



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

〈スープ〉

本日のスープ

〈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 国産牛のグリル

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

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〉

タコとカルチョーフィ、ナスのマリネ ミントの香り
トマトのコンソメジュレかけ

〈前菜2品目〉

パーナ貝とヤリイカの白ワインレモン蒸し

〈パスタ〉

大葉ジェノヴェーゼと生ハムのスパゲティ
アーモンドのアクセント

〈リゾット〉

とうもろこしと燻製モッツァレラチーズの香ばしいリゾット

〈メイン料理〉

鴨のローストと産直野菜のソテー
グリーンオリーブとトマトのソース

〈デザート〉

ディル香るメロンスープとマンゴーのムース

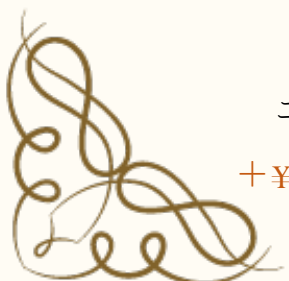
食後のお飲み物

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

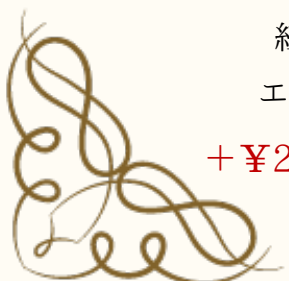
食後のお飲み物

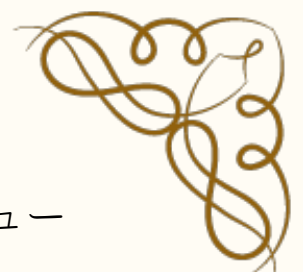
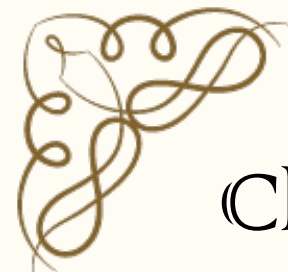
コーヒー【ホット・アイス】

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

当店の水牛モッツアレラ

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

A,マルゲリータD.O.C +¥1,150

(トマトソース、水牛モッツアレラ、チェリートマト、バジル、グラナ)

B,ビアンカネーベ +¥620

(トマトソース、モッツアレラ、ルッコラ、生ハム、グラナ)

C,カプリチョーザ +¥530

(トマトクリーム、モッツアレラ、オレガノ、カルチョーフィ、パプリカ、小海老、オリーブ、マッシュルーム)

D,マルゲリータ (トマトソース、モッツアレラ、バジル、グラナ)

E,マクロフィーラ (トマトソース、モッツアレラ、大葉、ベーコン、半熟卵)

F,ナポレターナ (トマトソース、モッツアレラ、オレガノ、アンチョビ、オリーブ、チェリートマト)

G,フェリーチェ. +¥970

(水牛モッツアレラ、バジル、カルチョーフィ、チェリートマト、グラナ)

H,アフミカート +¥530

(ルッコラ、燻製モッツアレラ、小海老、グラナ)

I,クアトロフォルマッジオ +¥620

(モッツアレラ、リコッタ、ゴルゴン、グラナ)

J,プラート (モッツアレラ、豆苗、しらす、レモン、グラナ)

K,サルシッチャ (モッツアレラ、万願寺唐辛子、生ソーセージ、チェリートマト、グラナ)

L,ピカンテ (モッツアレラ、ピカンテサラミ、バジル、赤玉ねぎ、ナス、グラナ)

M,日替わりピッツァ



Choice menu

チョイスメニュー

PASTA パスタ 大盛り +¥440

- A, 海のカルボナーラ +¥1,060
ウニとアンチョビのクリームソーススパゲティ 半熟卵のせ
- B, じっくり煮込んで +¥440
柔らかく仕上げた牛すじ肉と、トリッパのトマトソースペンネ
- C, 小海老と小柱 +¥360
契約農家さんのバジルで作るジェノヴェーゼソーススパゲティ
- D, アーモンドのトマトソーススパゲティ “トラパネーゼ” ミントの香り
- E, ヤリイカと契約農家さんのルッコラ、िकासミのスパゲティ
- F, 低温調理したアジと万願寺唐辛子のスパゲティ 香草パン粉のせ
- 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
牛肉と野菜を煮出し濃縮させたソースと、カラフル野菜のソテー
- B, 柔らかく煮込んで仕上げた +¥1,100
牛ほほ肉のパテのオープン焼き 赤ワインソース ジャガイモのガレット添え
- C, 真鯛のポワレと4種類のプチ野菜ソテー +¥330
香草ビネガーソース
- D, 旬のナスと鶏肉のオープン焼き
フレッシュトマトとバジルのビネガーソース クスクス添え
- E, 香取市産恋する豚肩ロースのグリル
契約農家さんのルッコラとアンチョビ、オリーブのソース
- F, 鮮魚のカダイフ包み焼き トマトソース ジェノヴェーゼのアクセント

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
野菜に良く合います

¥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

プリッと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

- ・海のカルボナーラ ウニとアンチョビのクリームソーススパゲティ ￥2,750
(ウニ・アンチョビ・半熟卵・生クリーム・グラナ) 半熟卵のせ
- ・じっくり煮込んで柔らかく仕上げた牛すじ肉とトリッパの ￥1,870
(牛すじ・トリッパ・トマトソース・ケッパー・ニンニク) トマトソースペンネ
- ・小海老と小柱、契約農家さんのバジルで作る、ジェノヴェーゼソース ￥1,870
(小海老・小柱・バジル・アーモンドプードル・グラナ) スパゲティ
- ・アーモンドのトマトソーススパゲティ “トラパネーゼ” ミントの香り ￥1,650
(トマトソース・アーモンド・ミント・バター・ニンニク)
- ・ヤリイカと契約農家さんのルッコラ、イカスミのスパゲティ ￥1,760
(ヤリイカ・ルッコラ・イカスミ・トマトソース・ニンニク)
- ・低温調理したアジと万願寺唐辛子のスパゲティ 香草パン粉のせ ￥1,710
(アジ・万願寺唐辛子・香草パン粉)
- ・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

当店の水牛モッツアレラ

フレッシュの状態です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、水牛モッツアレラ、
プチトマト、バジル、グラナ)

S ¥2,120 M ¥2,640

- ・ビアンカーネーベ
(トマトソース、モッツアレラ、ルッコラ、生ハム、グラナ)
S ¥1,720 M ¥2,150
- ・カプリチョーザ
(トマトクリーム、モッツアレラ、オレガノ、カルチオーフィ、パプリカ、小海老、オリーブ、マッシュルーム)
S ¥1,760 M ¥2,200
- ・マクロフィーラ
(トマトソース、モッツアレラ、大葉、ベーコン、半熟卵)
S ¥1,410 M ¥1,760
- ・ナポレターナ
(トマトソース、モッツアレラ、オレガノ、アンチョビ、オリーブ、チェリートマト)
S ¥1,650 M ¥1,320
- ・マルゲリータ
(トマトソース、モッツアレラ、バジル、グラナパダーノ)
S ¥1,240 M ¥1,540
- ・フェリーチェ
(水牛モッツアレラ、バジル、カルチオーフィ、チェリートマト、グラナ)
S ¥1,940 M ¥2,420
- ・クアトロフォルマッジオ
(モッツアレラ、リコッタ、ゴルゴン、グラナ)
S ¥1,720 M ¥2,150
- ・アフミカート
(ルッコラ、燻製モッツアレラ、小海老、グラナ)
S ¥1,590 M ¥1,980
- ・プラート
(モッツアレラ、豆苗、しらす、レモン、グラナ)
S ¥1,410 M ¥1,760
- ・サルシッチャ
(モッツアレラ、万願寺唐辛子、生ソーセージ、チェリートマト、グラナ)
S ¥1,460 M ¥1,820
- ・ピカンテ
(モッツアレラ、ピカンテサラミ、バジル、赤玉ねぎ、ナス、グラナ)
S ¥1,460 M ¥1,820
- ・日替わりピッツァ

スタッフにお声がけください

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

・ スツパディペッシュ ¥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

・ 香取市産恋する豚肩ロースのグリル ¥1,870

契約農家さんのルッコラと共に楽しみいただけます

・ 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

・ 旬のナスと鶏肉のオーブン焼き ¥1,820

フレッシュトマトとバジルのピネガーソースでさっぱりした味わい

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



アフオガード ¥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・アズッロ(小瓶) ¥715

ノンアルコールビール ¥462

焼酎 Japone Sake

焼酎(麦・芋) ¥583

ウィスキー Whiskey

ロック、ソーダ、水、お湯 ¥671

カクテル Cocktail

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

カンバリソーダ / オレンジ ¥671

スプモーニ ¥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