



# 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ス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・カンブ拉斯・シャルドネ**

Half size bottle  
375ml

**1,800 (1,980)**



4

[イタリア / トスカーナ] 品種: トレッビアーノ、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 / カンパニーナ] 品種: ファランギーナ

**"Luna turchese" Falanghina / Tenuta le lune del vesuvio**

**"ルーナ・トルケーゼ" 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**

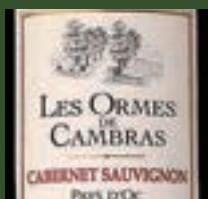
**シャルドネ**

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・ソーヴィニヨン

**Les ormes de cambres cabernet sauvignon / Castel**

**カステル・レゾルム・ド・カンプラス・カベルネ・ソーヴィニヨン**

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**

**ロッソ・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

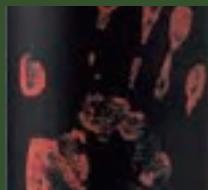
[イタリア / カンパニーナ] 品種: アリアニコ

**"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。  
味わいはブルーンやストロベリージャム、ほんのリスピーサーな余韻。

**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**

**スマック**

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

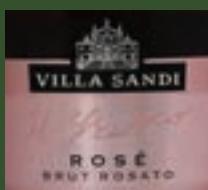
**Chianti classico organic / Valvirginio**

**キアント・クラシコ・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ジルミコのニュアンス。

**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)**

# Wine ワイン

|    |                 |                              |               |
|----|-----------------|------------------------------|---------------|
| 14 | スパークリングワイン(グラス) | Sparkring wine by the glass  | 680 (748)     |
| 15 | グラスワイン[白]       | Wine by the glass ( White )  | 450 (495)     |
| 16 | グラスワイン[赤]       | Wine by the glass ( Red )    | 450 (495)     |
| 17 | デキャンタ[白]        | Wine by the carafe ( White ) | 2,100 (2,310) |
| 18 | デキャンタ[赤]        | Wine by the carafe ( Red )   | 2,100 (2,310) |
| 19 | サングリア[白]        | Sangria ( White )            | 880 (968)     |
| 20 | サングリア[赤]        | Sangria ( Red )              | 880 (968)     |

# Mojito モヒート

|    |      |        |           |
|----|------|--------|-----------|
| 21 | モヒート | Mojito | 780 (858) |
|----|------|--------|-----------|

# Cocktails カクテル

## Gin ジンベース

|    |           |                |
|----|-----------|----------------|
| 22 | ジントニック    | Gin tonic      |
| 23 | ジンバック     | Gin buck       |
| 24 | オレンジブロッサム | Orange blossom |

## Vodka ウォッカベース

|    |            |              |
|----|------------|--------------|
| 25 | モスコミュール    | Moscow mule  |
| 26 | スクリュードライバー | Screw driver |

## Rum ラムベース

|    |             |                 |
|----|-------------|-----------------|
| 27 | ボストンクーラー    | Boston cooler   |
| 28 | ジャマイカンドライバー | Jamaican driver |

## Campari カンパリベース

|    |          |                    |
|----|----------|--------------------|
| 29 | カンパリソーダ  | Campari and soda   |
| 30 | カンパリオレンジ | Campari and orange |

## Lychee ライチベース

|    |         |               |
|----|---------|---------------|
| 31 | ライチソーダ  | Lychee soda   |
| 32 | ライチオレンジ | Lychee orange |

## Cassis カシスベース

|    |         |               |
|----|---------|---------------|
| 33 | カシスソーダ  | Cassis soda   |
| 34 | カシスオレンジ | Cassis orange |
| 35 | カシスウーロン | Cassis oolong |

## Peach ピーチベース

|    |          |              |
|----|----------|--------------|
| 36 | ファジーネーブル | Fuzzy navel  |
| 37 | 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

38 シチリアンレモンサワー  
Sicilian lemon sour

39 シチリアンレモンミントサワー  
Sicilian lemon mint sour

ALL 580 (638)



写真はイメージです。

40 ウーロンハイ 480 (528)  
Shochu with oolong tea

41 紅茶ハイ 480 (528)  
Shochu with black tea

42 ジャスミンハイ 480 (528)  
Shochu with jasmine tea

43 ブラッドオレンジハイ 580 (638)  
Shochu with blood orange mix

44 マスカットオブアレキサンドリアサワー 480 (528)  
Muscat of alexandria sour

45 白桃サワー 480 (528)  
White peach sour

46 無糖レモンサワー 480 (528)  
Unsweetened lemon sour

47 コーラサワー 480 (528)  
Cola sour

# Beer ビール

48 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!

49 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

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



# Highball ハイボール

51 ハイボール Highball 480 (528)

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

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

54 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)

55 白桃ハイボール White peach highball 550 (605)

# Soft drinks ソフトドリンク

56 コーラ Cola

57 ジンジャーエール Ginger ale

58 オレンジジュース Orange juice

59 ウーロン茶 Oolong tea

60 ジャスミンティー Jasmine tea

ALL 480 (528)

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

62 サンペレグリノ(炭酸水)ボトル 750 (825)  
San pellegrino (Bottle)



イラストはイメージです。

*Antipasto* 前菜

- 1 ちよこっと前菜盛り合わせ 680 (748)  
Assorted appetizers (4kinds)
- 2 生ハム・サラミの盛り合わせ 1,580 (1,738)  
Assorted prosciutto and salami
- 3 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)
- 4 とりあえず生ハム 680 (748)  
Prosciutto
- 5 特選チーズ盛り合わせ 980 (1,078)  
Assorted cheeses
- 6 本日のカルパッチョ 1,280 (1,408)  
Today's carpaccio

*Cicchetti* 小皿料理

- 7 イタリアンミックスナッツ 480 (528)  
Italian mix nuts
- 8 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
- 9 オリーブ盛り合わせ Assorted olives 630 (693)
- 10 ピクルス Pickles 480 (528)
- 11 燻製枝豆 380 (418)  
Smoked edamame (green soybeans)
- 12 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
- 13 ローストビーフポテサラ 830 (913)  
Roastbeef potato salad
- 14 魚卵タッpri!卵ポテサラ 980 (1,078)  
Potato salad with hard-boiled egg, covered in salmon roe

*Antipasto caldo & fritto* 温菜&フリット

- 15 南イタリアのライスコロッケ 780 (858)  
South italian rice croquette
- 16 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
- 17 チキンフリット ハニーマスタード添え 680 (748)  
Chicken fritto with honey mustard
- 18 サルシッチャのグリル 980 (1,078)  
Grilled Sausage (Italian Sausage)

*Insalata* サラダ

- 19 雪山シーザーサラダ サラダ人気 No.1 880 (968)  
"Snowy mountain" Caesar salad
- 20 彩野菜と生ハムのヴェスヴィオサラダ 980 (1,078)  
Vesuvio Salad with Prosciutto and Colorful Vegetables
- 21 ローストビーフサラダ 1,280 (1,408)  
Roastbeef salad
- 22 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

*Ajillo* アヒージョ

- 23 カマンベールチーズとミニトマトのアヒージョ 1,280 (1,408)  
Camembert cheese and tomato ajillo
- 24 エビとマッシュルームのアヒージョ アヒージョ人気 No.1 1,180 (1,298)  
Shrimp and mushroom ajillo

- アヒージョのお供に  
おすすめ!
- 25 バケット 480 (528)  
Baguette
- 26 バケット ガーリック風味 530 (583)  
Baguette (garlic)

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

*Pasta* パスタ

- 27 シラスとイクラのペペロンチーノ 1,680 (1,848)  
Whitebait and salmon roe spaghetti aglio e olio
- 28 具だくさん海の幸の  
トマトクリームソース "ペスカトーレ" 1,580 (1,738)  
"Pescatora spaghetti" with plenty of seafood and tomato cream sauce
- 29 激辛!! チキンペンネアラビアータ 1,180 (1,298)  
Spicy chicken penne arrabiata 
- 30 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 1,580 (1,738)  
Japanese black beef and Japan X meat sauce with mushrooms
- 31 天使のカルボナーラ "アンジェロ" 1,580 (1,738)  
Carbonara "Angelo"  パスタ人気 No.1

*Secondo piatto* 肉料理

- 32 豚バラ肉のロースト "パンчетタ" 肉料理人気 No.1 1,380 (1,518)  
Specialty roasted pork belly "Pancetta"
- 33 高知県産 四万十鶏のグリル 燻製塩添え 1,780 (1,958)  
Kochi prefecture grilled Shimanto chicken with smoked salt
- 34 牛ハラミのタリアータ 2,180 (2,398)  
Skirt steak "Tagliata"  
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。

*Dolce* デザート

- 35 ティラミス 950 (1,045)  
Tiramisu
- 36 ガトーショコラ 680 (748)  
Gateau chocolat
- 37 濃厚チーズケーキ ベリーソース 780 (858)  
Rich Cheesecake with Berry Sauce
- 38 ピスタチオのジェラート 530 (583)  
Pistachio gelato



*Pizza* ピッツァ

HALF & HALF  
ハーフ アンド ハーフ

39

MARGHERITA D.O.C &  
QUATTRO FORMAGGI

究極のマルゲリータD.O.C  
& クアトロ フォルマッジ

2,380 (2,618)



40  
MARGHERITA &  
FUNGHI E PANNA  
マルゲリータ & フンギ エ パンナ  
1,880 (2,068)



41  
PIZZA R&B  
ビスマルク ロッソ & ビアンコ  
2,180 (2,398)

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。



| ROSSA トマトベース   |   |
|--|---|
| 42<br>MARGHERITA D.O.C<br>究極のマルゲリータ D.O.C<br>2,380 (2,618)<br>Buffalo mozzarella, Cherry tomato, Fresh basil<br>水牛のモツァレラ / ミニトマト / バジル | 46<br>BISMARCK ROSSO<br>ビスマルク ロッソ<br>1,780 (1,958)<br>Mozzarella, Prosciutto, Egg, Fresh basil<br>モツァレラ / 生ハム / たまご / バジル |



| BIANCA モツツァレラベース  |   |
|---|---|
| 50<br>PRINCIPESSA<br>プリンチペッサ<br>1,480 (1,628)<br>Mozzarella, Cherry tomato, Fresh basil<br>モツツァレラ / ミニトマト / バジル | 54<br>FUNGHI E PANNA<br>フンギ エ パンナ<br>1,680 (1,848)<br>Mozzarella, Mushrooms, Fresh basil, Prosciutto cotto, Fresh cream<br>モツツァレラ / キノコ / バジル / プロシュートコット / 生クリーム |

|  |  |
|--|--|
| 43<br>MARINARA<br>マリナーラ<br>980 (1,078)<br>Cherry tomato, Oregano, Garlic, Fresh basil<br>ミニトマト / オレガノ / ニンニク / バジル | 47<br>MARGHERITA<br>マルゲリータ<br>1,480 (1,628)<br>Mozzarella, Fresh basil<br>モツツァレラ / バジル |
|--|--|

|  |   |
|--|---|
| 51<br>PUTTANESCA<br>プッタネスカ<br>1,580 (1,738)<br>Mozzarella, Fresh basil, Olive, Pepper, Cherry tomato, Garlic, Oregano, Chili<br>モツツァレラ / 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 | 55<br>VERDE<br>ヴェルデ<br>1,480 (1,628)<br>Mozzarella, Arugula, Anchovy, Caper<br>モツツァレラ / ルーコラ / アンチョビ / ケッパー |
|--|---|

|  |  |
|--|--|
| 44<br>ROMANA<br>ロマーナ<br>1,480 (1,628)<br>Mozzarella, Anchovy, Olive, Oregano<br>モツツァレラ / アンチョビ / オリーブ / オレガノ | 48<br>DIAVOLA<br>ディアボラ<br>1,580 (1,738)<br>Mozzarella, Piccante salami, Fresh basil, Chili<br>モツツァレラ / ピカンテサラミ / バジル / 唐辛子 |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
| 52<br>QUATTRO FORMAGGI<br>クアトロ フォルマッジ<br>【はちみつ付】<br>2,180 (2,398)<br>Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano, Fresh cream, Honey<br>モツツァレラ / ゴルゴンゾーラ / タレッジオ / パルミジャーノ / 生クリーム / はちみつ | 56<br>BURRO E ACCIUGHE<br>ブッロエアッчューゲ<br>1,480 (1,628)<br>Mozzarella, Butter, Anchovy, Garlic, Fresh basil<br>モツツァレラ / バター / アンチョビ / ニンニク / バジル |
|--|--|

|   |   |
|---|---|
| 45<br>LASAGNA<br>ラザーニャ<br>1,580 (1,738)<br>Mozzarella, Ricotta, Prosciutto cotto, Fresh basil, Rosemary<br>モツツァレラ / リコッタ / プロシュートコット / バジル / ローズマリー | 49<br>SICILIANA<br>シチリアーナ<br>1,380 (1,518)<br>Olive, Caper, Cherry tomato, Oregano, Garlic, Anchovy, Fresh basil<br>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 |
|---|---|

|  |  |
|--|--|
| 53<br>MACELLAIO<br>マッセライオ<br>2,080 (2,288)<br>4 types of meat, Mozzarella, Ricotta, Rosemary<br>4種のお肉 / モツツァレラ / リコッタ / ローズマリー | 57<br>CARBONARA<br>カルボナーラ<br>1,980 (2,178)<br>Mozzarella, Egg, Pancetta, Fresh cream, Pepper<br>モツツァレラ / たまご / パンчетタ / 生クリーム / 胡椒 |
|--|--|