



Fiore course

フィオーレコース

お一人様 **¥8,910** (税込)
乾杯ドリンク付き

※こちらのコースをご希望の場合、皆様同コースでのご注文にて承っております

〈前菜1品目〉

前菜9点盛り合わせ

〈前菜2品目〉

北海道産ホタテ貝とホワイトアスパラガスのソテー
アンチョビバターソース

〈パスタ〉

ズワイガニと雲丹のトマトクリームソーススパゲティ

〈リゾット〉

黒トリュフとグラナパダーノチーズのリゾット

〈メイン料理〉

A3ランク 国産牛とフォアグラのロッシーニ
ブドウ果汁を煮詰めたソース ～モストコット・ウヴァ～

〈デザート〉

イタリアのアイスクーキ ～カッサータ～

ホワイトチョコレートムース

ひと口フルーツタルト


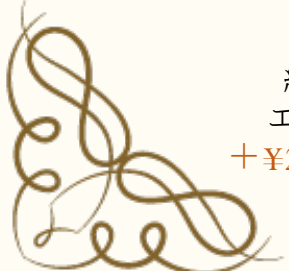
食後のお飲み物

コーヒー【ホット・アイス】

紅茶【ホット・アイス】(ストレート、ミルク、レモン)

エスプレッソ・カプチーノ・カフェラテ【ホット・アイス】

+¥220 はちみつラテ・カフェモカ・キャラメルラテ・抹茶ラテ





Special course

スペシャルコース

お一人様 ¥6,820 (税込)

※2名様以上から承ります

〈前菜1品目〉

小海老と椎茸、アンディーブのサラダ

〈前菜2品目〉

2種類のアスパラガスと生ハムのインヴォルティーニ

新玉葱のソース

〈パスタ〉

ホタルイカとふきのとうのトマトソーススパゲティ

〈リゾット〉

生青のりリゾット 三陸産カキのソテー添え

〈メイン料理〉

US最上級 プライム牛ロースのグリル

レモンハーブバターソース

熊本県産サンマルツァーノトマトのソテー添え

〈デザート〉

苺とピスタチオのティラミス

食後のお飲み物

コーヒー【ホット・アイス】

紅茶【ホット・アイス】 (ストレート、ミルク、レモン)

エスプレッソ・カプチーノ・カフェラテ【ホット・アイス】

+¥220 はちみつラテ・カフェモカ・キャラメルラテ・抹茶ラテ





Dinner course

ディナーコース

¥4,620 (税込)

前菜の盛り合わせ

オプション 本日のスープ ¥440

日替わりで、お野菜をベースに仕上げています

好きなピッツア

又は

好きなパスタ

チョイスメニューよりお選びください

メインディッシュ

チョイスメニューよりお選びください

デザート

パンをご希望の方はスタッフにお声がけください


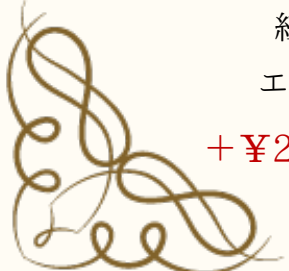
食後のお飲み物

コーヒー【ホット・アイス】

紅茶【ホット・アイス】(ストレート、ミルク、レモン)

エスプレッソ・カプチーノ・カフェラテ【ホット・アイス】

+¥220 はちみつラテ・カフェモカ・キャラメルラテ・抹茶ラテ





Choice Menu

チョイスメニュー

ピッツァ・パスタ・メインのお料理はこちらからお選びください

PIZZA ピッツァ

当店の水牛モzzarella

フレッシュの状態イタリアから空輸されてきた、希少価値の高い、極上の逸品です
ミルク本来の甘さ、余韻を味わえます

- A, マルゲリータ D.O.C +¥1,150
(トマトソース、水牛モzzarella、チェリートマト、バジル、グラナ)
- B, ビアンケッティ +¥360
(トマトソース、モzzarella、しらす、カルチョーフィ、半熟卵、オレガノ、グラナ)
- C, マーレ エ モンティ +¥710
(トマトクリーム、モzzarella、小海老、ボルチーニ、グリーンアスパラガス、グラナ)
- D, マルゲリータ (トマトソース、モzzarella、バジル、グラナ)
- E, ハナータ (トマトソース、モzzarella、れんこん、ベーコン、ローズマリー、グラナ)
- F, プロフーモ (トマトソース、モzzarella、舞茸、生ハム、ほうれん草、グラナ)
- G, フルッティ ディ マーレ +¥530
(トマトソース、チーズなし、小海老、アサリ、イカ、ニンニク、オレガノ)
- H, プリマヴェーラ +¥970
(水牛モzzarella、生桜海老、チェリートマト、バジル、グラナ)
- I, クアトロフォルマッジオ +¥620
(モzzarella、リコッタ、ゴルゴン、グラナ)
- J, チポツラ (モzzarella、燻製モzzarella、新玉ねぎ、グラナ)
- K, トンノ (モzzarella、ツナ、ルッコラ、ホワイトアスパラガス、グラナ)
- L, コロラート (モzzarella、イカ、バジル、レモン、パプリカ2種、グラナ)



Choice menu

チョイスメニュー

PASTA パスタ 大盛り +¥440

- A, オマール海老とズワイガニ、 +¥1,410
雲丹のトマトクリームソーススパゲティ
- B, 生桜海老と椎茸、 +¥440
ホワイトアスパラガスのオイルソーススパゲティ
- C, たけのことグリーンアスパラガス、 +¥260
海老のラグークリームソースペンネ
- D, ふきのとう香る新玉ねぎとベーコンのトマトソーススパゲティ
- E, 鶏モモ肉とごぼう、レンズ豆の煮込みソーススパゲティ
- F, 瀬戸内レモンとハーブ、アサリのオイルソーススパゲティ
- G, 日替わりパスタ

MAIN メイン

- A, A3ランク国産牛ロースのグリル +¥1,320
空豆とケッパー、熊本県産サンマルツァーノトマトのソース
- B, 牛ヒレ肉のグリル +¥1,100
ゴルゴンゾーラとグラナパダーノの濃厚チーズクリームソース
- C, アクアパッツァ +¥550
～鮮魚、アサリ、ムール貝のスープ仕立て～
- D, やわらかく仕上げた骨付き鶏もも肉の煮込み
一緒に煮込んだ野菜のピューレとレーズンのソース
- E, 杜仲豚肩ロースのグリル、グラナパダーノチーズかけ
春キャベツのソテーとオレガノ香るトマトソース
- F, 鮮魚のカダイフ包み焼き 旨みを凝縮した2種パプリカのソース

Antipasto 前菜



・鮮魚のカルパッチョ

彩り豊かな野菜と新鮮なお魚を
自家製ドレッシングでどうぞ

¥1,490

・イタリアから届いた フレッシュ水牛のモッツァレラと チェリートマトのカプレーゼ

水牛乳100%で作られた
濃厚なミルク感、弾力とジューシーさが
鮮度の良い証拠です
本場イタリアの味をご賞味いただけます



¥1,650



・フレッシュ水牛モッツァレラと生ハム

乳脂肪分が高く、ミルク本来の甘さ、
余韻を感じられる自慢の水牛モッツァレラと
生ハムの相性は抜群です

¥1,980

・産直野菜のバーニャカウダ

イタリア・ピエモンテ地方を代表する料理
自家製のニンニクとアンチョビのソースが
野菜によく合います

¥1,430



・前菜の盛り合わせ

ひと皿で本日のおまかせ前菜を、色々お楽しみいただけます

¥1,760

・本日のスープ

日替わりでお野菜をベースに仕上げています

¥770

Antipasto 前菜

・ cucina サラダ

(フレンチ or にんじん or すりおろし野菜)

新鮮野菜に、3種類の自家製ドレッシングの中から好みのものをお選びいただけます

¥1,210



・ 生ハムとルッコラのサラダ

イタリア野菜の代表格ルッコラに、生ハムとたっぷりのグラナパダーノチーズをかけました

¥1,650



・ 色々魚介のアヒージョ

(バケット付き) ¥2,310

小海老、ムール貝、ベビーホタテを一皿につめてこんだ、アヒージョ好きの方にぜひ食べていただきたいひと皿です



・ ベビーホタテと

マッシュルームのアヒージョ
(バケット付き)

よく冷えた白ワインに
合わせたい一皿です ¥1,320



・ 小海老とプチトマトのアヒージョ (バケット付き) ¥1,320

プリットした小海老とトマトの程良い酸味が良いアクセントです

・ おかわりバケット (2個)

¥190

Pasta パスタ

2名様でシェアしてお召し上がりいただくのにちょうど良い量にてご用意しております

- ・ オマール海老とズワイガニ、雲丹のトマトクリームソース ¥3,960
(オマール海老・ズワイガニ・雲丹・トマトクリームソース・グラナ)
- ・ 生桜海老と椎茸、ホワイトアスパラガスのオイルソース ¥1,870
(生桜海老・椎茸・ホワイトアスパラガス・ニンニク)
- ・ たけのことグリーンアスパラガス、海老のラグークリームソースペン ¥1,870
(たけのこと・グリーンアスパラガス・小海老・クリームソース・グラナ)
- ・ ふきのとう香る新玉ねぎとベーコンのトマトソース ¥1,650
(ふきのとう・新玉ねぎ・ベーコン・トマトソース・グラナ)
- ・ 鶏モモ肉とごぼう、レンズ豆の煮込みソース ¥1,650
(鶏モモ肉・ごぼう・レンズ豆・玉ねぎ・グラナ)
- ・ レモンとハーブ、アサリのオイルソース ¥1,710
(レモン・タイム・イタリアンパセリ・アサリ・ニンニク)

・ ペンネアラビアータ ¥1,430
(トマトソース・唐辛子)

・ ボンゴレビアンコ ¥1,710
(あさり・にんにく)

・ ボンゴレロッソ ¥1,710
(あさり・トマトソース・にんにく)

・ ペスカトーレ ¥2,310
(あさり・ムール貝・
ソフトシェルシュリンプ・トマトソース)

・ 濃厚カルボナーラ ¥1,760
(パンチェッタ・卵・生クリーム・グラナ)

・ 日替わりパスタ スタッフにお声がけください



※ 大盛り + ¥440

Pizza ピッツァ

当店の水牛モッツァレラ

フレッシュの状態でイタリアから空輸されてきた、希少価値の高い、極上の逸品です
ミルク本来の甘さ、余韻を味わえます



・ マルゲリータD.O.C

(トマトソース、水牛モッツァレラ、
プチトマト、バジル、グラナ)

S ¥2,120 M ¥2,640

- ・ ビアンケッティ S ¥1,460 M ¥1,820
(トマトソース、モッツァレラ、しらす、カルチョーフィ、半熟卵、オレガノ、グラナ)
- ・ ハナータ S ¥1,320 M ¥1,650
(トマトソース、モッツァレラ、れんこん、ベーコン、ローズマリー、グラナ)
- ・ プロフーモ S ¥1,410 M ¥1,760
(トマトソース、モッツァレラ、舞茸、生ハム、ほうれん草、グラナ)
- ・ フルツェイ・ディ・マーレ S ¥1,500 M ¥1,870
(チーズなし、トマトソース、小海老、アサリ、イカ、ニンニク、オレガノ)
- ・ マーレ・エ・モンティ S ¥1,760 M ¥2,200
(トマトクリーム、モッツァレラ、小海老、ポルチーニ、グリーンアスパラガス、グラナ)
- ・ マルゲリータ S ¥1,240 M ¥1,540
(トマトソース、モッツァレラ、バジル、グラナパダーノ)
- ・ プリマヴェーラ S ¥1,940 M ¥2,420
(水牛モッツァレラ、生桜海老、チェリートマト、バジル、グラナ)
- ・ クアトロフォルマッジオ S ¥1,720 M ¥2,150
(モッツァレラ、リコッタ、ゴルゴン、グラナ)
- ・ チポツラ S ¥1,460 M ¥1,820
(モッツァレラ、燻製モッツァレラ、新玉ねぎ、グラナ)
- ・ トンノ S ¥1,410 M ¥1,760
(モッツァレラ、ツナ、ルッコラ、ホワイトアスパラガス、グラナ)
- ・ コロラート S ¥1,320 M ¥1,650
(モッツァレラ、イカ、バジル、レモン、パプリカ2種、グラナ)

Risotto リゾット

- ・ チーズリゾット ￥1,930
(モッツァレラ・グラナパダーノ・ゴルゴンゾーラ・生クリーム)
- ・ 魚介トマトリゾット ￥2,310
(海老・アサリ・ムール貝・トマトソース)

Main メイン

・ 本日のお魚料理

白身魚をカダイフで包み、表面はサクサク、中はふっくらと仕上げました
2種類のパプリカのソースでお楽しみいただけます

￥1,980



・ アクアパッツァ

それぞれの食材から出た
魚介のうま味を一皿で存分に
堪能していただけます

￥2,970

・ スツパディペツシュ ￥2,860

トマトベースのスープに、
様々な魚介を合わせた
最後まで飲み干したくなるほどの
美味しさです



・ ホタテ貝とお野菜のソテー

北海道産ホタテ貝と新鮮野菜をソテーし
アンチョビとビネガーのソースで仕上げました

￥2,310



Main メイン

・ 栃木県産 霧降高原牛サーロインのグリル

牛肉の品評会で最優秀賞を連続で受賞している
品質の高い3等級以上に格付けされているお肉です

150g ¥4,510 250g ¥6,840



・ USプライム牛のグリル

アメリカン・ビーフ全体からごくわずかしきとれない
最高ランクに格付けされており、その味わいにファンも多いお肉です

150g ¥2,970 250g ¥4,950

・ 千葉県産ブランド豚のグリル ¥1,870

甘い春キャベツのソテーと、オレガノ香るトマトソースで仕上げました

・ 骨付仔羊ロースのグリル（2本） ¥3,250

香草と共にゆっくり時間をかけて焼き上げ、旨味を凝縮しました

・ 骨付き鶏モモ肉の煮込み ¥1,820

じっくり煮込んだ鶏モモ肉に、野菜のピューレと、
仕上げにぶどう果汁を煮詰めたソースをかけました

・ フォアグラのポアレ

フォアグラと相性の良いりんごをソテーし
バルサミコとはちみつのソースをかけて仕上げました

¥2,200



Dolce ドルチェ

ドルチェミスト ¥1,320

様々なデザート盛り合わせました
一度に色々楽しめるひと皿です



アフォガード ¥660

バニラアイスにエスプレッソをかける、イタリアの定番デザートです

ガトーショコラ ¥770

豊潤な香りとコクのある、こだわりのダークチョコレートを使用した、
濃厚なチョコレートケーキです

パンナコッタ ¥550

イタリア発祥の口当たりの良いクリームデザート
日替わりで、様々なフレーバーを合わせています

ティラミス ¥770

甘さと苦み、コクのある味わいに仕上げた自慢のティラミスです



ヌテラピッツァ ¥1,210

イタリア定番のヌテラを
ピッツァ生地にはさみ、
焼き上げました
ファンの多い一品です

アイス、シャーベット 各種 ¥550

Bevande Menu ドリンクメニュー

ワイン Vino

ワインリストをご用意しております

スタッフにお声がけください

ビール Birra

生ビール	¥1067
瓶ビール (中瓶)	¥770
ナストロ・アズッコ(小瓶)	¥715
ノンアルコールビール	¥462

焼酎 Japone Sake

焼酎(麦・芋)	¥583
---------	------

ウイスキー Whiskey

ロック、ソーダ、水、お湯	¥671
--------------	------

カクテル Cocktall

ジントニック	¥671
モスコミュール	¥671
スクリュードライバー	¥671
キューバリバー	¥671
カシスソーダ / オレンジ	¥671
カンパリソーダ / オレンジ	¥671
スパモーニ	¥781
キール	¥880
キール・ロワイヤル	¥1100

ソフトドリンク Bevanda analcolica

サラトガクーラー	¥693
シャーリーテンプル	¥693
レモネード(ホット/アイス)	¥550
グリーンアップルフィズ	¥550
グレープスカッシュ	¥550
サンペレグリノ(500ml)	¥880
カフェモカ(ホット/アイス)	¥660
はちみつラテ(ホット/アイス)	¥660
キャラメルラテ(ホット/アイス)	¥660
抹茶ラテ(ホット/アイス)	¥660
オレンジジュース	¥440
アップルジュース	¥440
グレープフルーツジュース	¥440
ウーロン茶	¥330
コーラ	¥440
ジンジャーエール	¥440
コーヒー・紅茶(ホット/アイス)	¥440
エスプレッソ	¥440
カプチーノ	¥561
カフェラテ(ホット/アイス)	¥561

※すべて税込となります