

Lista Delle Bevande

BEER / WINE / HIGHBALL / SANGRIA



Beer ビール

01.	ザ・プレミアム・モルツ —グラス	700 (770)
<i>The Premium Malt's - Glass</i>		
02.	ザ・プレミアム・モルツ —ジョッキ	900 (990)
<i>The Premium Malt's - Jug</i>		
03.	カールスバーグ —グラス	800 (880)
<i>Carlsberg - Glass</i>		
04.	カールスバーグ —Pint グラス (568ml)	1,000 (1,100)
<i>Carlsberg - Pint Glass 568ml</i>		
05.	モレッティ <i>Birra Moretti</i>	830 (913)
世界40カ国以上で愛飲されている、イタリアを代表するビールブランドです。		
06.	オールフリー <i>Suntory All-Free(Alcohol-Free Beer)</i>	600 (660)
ノンアルコールビールテイスト飲料		

Sangria サングリア

07.	[白] サングリア <i>Sangria(White)</i>	800 (880)
<i>Sangria(White)</i>		
08.	[赤] サングリア <i>Sangria(Red)</i>	800 (880)

Highball ハイボール

09.	メーカーズマーク ハイボール <i>' Maker's Mark ' Highball</i>	650 (715)
<i>' Maker's Mark ' Highball - Cola & Lemon</i>		
10.	メーカーズマーク ハイボール ～ コーラ&レモン～	650 (715)
<i>' Maker's Mark ' Highball - Ginger Ale & Lime</i>		
11.	メーカーズマーク ハイボール ～ ジンジャー&ライム～	650 (715)
12.	ジャックダニエルハイボール <i>' Jack Daniel's ' Highball</i>	700 (770)
13.	富士ハイボール <i>' Fuji ' Whisky Highball</i>	1,200 (1,320)

Wine glass/carafe ワイン [グラス / カラフェ]

[泡]	オーガニック スパークリングワイン <i>Organic Sparkling Wine by the Glass</i>	グラス 800 (880)
[白]	ハウスワイン <i>House Wine(White)</i>	グラス 500 (550)
[赤]	ハウスワイン <i>House Wine(Red)</i>	グラス 500 (550)
[白]	ナチュラルワイン <i>Natural Wine(White)</i>	グラス 600 (660)
[赤]	ナチュラルワイン <i>Natural Wine(Red)</i>	グラス 600 (660)

*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。

*コヘルト(席料)いたしまして、お一人様360円(396円)を頂いております。*かつて内に価格は税込です。

*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*



23. イタリアンアイスティー
Italian Ice Tea
アマレット、アイスティー、レモン

700(770)

26. モヒート
Mojito
ホワイトラム、ミント、ライム

700(770)

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

700(770)

27. 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)

25. 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)

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

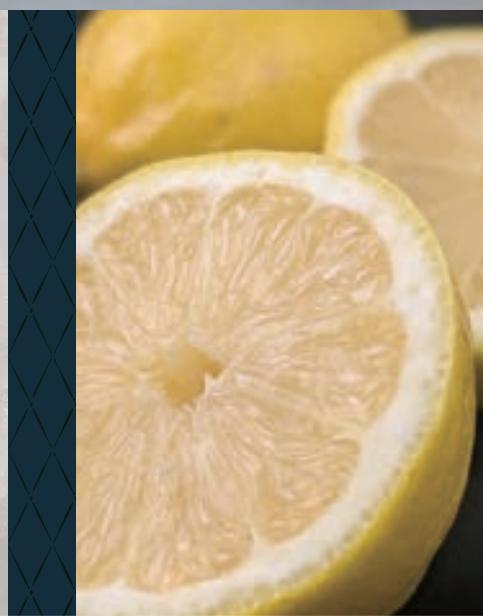


SKYY Blue 〈アルコール4%〉

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ォッカ
「スカイ ウォッカ」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。

本格ウォッカを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ッキリ。

28. | 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

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

Vodka ウォッカベース

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

Peach ピーチベース

35.	ファジーネーブル <i>Fuzzy Navel</i> 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 (660)
36.	レゲエパンチ <i>Reggae Punch</i> ピーチリキュール、ウーロン茶、レモン	600 (660)
37.	ピーチフィズ <i>Peach Fizz</i> ピーチリキュール、ソーダ、グレナデンシロップ、 レモン	600 (660)

Campari カンパリベース

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

Rum ラムベース

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

Cassis カシスベース

43.	カシスソーダ <i>Cassis Soda</i> カシスリキュール、ソーダ、レモン	600 (660)
44.	カシスオレンジ <i>Cassis Orange</i> 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 (660)
45.	カシスウーロン <i>Cassis Oolong</i> カシスリキュール、ウーロン茶、ミント	600 (660)

Lychee ライチベース

46.	ライチソーダ <i>Lychee Soda</i> ライチリキュール、ソーダ、レモン	600 (660)
47.	ライチオレンジ <i>Lychee Orange</i> 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 (660)

Mocktails

[ノンアルコール カクテル]

All 600(660)

48. 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

49. 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

50. 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

51. 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)

52. 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。

53. 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。

54. 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が感じられます。



Tea Menu

Organic Tea オーガニックティー

55.	オーガニックアールグレイ <i>Organic Earl Grey</i>	900 (990)
-----	--	--------------

Flavored Tea フレーバーティー

56.	マスカットワインティー <i>Muscat Wine Tea</i>	800 (880)
-----	---------------------------------------	--------------

Herbal Tea ハーブティー

57.	ローズヒップピーチ <i>Peach & Rosehip Blended Tea</i>	800 (880)
-----	---	--------------

Fruit Juice フルーツジュース

66.	オレンジジュース <i>Orange Juice</i>	480 (528)
-----	---------------------------------	--------------

67.	ブラッドオレンジジュース <i>Blood Orange Juice</i>	520 (572)
-----	---	--------------

68.	マンゴージュース <i>Mango Juice</i>	520 (572)
-----	--------------------------------	--------------

69.	パイナップルジュース <i>Pineapple Juice</i>	520 (572)
-----	--------------------------------------	--------------

70.	アップルジュース <i>Apple Juice</i>	500 (550)
-----	--------------------------------	--------------

Soda ソーダ

71.	ジンジャーエール <i>Ginger Ale</i>	480 (528)
-----	-------------------------------	--------------

72.	ペプシコーラ <i>Pepsi Cola</i>	480 (528)
-----	-----------------------------	--------------

73.	ペプシコーラZERO - Pint Glass (568ml) <i>Pepsi Cola ZERO - Pint Glass 568ml</i>	800 (880)
-----	--	--------------

Tea ティー

74.	ウーロン茶 <i>Oolong Tea</i>	480 (528)
-----	----------------------------	--------------

75.	アイスティー <i>Iced Tea</i>	500 (550)
-----	---------------------------	--------------



Soft Drinks

Sparkling Water 炭酸水

58.	サンペレグリノ <i>San Pellegrino</i>	700 (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

59.	ノンアルコール レモンサワー <i>Non-Alcoholic Lemon Sour</i>	600 (660)
60.	ノンアルコール ハイボール <i>Non-Alcoholic Highball</i>	600 (660)
61.	ノンアルコール シャルドネスパークリング <i>Non-Alcoholic Sparkling Chardonnay</i>	600 (660)

Coffee コーヒー

62.	アイスコーヒー <i>Iced Coffee</i>	500 (550)
63.	ホットコーヒー <i>Hot Coffee</i>	500 (550)
64.	エスプレッソ <i>Espresso</i>	500 (550)

シングル ダブル

64.	500 (550)	65.	600 (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
<i>Salmon Roe Bruschetta</i> | 530 (583) |
| 02. | サーモンのブルスケッタ
<i>Salmon Bruschetta</i> | 480 (528) |
| 03. | アンチョビのブルスケッタ
<i>Anchovy Bruschetta</i> | 390 (429) |
| 04. | 北海道産牛のタルタルブルスケッタ
<i>Hokkaido Beef Tartare Bruschetta</i> | 480 (528) |



- | | |
|-----|--|
| 05. | 中から溢れるミルク！
DOP認定水牛のモツツアレラチーズの
カプレーゼ
<i>DOP Certified Mozzarella Cheese Caprese</i>
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ツ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產品保護の為に特定地域の
中でも基準を満たすものに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～
<i>Assorted Prosciutto & Salami</i> | 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
<i>Homemade Ricotta Cheese with Acacia Honey</i> | 890 (979) |
|-----|--|-----------|

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

Specialita Antipasto



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)

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

12. | 追加／パン Bread



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

580 (638)

1,580 (1,738)

1 piece 280 (308)



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”

Sicilian Vegetable Stew "Caponata"

680
(748)

16. | パテ ド カンパニュ 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 590
(649)

Broccoli Covered in Dried Mullet Roe,
Garlic Flavor

18. | イタリアンピクルス
“ソット アチエート”

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



20. 南イタリアのライスクロッケ 830 (913)

Southern Italian Rice Croquette with Tomato Sauce

一口サイズのライスクロッケを
自慢のトマトソースで。



21. ニンニクとハーブのトスカーナ風
フライドポテト 680 (748)

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。



22. チキンとハーブのフリット 750 (825)

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。



23. エビとズッキーニの
サクサク揚げ 750 (825)

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。

Insalata

24.

イタリア産
ブラーータチーズと
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
ナポリのシンボル、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。





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

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*

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*



Size: 11インチ
(28cm)

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

HALF&HALFはこれらの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.

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

トマトベース ROSSE



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ア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アレラを贅沢に使用。水牛モッツア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

水牛のモッツアレラ / 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

モッツアレラ / 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

モッツアレラ / 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

モッツアレラ / 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

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

BISMARCK 2,180 (2,398)

43. 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

CAPRICCIOSA 2,280 (2,508)

44. カプリチョーザ

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

モッツアレラ / 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

モッツアレラ / リコッタ / サラミ / バジル

Bianche

モツツアレラ
ベース



Size: 11 インチ
(28cm)

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つていただける、贅沢なピザです。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。

4種のチーズを贅沢に使用した一枚



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
モツツアレラ / ゴルゴンゾーラ / タレッジョ / 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
モツツアレラ / 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
モツツアレラ / ミニトマト / バジル

VERDE 1,780 (1,958)

49. ヴェルデ

MOZZARELLA, ARUGULA, ANCHOVIES,
CAPERS
モツツアレラ / 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
燻製モツツアレラ / 4種のキノコ / デュクセルソース

PUTTANESCA 1,890 (2,079)

51. プッタネスカ

MOZZARELLA, FRESH BASIL,
OLIVES, CAPERS, CHERRY TOMATOES,
ANCHOVIES, GARLIC, OREGANO, CHILI
モツツアレラ / 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
モツツアレラ / キノコ / バジル
プロシウトコット / 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
燻製モツツアレラ / 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 / モツツアレラ / 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
モツツアレラ / タマゴ / 胡椒 / パンчетタ
生クリーム

2名様サイズピッツア
Pizza
for 2

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〉



*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
モッツァレラ / 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
モッツァレラ / 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
モッツァレラ / ゴルゴンゾーラ
タレッジョ / 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
燻製モッツァレラ / 4種のキノコ
デュクセルソース

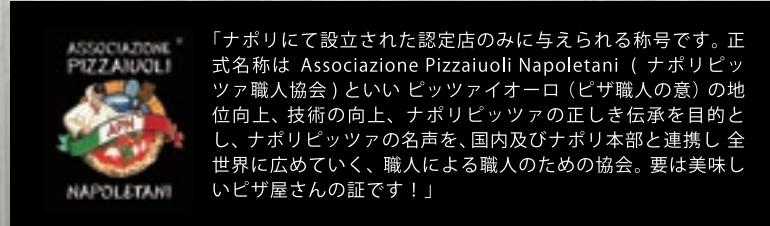
1,680 (1,848)



Toppings

Selected Ingredients

トッピングを追加して自分好みのピザにアレンジできます！



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

ピツツァイオーロ監修! Pizzaへのこだわり

統括 ピツツァ 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～

「“Pizza è non per gustare, è per mangiare。”
ピツツァは味わうんじゃない、食べるものだ
という言葉があります。ピツツァは当たり前に
ナボ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
寄り添うようなピツツァを作りたいと思ってい
ます。」



【ナボリピツツァとは】

ナボリピツツァの特徴は、
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、ぷちっと弾ける
いくらが相性抜群のリゾット。
海と大地の旨みがお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と。



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。

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。

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。

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 "Pascaltoccio"
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。

イタリア
プラス480 (528)
パスタ全品
大盛りできます

Savor the moment.

*かっ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。

Ladigiano Cheese

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のが特徴。名前の由来は「リコッタ＝二度煮る」からています。

Ricotta Cheese



イタリア産ブラーータチーズ

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。薄く伸ばしたモツツアレラチーズの中に、糸状に刻まれたモツ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。

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
<i>Topped with Ladigiano Cheese</i> | 1,480(1,628) |
| 68. | 自家製リコッタチーズのせ
<i>Topped with Homemade Ricotta Cheese</i> | 1,380(1,518) |
| 69. | イタリア産ブラーータチーズのせ
<i>Topped with Burrata Cheese</i> | 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
<i>Topped with Ladigiano Cheese</i> | 1,780(1,958) |
| 71. | 自家製リコッタチーズのせ
<i>Topped with Homemade Ricotta Cheese</i> | 1,680(1,848) |
| 72. | イタリア産ブラーータチーズのせ
<i>Topped with Burrata Cheese</i> | 2,380(2,618) |

Dolce

73.

ドルチェ ピッツア 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 830
“カッサータ” (913)

Sicilian-Style Cold Cheese Cake "Cassata"
北海道産のクリームチーズにドライフルーツと
ナツ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 (693)

Italian Creme Brulee "Catalana"
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。

*かっこ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。

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、マンゾーニ〉
きめが細かくスムース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。

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：トレッビアーノ、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。

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。

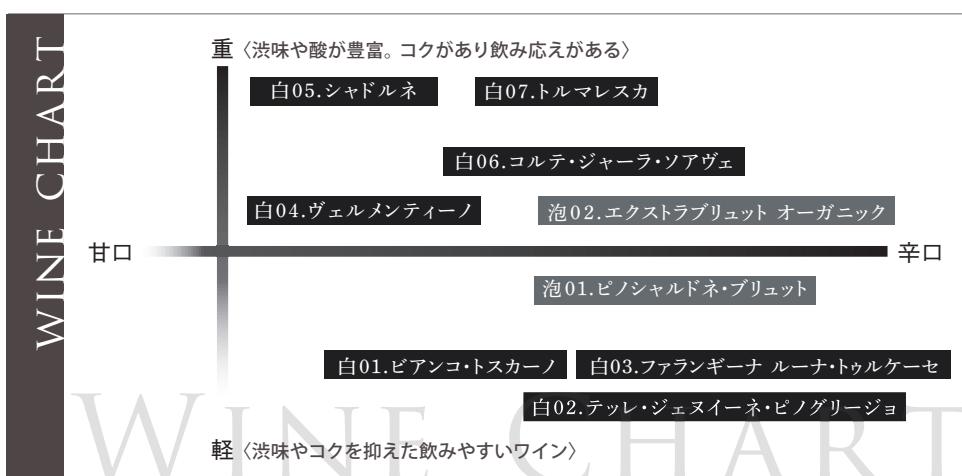
白03 カンパニーニャ州
DRY ファランギーナ ルーナ・トルケーゼ／テヌータ ルーネ デル ヴェスヴィオ
"Luna Turchese" Falanghina Tenuta Le Lune Del Vesuvio 〈葡萄品種：ファランギーナ〉
パイナップルや白い花系の香りと爽やかな柑橘香が調和したワイン。

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が楽しめる白ワイン。

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。

白06 ヴェネト州
MEDIUM コルテ・ジャーラ・ソアヴェ／アレグリーニ
Corte Giara 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。

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。



*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。
*コペルト(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。
*かつて内の価格は税込です。
*Please note: there is an additional cover charge of ¥396 per adult, including sales tax.

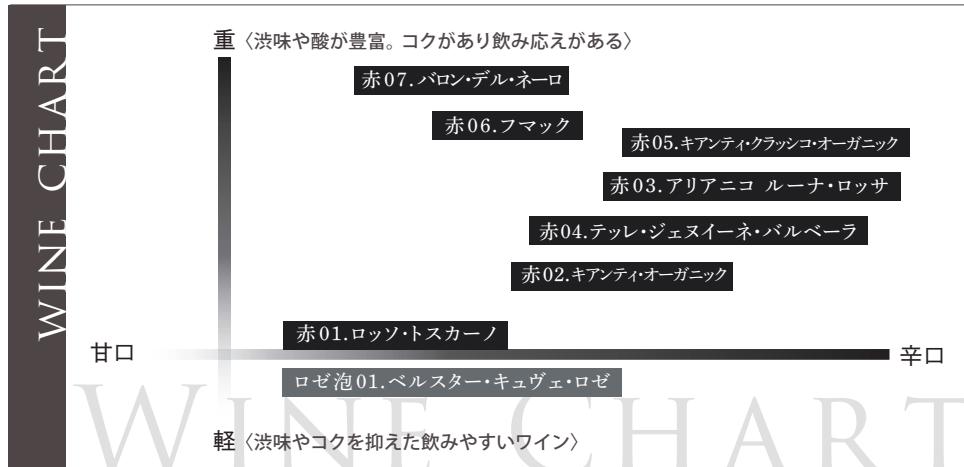
Bottle of Wine

ROSE SPARKLING WINE

ロゼ 泡01	ヴェネト州 FULL	ベルスター・キュヴェ・ロゼ／ビソル Belstar Cuvee Rose 〈葡萄品種：メルロー/ピノ・ネロ/カベルネ・ソーヴィニヨン〉 ロゼならではの独特的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。	4,900(5,390)
-----------	---------------	--	--------------

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	カンパニーニャ州 MEDIUM	アリアニコ ルーナ・ロッサ／テヌータ 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ブ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・ジェヌイエ・バルベーラ／テッレ・ジェヌイエ 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。
*コペルト(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。
*かつこの内価格は税込です。
*Please note: there is an additional cover charge of ¥396 per adult, including sales tax.