



PIZZERIA & BAR LOGIC

DRINK MENU

コペルト（席料）といたしまして、お一人様¥300（税込 330）を頂戴しております。
There is an additional cover charge of ¥330 per adult, Including consumption tax.

当店では、20歳未満のお客様へのアルコール販売を固くお断りいたしております。
We never sell alcoholic beverages to customers under the age of 20.

車両を運転してお帰りになるお客様へのアルコール提供はできません。
We do not serve alcohol to a customer who will be driving.

カッコ内は税込価格です。Prices in parentheses include tax.

Sparkring

1



[イタリア/ピエモンテ・カルトージオ] 品種:ピノ、シャルドネ

Terre genuine pinot chardonnay brut

テッレ・ジェヌイーネ・ピノシャルドネ・ブリュット

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)

2



[イタリア/カラブリア] 品種:リースリング、ピノビアンコ

DON extra dry organic

DON・エクストラ・ドライ・オーガニック

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。
葡萄が高品質のためフィニッシュに甘く感じるのは圧巻です。

4,200 (4,620)

White

3



[フランス] 品種:シャルドネ

Les ormes de cambras chardonnay / Castel

カステル・レゾルム・ド・カンブラス・シャルドネ

熟した黄色いリンゴや黄桃を思わせる香りに、
焼き菓子やハチミツのニュアンス。

Half size bottle
375ml

1,800 (1,980)

4



[イタリア/トスカーナ] 品種:トレッピーアーノ、マルヴァジア

Bianco toscano / Valvirginio

ビアンコ・トスカーノ

完熟したぶどう由来の甘く華やかなフルーツ香。
飲み口はフレッシュで酸があり、すっきりとした辛口。

2,900 (3,190)

5



[イタリア/カンパーニャ] 品種:ファランギーナ

"Luna turchese" Falanghina / Tenuta le lune del vesuvio

"ルーナ・トゥルケーゼ" ファランギーナ

爽やかな柑橘香。
パイナップルや白い花。酸が豊かな辛口。

3,500 (3,850)

6



[イタリア/トスカーナ] 品種:ヴェルメンティーノ

Vermentino / Valvirginio

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。

4,200 (4,620)

7



[イタリア/トスカーナ] 品種:シャルドネ

Chardonnay / Valvirginio

シャルドネ

香水のような華やかな香りが特徴。トロピカルフルーツのニュアンス。
しっかりとしたボディがあり辛口。

4,500 (4,950)

Red

8



[フランス] 品種:カベルネ・ソーヴィニオン

Les ormes de cambras cabernet sauvignon / Castel カステル・レゾルム・ド・カンブラス・カベルネ・ソーヴィニオン

カシスやブラックチェリーなどのリキュールを思わせる香りに、ほのかなスパイスや針葉樹のニュアンス。

Half size bottle
375ml

1,800 (1,980)

9



[イタリア/トスカーナ] 品種:サンジョヴェーゼ、カナイオーロ

Rosso toscano / Valvirginio ロツ・トスカーノ

赤い果実やそのジャムの香り、丸みがありフレッシュな味わい。非常に飲みやすいミディアムボディ。

2,900 (3,190)

10



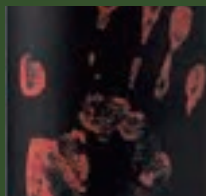
[イタリア/カンパーニャ] 品種:アリアニコ

"Luna rossa" Aglianico / Tenuta le lune del vesuvio "ルーナ・ロッサ" アリアニコ

鮮やかなルビーレッド色。チェリーやすみれの花の上品な香り。味わいはプルーンやストロベリージャム、ほんのりスパイシーな余韻。

3,500 (3,850)

11



[イタリア/プーリア] 品種:メルロー、カベルネ、ネロ・ディ・トロイア

Fumac / Masseria la sorba フマック

赤い果実のジャムの香り、ブルーベリー、ブラックベリー、チェリー。豊かで力強い味わい。上品なタンニン。

4,500 (4,950)

12



[イタリア/トスカーナ] 品種:サンジョヴェーゼ

Chianti classico organic / Valvirginio キアンティ・クラッシコ・オーガニック

完全オーガニック栽培のぶどうを手摘み収穫。すみれの花。熟したチェリー。こなれた酸と後味にバルサミコのニュアンス。

4,800 (5,280)

Rose

13



[イタリア/ヴェネト] 品種:グレーラ、ピノ・ノワール

Rosato brut / Villa sandi ヴィッラサンディ・ロザート・ブリュット (ロゼスパークリング)

ほんのりとオレンジ色がかった淡い色調のピンク。ボリュームのある甘い香りは豊かな果実を連想させます。

4,500 (4,950)

Blu Italy ブルーイタリー

ガルヴァニーナ湧水に果汁と炭酸を加えたイタリアンソーダ

ソフト
ドリンク



1800年代後半のイタリアでは小さな造り手が作る、シチリア産レモンに砂糖を少し加えられたレモネードが飲まれるようになりました。ブルーイタリーのイタリアンソーダは、ガルヴァニーナ湧水に、炭酸と濃縮果汁を加え、爽やかなソーダに仕上がっています。

【ガルヴァニーナ社】

ガルヴァニーナは、紀元前一世紀に古代ローマ人により発見されたイタリア最古の湧泉の1つです。

ガルヴァニーナ社は1847年から4世代にわたり続く家族経営企業ですが、常に最高の品質とイメージで差別化を図ってきました。

イタリア国内のトップクラスのホテルやレストランが、ガルヴァニーナのミネラルウォーターを使用していることがその品質の証です。



14 シチリアンレモンソーダ

Sicilian lemon soda

どんなシュ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すっきりした爽やかな味わいです。

ALL 700 (770)

15 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シチリア産ブラッドオレンジ果汁の甘酸っぱいフレーバーです。

16 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なかに微かな甘さを感じられます。

Non alcoholic Cocktail “Mocktails”

ノンアルコールカクテル “モクテル”



17
オレンジサンライズ
Orange sunrise

Orange
Tonic Water



18
ボタニカルレモンティー
Botanical lemon tea

Mint
Tea
Lemon



19
バージンモヒート
Virgin mojito

Ginger ale
Mint
Lime



20
ベリーソーダ
Berry soda

Ginger ale
Berry
Lemon

ALL 600 (660)

Soft drinks ソフトドリンク

- 21 マスカットオブアレキサンドリアソーダ Muscat of alexandria soda
- 22 ピーチソーダ Peach soda
- 23 コーラ Cola
- 24 ジンジャーエール Ginger ale
- 25 オレンジジュース Orange juice
- 26 ウーロン茶 Oolong tea
- 27 ジャスミンティー Jasmine tea

ALL 480 (528)

- 28 ブラッドオレンジジュース 550 (605)
Blood orange juice

- 29 スパイシーコーラ 600 (660)
Spicy cola

- 30 サンペレグリーノ (炭酸水) ボトル 750 (825)
San pellegrino (Bottle)

ブラッドオレンジ



ホストメ!

話題の
スパイシー
コーラ



レモン
シナモンスティック
スターアニス
etc.

Aperol アペロール

イタリア生まれのオレンジとハーブのお酒。軽やかな甘さとすっきりした後味が大人気！

- 31 生搾リアペロールスプリッツ
Aperol spritz
- 32 生搾リアペロールオレンジ
Aperol orange
- 33 生搾リアペロールスパモーニ
Aperol spumoni
- 34 生搾リアペロールグレフル
Aperol grapefruit



ALL 880 (968)

Mojito モヒート

- 35 モヒート
Mojito

780 (858)

Cocktails カクテル

Gin ジンベース

- 36 ジントニック Gin tonic
- 37 ジンバック Gin buck
- 38 オレンジブロッサム Orange blossom

Vodka ウォッカベース

- 39 モスコミュール Moscow mule
- 40 スクリュードライバー Screw driver

Rum ラムベース

- 41 ボストンクーラー Boston cooler
- 42 ジャマイカンドライバー Jamaican driver

Campari カンパリベース

- 43 カンパリソーダ Campari and soda
- 44 カンパリオレンジ Campari and orange

Lychee ライチベース

- 45 ライチソーダ Lychee soda
- 46 ライチオレンジ Lychee orange

Cassis カシスベース

- 47 カシスソーダ Cassis soda
- 48 カシスオレンジ Cassis orange
- 49 カシスウーロン Cassis oolong

Peach ピーチベース

- 50 ファジーネーブル Fuzzy navel
- 51 ピーチフィズ Peach fizz
- 52 レゲエパンチ Reggae punch

ALL 580 (638)

Sour

サワー

果実やお茶など、バラエティ豊かなフレーバーを楽しめるサワー&ハイシリーズ。

焼酎やウォッカをベースに、食事にもよく合うすっきりとした味わいです。

Sicilian

Lemon sour レモンサワー

- 53 シチリアンレモンサワー
Sicilian lemon sour
- 54 シチリアンレモンミントサワー
Sicilian lemon mint sour



ALL 580 (638)

- 55 **ウーロンハイ** 480 (528)
Shochu with oolong tea
- 56 **紅茶ハイ** 480 (528)
Shochu with black tea
- 57 **JJ** ... サントリーのジャスミン焼酎「茉莉花」をジャスミン茶で割ったお酒です。 480 (528)
Shochu with jasmine tea
- 58 **ブラッドオレンジハイ** 580 (638)
Shochu with blood orange mix
- 59 **マスカットオブアレキサンドリアサワー** 480 (528)
Muscat of alexandria sour
- 60 **ピーチサワー** 480 (528)
Peach sour
- 61 **無糖レモンサワー** 480 (528)
Unsweetened lemon sour
- 62 **コーラサワー** 480 (528)
Cola sour

Beer ビール

63 生ビール(ザ・プレミアム・モルツ) Draft beer (The PREMIUM MALT'S) 650 (715)

おすすめ!

64 モレッティ BIRRA MORETTI 800 (880)

口髭の紳士がトレードマークのイタリアビール

65 ノンアルコールビール Alcohol-free beer 620 (682)



Highball ハイボール

66 ハイボール Highball 480 (528)

67 ハイボール コーラ&レモン Highball (cola & lemon) 550 (605)

68 ハイボール ジンジャー&ライム Highball (ginger & lime) 550 (605)

69 マスカットオブアレキサンドリアハイボール Muscat of alexandria highball 550 (605)

70 ピーチハイボール Peach highball 550 (605)

Wine ワイン

71 グラスワイン [白] Wine by the glass (White) 450 (495)

72 グラスワイン [赤] Wine by the glass (Red) 450 (495)

73 スパークリングワイン(グラス) Sparkring wine by the glass 680 (748)

74 サングリア [白] Sangria (White) 880 (968)

75 サングリア [赤] Sangria (Red) 880 (968)

76 デキャンタ [白] Wine by the carafe (White) 2,100 (2,310)

77 デキャンタ [赤] Wine by the carafe (Red) 2,100 (2,310)

Antipasto 前菜

お酒に合う、おまかせ前菜4種



1

ちょこっと前菜盛り合わせ
 Assorted appetizers (4kinds)

680 (748)

※写真はイメージです。

3

生ハム・サラミの盛り合わせ 1,580 (1,738)
 Assorted prosciutto and salami



4

スペイン産 最高級イベリコ豚の
 サラミ盛り合わせ
 Assorted Iberico salami 1,080 (1,188)

5

とりあえず生ハム ----- 680 (748)
 Prosciutto

6

特選チーズ盛り合わせ ----- 980 (1,078)
 Assorted cheeses

7

本日のカルパッチョ ----- 1,180 (1,298)
 Today's carpaccio

※内容はスタッフへお声がけください

Today's choice.



※写真はイメージです。

Cicchetti 小皿料理

8

イタリアンミックスナッツ 480 (528)

Italian mix nuts

9

4種のキノコのさっぱりレモンマリネ 580 (638)

4 kinds of mushroom lemon marinade

10

オリーブ盛り合わせ 630 (693)

Assorted olives

11

ピクルス 480 (528)

Pickles

12

燻製枝豆 380 (418)

Smoked edamame (green soybeans)

13

カラスミまみれのブロッコリー
ガーリック風味 630 (693)

Broccoli with dried mullet roe and garlic

きのこづくしの
さっぱりマリネ



とりあえずの一品に
オススメ!



定番人気!

15

ローストビーフポテサラ 830 (913)

Roastbeef potato salad



溢れる魚卵!

16

魚卵たっぷり! 卵ポテサラ

Potato salad with hard-boiled egg,
covered in salmon roe

980 (1,078)



Antipasto caldo e fritto

温菜&フリット

17

南イタリアのライスコロッケ 780 (858)
South italian rice croquette



18

ニンニクとハーブの
トスカーナ風フライドポテト 580 (638)
Tuscan fries with garlic and herbs

19

チキンフリット ハニーマスタード添え 680 (748)
Chicken fritto with honey mustard



20

ガリシア風タコのフリット
Deep-fried octopus 780 (858)



パリパリ食感!

22

サーモンさくさく揚げ タルタルソース添え
Crispy deep-fried salmon skewer
with tartar sauce

1本 480 (528)



サーモンをカダイフで巻いた
パリパリの串揚げに
タルタルソースとイクラをトッピング!

カダイフとは?

トルコやギリシャを起源とする麺状の生地。
「天使の髪」とも呼ばれています。

21

ウニとクリームチーズのオムレツ
Sea urchin and cream cheese omelet
1,380 (1,518)



24

自家製三元豚のサルシッチャ
Homemade "Sangenton salciccia"
Italian sausage 880 (968)



Insalata サラダ

2 サラダ人気 No.2

25

雪山シーザーサラダ 880 (968)
"Snowy mountain" Caesar salad



1 サラダ人気 No.1

26

スモークサーモンと
アボカドのサラダ 1,180 (1,298)
Smoked salmon and avocado salad



29

ローストビーフサラダ 1,280 (1,408)
Roastbeef salad



スタッフおすすめ!

30

水牛のモッツアレラチーズと
ミニトマトのカプレーゼ 1,380 (1,518)
Caprese salad with buffalo mozzarella cheese
and mini tomatoes



※カッコ内は税込価格です。
※Prices in parentheses include tax.

Ajillo アヒージョ

1 アヒージョ人気 No.1



32 エビとマッシュルームのアヒージョ
Shrimp and mushroom ajillo
980 (1,078)



31 カマンベールチーズと
ミニトマトのアヒージョ
Camembert cheese and tomato ajillo
980 (1,078)



34 タコとブロッコリーのアヒージョ
Octopus and broccoli ajillo
980 (1,078)

2 アヒージョ人気 No.2



35 高知県産 四万十鶏とパプリカのアヒージョ
Kochi prefecture Shimanto chicken and
red bell pepper ajillo
780 (858)

- 37 バケット Baguette 480 (528)
- 38 バケット ガーリック風味 Baguette (garlic) 530 (583)
- 39 バケット 明太子風味 Baguette (spicy pollack roe) 530 (583)

Pasta パスタ

イクラ
たっぷり!

2 当店人気 No.2

40

シラスとイクラのペペロンチーノ
Whitebait and salmon roe spaghetti aglio e olio
1,680 (1,848)



3 当店人気 No.3

41

貝たくさん海の幸の
トマトクリームソース“ペスカトーレ”
"Pescatora spaghetti"
with plenty of seafood and tomato cream sauce
1,580 (1,738)



43

激辛!! チキンペネアラビアータ 1,180 (1,298)
Spicy chicken penne arrabiata 

44

エビとフレッシュバジルの“ジェノベーゼ” 1,580 (1,738)
Fresh basil pesto sauce "Genovese" with shrimp



45

黒毛和牛とジャパンXの
ミートソース マッシュルーム添え
Japanese black beef and Japan X
meat sauce with mushrooms
1,580 (1,738)



46

パスタ大盛り ----- + 480 (528)
Large serving of pasta

※カッコ内は税込価格です。
※Prices in parentheses include tax.

1 **パスタ人気 No.1**

47

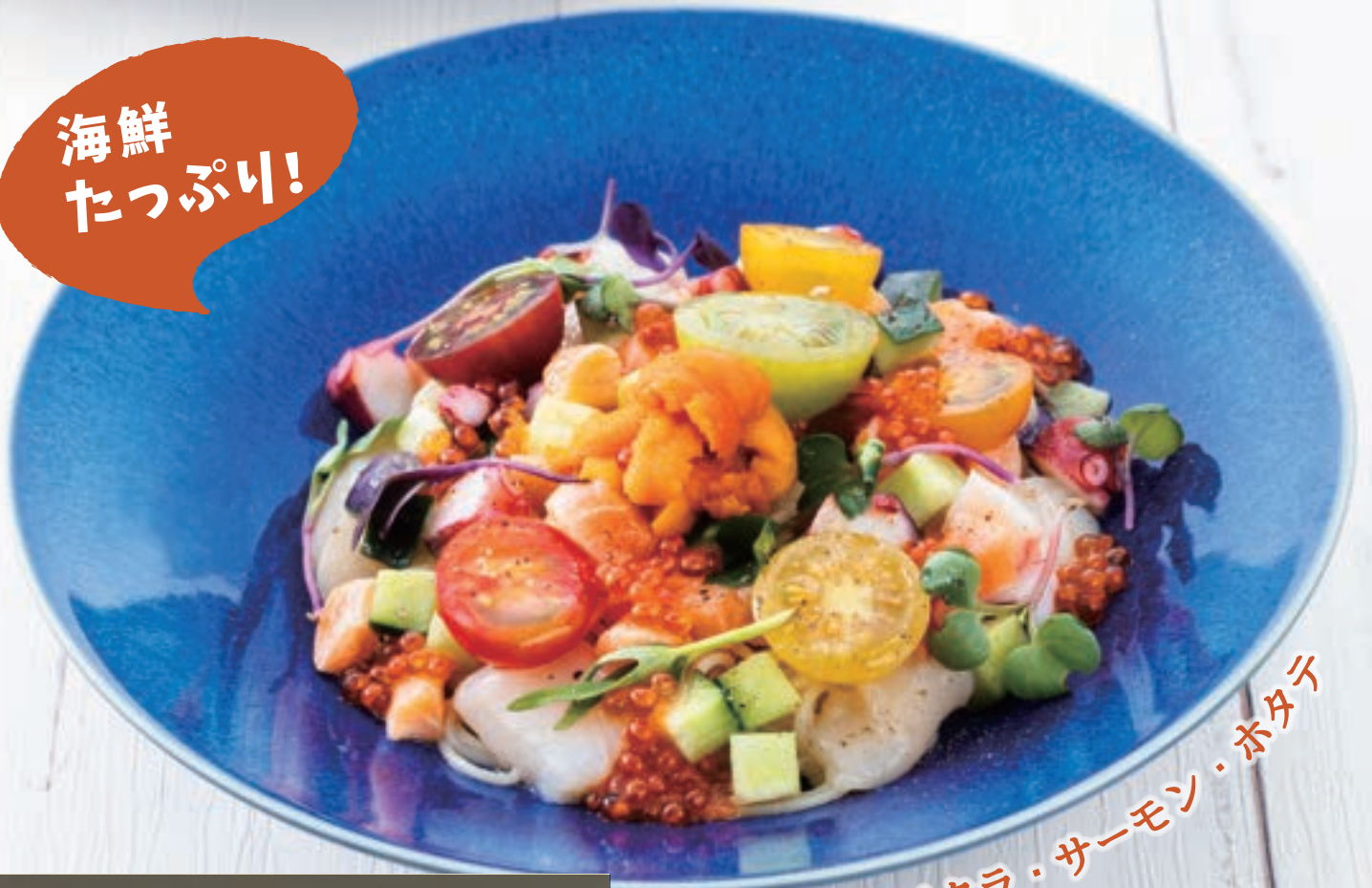
天使のカルボナーラ “アンジェロ”
Carbonara “Angelo”

1,580 (1,738)



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。

**海鮮
たっぷり!**



48

雲丹・タコ・イクラ・サーモン・ホタテの
海鮮たっぷり冷製パスタ

Chilled seafood-bowl pasta with sea urchin,
octopus, salmon roe, salmon, and scallops

1,680 (1,848)

ウニ・タコ・イクラ・サーモン・ホタテ

Secondo piatto

肉・魚料理



1 肉料理人気 No.1

50

豚バラ肉のロースト“パンチェッタ”
Specialty roasted pork belly "Pancetta"

1,380 (1,518)



51

高知県産 四万十鶏のグリル
燻製塩添え

Kochi prefecture grilled Shimanto chicken
with smoked salt

1,780 (1,958)



52

牛ハラミのタリアータ
Skirt steak "Tagliata"

2,180 (2,398)



牛ハラミ(サガリ)使用。
ヘルシーで低カロリーな薄切りステーキです。



魚料理人気 No.1

53

サーモンのブラックレアカツ

Charcoal bread-coated rare salmon cutlets

1,980 (2,178)

竹炭パン粉をまぶした黒い衣のサーモンレアカツ。
タルタル・イクラ・卵黄・透明醤油・ポテトサラダ
お好きな付け合わせでお召し上がりください。



Dolce デザート

1 デザート人気 No.1

54

ティラミス

Tiramisu

950 (1,045)

植木鉢みたいな
可愛いティラミス♪



56

ガトーショコラ

Gateau chocolat

チョコをたっぷり使った濃厚なチョコレートケーキ。

680 (748)



スタッフおすすめ!

57

ピスタチオのジェラート

Pistachio gelato

風味豊かなピスタチオのジェラート。

530 (583)

2 デザート人気 No.2



58

濃厚カタラーナ

Rich "Cream catalana" (Spanish custard dessert)

北海道十勝産の生クリームと牛乳で焼きあげた
カスタードプリンに、バニラアイスをトッピング。

780 (858)

※カッコ内は税込価格です。
※Prices in parentheses include tax.

Pizza

ピッツァ



Size: 9インチ
(23cm)

59

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

2,380 (2,618)



60

マルゲリータ
& フンギエパンナ

MARGHERITA & FUNGHI E PANNA

1,880 (2,068)



61

PIZZA R&B
ビスマルク ロッソ & ビアンコ

BISMARCK ROSSO & BIANCO

2,180 (2,398)



HALF&HALF はこちらの3種類のみ販売となります。
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。



PIZZA ROSSA

ピッツア トマトベース

62

MARGHERITA D.O.C

究極のマルゲリータ D.O.C

2,380 (2,618)

BUFFALO MOZZARELLA,
CHERRY TOMATO, FRESH BASIL
水牛のモッツァレラ / ミニトマト / バジル



64

MARINARA

マリナーラ

980 (1,078)

CHERRY TOMATO, OREGANO, GARLIC
FRESH BASIL

ミニトマト / オレガノ / ニンニク / バジル



63

BISMARCK ROSSO

ビスマルク ロッソ

1,780 (1,958)

MOZZARELLA, PROSCIUTTO, EGG,
FRESH BASIL

モッツァレラ / 生ハム / たまご / バジル



65

MARGHERITA

マルゲリータ

1,480 (1,628)

MOZZARELLA, FRESH BASIL

モッツァレラ / バジル



67

DIAVOLA

ディアボラ

1,580 (1,738)

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



66

ROMANA

ローマーナ

1,480 (1,628)

MOZZARELLA, ANCHOVY, OLIVE, OREGANO

モッツァレラ / アンチョビ / オリーブ / オレガノ



68

LASAGNA

ラザーニャ

1,580 (1,738)

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



70

CAPRICCIOSA

カプリチオーザ

1,880 (2,068)

MOZZARELLA, SALAMI, CHERRY TOMATO,
MUSHROOMS, OLIVE, CAPER, 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



69

SICILIANA

シチリアーナ

1,380 (1,518)

OLIVE, CAPER, CHERRY TOMATO, OREGANO,
GARLIC, ANCHOVY, 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



71

CALZONE

カルツォーネ

1,880 (2,068)

FOLDED PIZZA WITH MOZZARELLA,
RICOTTA, SALAMI, FRESH BASIL

モッツァレラ / リコッタ / サラミ / バジル

PIZZA BIANCA

ピッツァ モzzarellaベース

72

QUATTRO FORMAGGI

クアトロ フォルマッジ [はちみつ付] 2,180 (2,398)

MOZZARELLA, GORGONZOLA, TALEGGIO, PARMIGIANO,
FRESH CREAM, HONEY
モzzarella / ゴルゴンゾーラ / タレグジョ / パルミジャーノ
生クリーム / はちみつ

73

PRINCIPESSA

プリンチペッサ 1,480 (1,628)

MOZZARELLA, CHERRY TOMATO, FRESH BASIL
モzzarella / ミニトマト / バジル

74

FUNGI E PANNA

フンギエパンナ 1,680 (1,848)

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

モzzarella / キノコ / バジル
プロシュートコト / 生クリーム

75

PUTTANESCA

プッタネスカ 1,580 (1,738)

MOZZARELLA, FRESH BASIL, OLIVE, PEPPER,
CHERRY TOMATO, GARLIC, OREGANO, CHILI
モzzarella / バジル / オリーブ / ケッパー
ミニトマト / ニンニク / オレガノ / 唐辛子

76

VERDE

ヴェルデ 1,480 (1,628)

MOZZARELLA, ARUGULA, ANCHOVY, CAPER
モzzarella / ルーコラ / アンチョビ / ケッパー

78

QUATTRO FUNGHI

クアトロ フンギ 1,680 (1,848)

SMOKED MOZZARELLA, FOUR TYPES OF
MUSHROOM, DUXELLES SAUCE

燻製モzzarella / 4種のキノコ / デュクセルソース

77

BURRO E ACCIUGHE

ブッロエアッチューゲ 1,480 (1,628)

MOZZARELLA, BUTTER, ANCHOVY, GARLIC,
FRESH BASIL

モzzarella / バター / アンチョビ / ニンニク / バジル

79

TAMBRELLO

タンブレロ 1,780 (1,958)

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

燻製モzzarella / ピカンテサラミ / ミニトマト
オレガノ / バジル

81

CARBONARA

カルボナーラ 1,980 (2,178)

MOZZARELLA, EGG, PANCETTA,
FRESH CREAM, PEPPER

モzzarella / たまご / パンチェッタ / 生クリーム / 胡椒

80

MACELLAIO

マチェライオ 2,080 (2,288)

4 TYPES OF MEAT, MOZZARELLA,
RICOTTA, ROSEMARY

4種のお肉 / モzzarella / リコッタ / ローズマリー

CAMPIONATO MONDIALE DEL PIZZAIUOLO TROFEO CAPUTO

ナポリピッツァ職人世界選手権
クラシカ部門外国人部門

優勝

ピッツァイオーロ 庄司 淳一 監修

Jun Shoji

ピッツァイオーロ 庄司 淳一

2012年 Campionato Mondiale
del Pizzaiuolo Trofeo Caputo
～世界選手権にて部門 優勝～



焼きたてのナポリピッツァを熱々の内に召し上がりください。



生地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。