



# 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〉

雲丹と魚介の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がけ

## 〈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

好きなピッツァ

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

※パンをご希望の方はスタッフにお声がけください

デザート

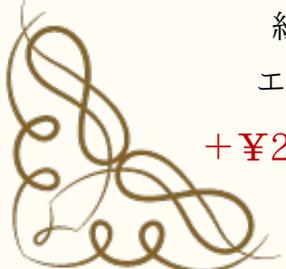
食後のお飲み物

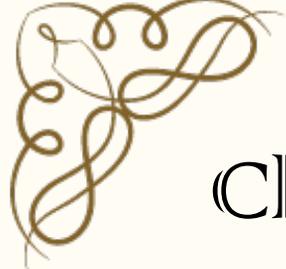
コーヒー【ホット・アイス】

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





# 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, マーレ・エ・モンティ **+¥620**  
(トマトソース、モッツアレラ、小海老、いか、チェリートマト、キノコ、オリーブ)
- C, フンギ **+¥440**  
(トマトクリーム、モッツアレラ、ミックスキノコ、トリュフオイル、半熟卵)
- 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, ボロネーゼ (トマトソース、モッツアレラ、ミートソース、チョリソー、焼き茄子)
- F, カラマーロ (トマトソース、モッツアレラ、いか、ルッコラ、カルチオーフィ)
- G, ラーパ **+¥970**  
(水牛モッツアレラ、かぶ、ルッコラ、ベーコン)
- H, アフミカート **+¥530**  
(燻製モッツアレラ、ミックスキノコ、小海老)
- 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, アウトウーノ (モッツアレラ、栗、ベーコン、アーモンド)
- K, ズッカ (モッツアレラ、かぼちゃ、パンチェッタ、オレガノ、バジル)
- L, ビアンカ (モッツアレラ、リコッタ、チェリートマト、バジル)
- 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, 小柱と小海老の +¥620  
アンチョビクリームソーススパゲティ
- B, 乾燥ポルチーニ茸と +¥440  
挽き肉、白インゲン豆のスープスパゲティ
- C, ベーコンとくるみの +¥360  
かぼちゃクリームソースペンネ
- D, さんまのトマトソーススパゲティ ~プッタネスカ~
- E, 3種キノコとツナのトマトソーススパゲティ ~bポスカイオーラ~
- F, 秋茄子とフレッシュトマト、ベーコン、グラナパダーノチーズスパゲティ
- 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  
赤ワインと干しブドウのソース 秋野菜のチップ
- B, USプライム牛ロースの厚切りカツレツ +¥1,100  
~コトレッタ~ マルサラソース
- C, 真鯛とニョッキ、 +¥440  
芽キャベツの軽い煮込み ~スケット~
- D, 鴨ムネ肉と鶏ムネ肉のコンフィ  
ミルフィーユ仕立て オレンジバルサミコソース
- E, 香取市産恋する豚肩ロースのピカタ アーモンドと生ハムのソース
- F, 秋鮭のカダイフ包み焼き キノコのクリームソース

# 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

- ・小柱と小海老のアンチョビクリームソーススパゲティ ¥2,200  
(小柱・小海老・枝豆・アンチョビ・生クリーム)
- ・乾燥ポルチーニ茸と挽き肉、白インゲン豆のスープスパゲティ ¥1,980  
(ポルチーニ茸・豚挽き肉・白インゲン豆・自家製鶏ガラスープ)
- ・ベーコンとくるみのかぼちゃクリームソースペンネ ¥1,870  
(ベーコン・くるみ・かぼちゃ・生クリーム)
- ・さんまのトマトソーススパゲティ ～プッタネスカ～ ¥1,710  
(トマトソース・さんま・アンチョビ・ケッパー・オリーブ)
- ・3種キノコとツナのトマトソーススパゲティ ～ボスカイオーラ～ ¥1,710  
(トマトソース・舞茸・しめじ・エリンギ・ツナ)
- ・秋茄子とフレッシュトマト、ベーコン、グラナパダーノチーズの ¥1,760  
(秋茄子・トマト・ベーコン・グラナパダーノ) スパゲティ

・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

- |   |          |          |
|---|----------|----------|
| ・ マーレ・エ・モンティ<br>(トマトソース、モッツアレラ、小海老、いか、チェリートマト、キノコ、オリーブ) | S ¥1,720 | M ¥2,150 |
| ・ フンギ<br>(トマトクリーム、モッツアレラ、ミックスキノコ、トリュフオイル、半熟卵)           | S ¥1,550 | M ¥1,930 |
| ・ マルゲリータ<br>(トマトソース、モッツアレラ、バジル、グラナ)                     | S ¥1,240 | M ¥1,540 |
| ・ ボロネーゼ<br>(トマトソース、モッツアレラ、ミートソース、チョリソー、焼き茄子)            | S ¥1,410 | M ¥1,760 |
| ・ カラマーロ<br>(トマトソース、モッツアレラ、いか、ルッコラ、カルチョーフィ)              | S ¥1,460 | M ¥1,820 |
| ・ ラーパ<br>(水牛モッツアレラ、かぶ、ルッコラ、ベーコン)                        | S ¥1,850 | M ¥2,310 |
| ・ アフミカート<br>(燻製モッツアレラ、ミックスキノコ、小海老)                      | S ¥1,590 | M ¥1,980 |
| ・ クアトロフォルマッジオ<br>(モッツアレラ、リコッタ、ゴルゴン、グラナ)                 | S ¥1,720 | M ¥2,150 |
| ・ アウトウーノ<br>(モッツアレラ、栗、ベーコン、アーモンド)                       | S ¥1,460 | M ¥1,820 |
| ・ ズッカ<br>(モッツアレラ、かぼちゃ、パンチェッタ、オレガノ、バジル)                  | S ¥1,410 | M ¥1,760 |
| ・ ビアンカマルゲ<br>(モッツアレラ、リコッタ、チェリートマト、バジル)                  | S ¥1,320 | M ¥1,650 |
| ・ 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 ¥2,090  
(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  
秋鮭をカダイフで包み、表面はサクサク、中はふっくらと仕上げました  
キノコのクリームソースでお楽しみいただけます  
¥1,980
- ・ 真鯛とニョッキ、芽キャベツの軽い煮込み ~スケット~  
自家製のニョッキとソテーした真鯛を、トマトと共に煮込み仕上げました  
¥2,200



- ・ 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

## Main メイン

- ・ A3ランク国産牛ロースのグリル ¥3,520  
赤ワインと干し葡萄のソース 秋野菜のチップ

A3ランクに格付けされている牛肉に  
コク深い赤ワインベースのソースがよく合います



- ・ USプライム牛ロースのカツレツ ¥2,970  
～コトレッタ～ マルサラソース

アメリカン・ビーフ全体からごくわずかしかとれない  
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

- ・ 香取市産恋する豚肩ロースのピカタ ¥1,980

食感が楽しいアーモンドと生ハムの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

- ・ 鴨ムネ肉と鶏ムネ肉のコンフィ ミルフィーユ仕立て  
オレンジバルサミコソースでさっぱりした味わいです

¥1,980

# 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	¥688
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
ブラッドオレンジ	¥770
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