti “Pescatore” Seafood with Tomato Cream Sauce* (1,958)  
海の幸たっぷりのトマトクリームスパゲッティ。

65. ブロッコリーとイタリア産  
カラスミのスパゲッティ 1,780  
*Spaghetti with Broccoli & Italian Bottarga* (1,958)  
ブロッコリーとカラスミの相性が抜群な一皿。



*Sealed  
with flavor.*

66.

包焼きパスタ“パスカルトッチョ” 1,680  
アンチョビとオリーブのトマトソース (1,848)

*Baked Pasta “Pascaltocchio”  
with Anchovy & Olive Tomato Sauce*

パスタを包み、焼き上げることで、素材の風味を閉じ込め、  
旨味がしっかりとパスタに染み渡ります。

包みを開けた瞬間に立ちのぼる湯気とともに、数種のハーブの豊かな香りが広がり、  
目の前で仕上げるオリーブオイルが最後のアクセントに。

味・香り・演出すべてにこだわった、心躍る体験をお届けします。  
お客様のお食事を、特別なものに。

包み焼きが引き出す、  
五感で味わう至福のひと皿。

  
プラス480 (528)  
パスタ全品  
大盛りできます

*Savor the moment.*

\*かつこ内の価格は税込です。 \* (prices are tax inclusive.



# Cheese Selection Pasta

こだわり抜いた3種のチーズで仕上げる、贅沢な一皿。

風味、熟成、余韻。選ぶたびに広がる、奥深いチーズの世界。

当店では、厳選したチーズの中から1種類をお選びいただき、仕上げにかけてご提供いたします。

牧場の恵みを感じる芳醇な香りと、パスタとの絶妙なマリアージュをご堪能ください。

## ロディジャーノチーズ

牛のミルクの甘みがあり程よい濃厚さと柔らかな塩味のふわふわしたチーズ。  
上質なミルクのみを使用しており、1000年以上の歴史とハードチーズの祖先とも言われています。  
極限まで薄くスライスすることで他のチーズでは味わえない新食感を体験いただけます。

## 自家製リコッタチーズ

さっぱりと口当たりが良く、ミルクの自然な甘さを感じる食べやすいチーズ。  
チーズを製造しているときに出てきた水分（ホエイ）を加熱して固めます。  
ホエイから製造するので低脂肪なのが特徴。  
名前の由来は「リコッタ＝二度煮る」からきています。

## イタリア産ブラータチーズ

まろやかで濃厚、軽やかな甘みが特長の希少チーズ。  
ミルクの自然な甘さを感じるチーズ。  
薄く伸ばしたモッツアレラチーズの中に、糸状に刻まれたモッツアレラとクリームが包まれています。  
名前の由来はburro＝バターに近い意味からきており、中に入っているクリームがバターのように濃厚な味わいを持つ頃からことから名付けられました。

Ladigiano Cheese

Ricotta Cheese

Burrata Cheese

## トマトソースのスパゲッティ

Tomato Sauce Spaghetti

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 67. | ロディジャーノチーズのせ<br>Topped with Ladigiano Cheese        | 1,480(1,628) |
| 68. | 自家製リコッタチーズのせ<br>Topped with Homemade Ricotta Cheese | 1,380(1,518) |
| 69. | イタリア産ブラータチーズのせ<br>Topped with Burrata Cheese        | 2,280(2,508) |

## ジャパンXのミートソーススパゲッティ

"JAPAN-X" Brand Pork Meat Sauce Spaghetti



### 「JAPAN X」

宮城蔵王山麓の豊かな自然で育った日本ブランド豚です。  
挽肉をたっぷり使用した贅沢なミートソースをご用意いたします。

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 70. | ロディジャーノチーズのせ<br>Topped with Ladigiano Cheese        | 1,780(1,958) |
| 71. | 自家製リコッタチーズのせ<br>Topped with Homemade Ricotta Cheese | 1,680(1,848) |
| 72. | イタリア産ブラータチーズのせ<br>Topped with Burrata Cheese        | 2,380(2,618) |





# Dolce

73.

## ドルチェ ピッツァ BB

(Brownsuger Butter)

1,180 (1,298)

*Dessert Pizza BB  
(Brown Sugar Butter)*

焼きたてピザに冷たいミルクアイス。  
甘さと温度がとろけ合う幸せのドルチェピザ。



More than just dessert -  
it's a moment of joy.

74. | ピスタチオの“ジェラート” 530  
*Pistachio Gelato* (583)

風味豊かなピスタチオのジェラート。

75. | ティラミス 830  
*Tiramisu* (913)

北イタリア生まれの人気デザート。  
マスカルポーネクリームとコーヒーシロップの  
絶妙な組み合わせ。

76. | シチリアの冷たいチーズケーキ  
“カッサータ” 830  
*Sicilian-Style Cold Cheese Cake “Cassata”* (913)

北海道産のクリームチーズにドライフルーツと  
ナッツを練り込んだアイスデザート。

77. | イタリア風クリームブリュレ  
“カタラーナ” 630  
*Italian Creme Brulee “Catalana”* (693)

表面が「カリッ」と香ばしく、  
コクのあるイタリアンクリームブリュレ。

\*かつて内の価格は税込です。 \* (prices) are tax inclusive.



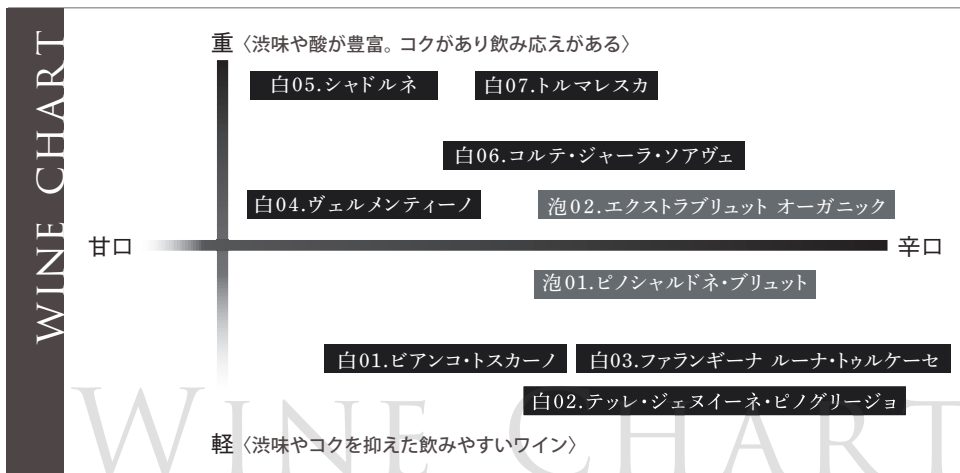
# Bottle of Wine

## SPARKLING WINES

泡01	ピエモンテ州 DRY	テッレ・ジェヌイーネ・ピノシャルドネ・ブリュット／テッレ・ジェヌイーネ Terre Genuine Pinot Chardonnay BRUT 〈葡萄品種：ピノ・ノワール、シャルドネ〉 強スパークリングかつ辛口の味わい。フレッシュな柑橘の風味がありながら、濃厚な果実味がしっかりと残ります。	2,900 (3,190)
泡02	カラブリア州 DRY	DON エクストラブリュット オーガニック／カンパーナ DON Extra Brut Organic 〈葡萄品種：シャルドネ、マンソーニ〉 きめが細かくスムーズな口当たりでありながら辛口の味わい。ジャスミン、メロン、白桃の果実香で贅沢な味わいをお楽しみいただけます。	4,400 (4,840)

## WHITE WINES

白01	トスカーナ州 FRESH	ビアンコ・トスカーノ／ヴァルヴィルジニオ Bianco Toscano Valvirginio 〈葡萄品種：トレッピアーノ、マルヴァジア〉 完熟したぶどう由来の甘く華やかな果実香。フレッシュで酸味があり、すっきりしている。	3,400 (3,740)
白02	ロンバルディア州 DRY	テッレ・ジェヌイーネ・ピノグリージョ／テッレ・ジェヌイーネ Terre Genuine Pinot Grigio 〈葡萄品種：ピノ・グリージョ〉 辛口で葡萄の果実由来の甘味と酸味のバランスが良い、さっぱりとした後味のワイン。	3,400 (3,740)
白03	カンパーニャ州 DRY	ファランギーナ ルーナ・トゥルケーゼ／テヌータ レーネ デル ヴェスヴィオ "Luna Turchese" Falanghina Tenuta Le Lune Del Vesuvio 〈葡萄品種：ファランギーナ〉 パインアップルや白い花系の香りと爽やかな柑橘香が調和したワイン。	3,400 (3,740)
白04	トスカーナ州 FRESH	ヴェルメンティーノ／ヴァルヴィルジニオ Vermentino Valvirginio 〈葡萄品種：ヴェルメンティーノ〉 完熟フルーツの芳醇な香りと、ミネラルをしっかりと感じる爽やかな味わいを楽しめる白ワイン。	4,400 (4,840)
白05	トスカーナ州 RICH	シャルドネ／ヴァルヴィルジニオ Chardonnay Valvirginio 〈葡萄品種：シャルドネ〉 トロピカルフルーツのような果実香と香水のような華やかな香りが特徴。	4,900 (5,390)
白06	ヴェネト州 MIDIUM	コルテ・ジャーラ・ソアヴェ／アレグリーニ Corte Giar Soave 〈葡萄品種：ガルガーネガ、シャルドネ〉 桃、グレープフルーツや白い花の華やかなアロマに爽やかなハーブとわずかにミネラル感のあるワイン。	4,400 (4,840)
白07	プーリア州 FULL	トルマレスカ／トルマレスカ Tormaresca Chardonnay 〈葡萄品種：シャルドネ〉 リッチな果実味と潮風の爽やかなニュアンスを感じる、生き生きとした味わいのワイン。	4,400 (4,840)



\*お車を運転されるお客様への酒類の販売はいたしておりません。

\*20歳未満のお客様への酒類の販売をお断りしております。

\*コベルト(席料)といたしまして、お一人様税込396円を頂いております。

\*かっこ内の価格は税込です。

\*Please note: there is an additional cover charge of ¥396 per adult, including sales tax.



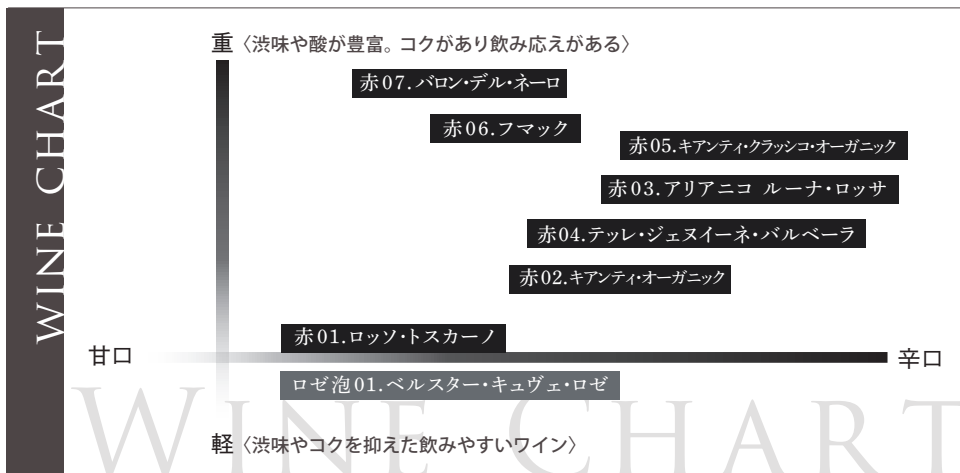
# Bottle of Wine

## ROSE SPARKLING WINE

ロゼ 泡01	ヴェネト州	ベルスター・キュヴェ・ロゼ／ピソル	4,900(5,390)
	FULL	Belstar Cuvee Rose 〈葡萄品種：メルロ／ピノ・ネロ／カベルネ・ソーヴィニヨン〉 ロゼならではの独特の旨みとフルーティーでフローラルな風味が魅力のバランスの良いスパークリングワイン。	

## RED WINES

赤01	トスカーナ州 LIGHT	ロッソ・トスカーノ／ヴァルヴィルジニオ Rosso Toscano Valvirginio 〈葡萄品種：サンジョヴェーゼ、カナイオーロ〉 赤い果実のジャムのような香り、丸みがありフレッシュな味わいが特徴。	3,400(3,740)
赤02	トスカーナ州 MEDIUM	キアンティ・オーガニック／ヴァルヴィルジニオ Chianti Organic Valvirginio 〈葡萄品種：サンジョヴェーゼ〉 完全オーガニック栽培のぶどうを手摘み収穫。赤い果実のフルーツ香、丸みある味わいにタンニンも十分ある。	3,400(3,740)
赤03	カンパーニャ州 MEDIUM	アリアニコ ルーナ・ロッサ／テヌータレ ルーネ デル ヴェスヴィオ "Luna Rossa" Aglianico Tenuta Le Lune Del Vesuvio 〈葡萄品種：アリアニコ〉 すみれのような花の上品な香りやプルーンのような果実味を感じる、バランスが良い赤ワイン。	3,400(3,740)
赤04	ロンバルディア州 MEDIUM	テッレ・ジェヌイーネ・バルベーラ／テッレ・ジェヌイーネ Terre Genuine Barbera 〈葡萄品種：バルベーラ〉 まろやかなタンニンの中に、果実味溢れる味わいのワイン。酸味もあり赤身の肉料理との相性抜群。	3,400(3,740)
赤05	トスカーナ州 FULL	キアンティ・クラッシコ・オーガニック／ヴァルヴィルジニオ Chianti Classico Organic Valvirginio 〈葡萄品種：サンジョヴェーゼ〉 完全オーガニック栽培のぶどうを手摘み収穫。こなれた酸と熟した果実の味わいのバランスがとても良いワイン。	4,400(4,840)
赤06	プーリア州 FULL	フマック／マッセリア・ラ・ソルバ Fumac Masseria La Sorba 〈葡萄品種：メルロー、カベルネ、ネロ・ディ・トロイア〉 ソルバの農場で収穫された複数のぶどうをブレンドした、個性豊かなワイン。味わいが豊かで力強い。	4,400(4,840)
赤07	トスカーナ州 FULL	バロン・デル・ネーロ／ヴァルヴィルジニオ Baron Del Nero Valvirginio 〈葡萄品種：カベルネ、メルロー〉 国際品種のブレンドが織り成す上品な味わい。柔らかなアタックにスパイシーな後味が特徴のスーパータスカン。	5,400(5,940)



\*お車を運転されるお客様への酒類の販売はいたしておりません。

\*20歳未満のお客様への酒類の販売をお断りしております。

\*コベルト(席料)といたしまして、お一人様税込396円を頂いております。

\*かっこ内の価格は税込です。

\*Please note: there is an additional cover charge of ¥396 per adult, including sales tax.