



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10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〉

ズワイガニとウニのトマトクリームスパゲティ

〈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





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

※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


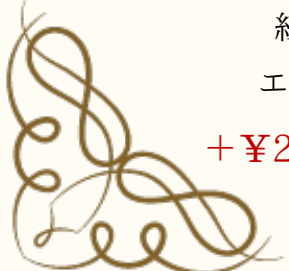
食後のお飲み物

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 +¥880

(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, シーフード マリナーラ +¥220

(チーズなし; トマトソース、ニンニク、オレガノ、オリーブ、アンチョビ、アサリ、イカ、エビ)

C, ビアンケッティ (トマトソース、モッツアレラ、しらす、カルチオーフィ、バジル)

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, バンビーノ (トマトソース、モッツアレラ、ベーコン、オリーブ、コーン)

F, プリマヴェーラ +¥1,340

(水牛モッツアレラ、生桜海老、チェリートマト、バジル)

G, 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)

H, ジェノヴェーゼ +¥220

(ジェノヴェーゼソース、モッツアレラ、パンチェッタ、チェリートマト)

I, チポツラ (くんせいチーズ、新玉ねぎ、アンチョビ)

J, アスパラゴ (モッツアレラ、グリーンアスパラガス、ベーコン)

K, 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 +¥550

- A, スワイガニと小エビのトマトクリームスパゲティ +¥580
- B, 桜海老と春菊のオイルスパゲティ +¥360
- C, 空豆とパンチェッタ、ゴルゴンゾーラのクリームスパゲティ +¥330
- D, 新玉ねぎとベーコンのアマトリチャーナ ふきのとうオイル
- E, ツナと小松菜のトマトクリームソーススパゲティ
- F, しらすとブロッコリーのオイルパスタ ミモザ風
- G, 日替わりパスタ



MAIN メイン

- A, A3ランク国産牛リブローズのグリル +¥1,980

瞬間スモーク モストコットウヴァ

- B, エビとロマネスコのクリーム煮 +¥935

- C, 冷製鶏むね肉とアボカド、トマトのサラダ仕立て グリーンマスタードソース

- D, 真鯛のカダイフ包み焼き 2色のパプリカソース

- E, 豚肩ロースのハーブチーズ焼き



Antipasto 前菜



・前菜の盛り合わせ

本日のおまかせ前菜を
お重に入れてご用意しております
宝石のようなイタリアン前菜を
ご堪能ください

¥2,310

・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

¥2,150



・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

¥2,130



・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



・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

¥1,920

・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

¥2,070



・ 色々魚介のアヒージョ

(バケット付き) ¥2,770

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

- ・ズワイガニと小エビのトマトクリームスパゲティ ¥2,460
(ズワイガニ・小海老・トマトソース・生クリーム)
- ・桜海老と春菊のオイルスパゲティ ¥2,140
(桜海老・春菊・バター)
- ・空豆とパンチェッタ、ゴルゴンゾーラのクリームスパゲティ ¥2,070
(空豆・パンチェッタ・玉ねぎ・ゴルゴンゾーラ・生クリーム)
- ・ツナと小松菜のトマトクリームソーススパゲティ ¥1,870
(トマトソース・ツナ・小松菜・トマト・生クリーム)
- ・新玉ねぎとベーコンのアマトリチャーナ ふきのとうオイル ¥1,550
(新玉ねぎ・ベーコン・トマトソース・ふきのとうオイル)
- ・しらすとブロッコリーのオイルスパゲティ ミモザ風 ¥1,550
(しらす・ブロッコリー・卵)

・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 ¥1,880 M ¥2,210

・ シーフード マリナーラ

S ¥1,720 M ¥2,050

(チーズなし; トマトソース、ニンニク、オレガノ、オリーブ、アンチョビ、イカ、アサリ、エビ)

・ ビアンケッティ

S ¥1,460 M ¥1,790

(トマトソース、モッツアレラ、しらす、カルチョーフィ、バジル)

・ マルゲリータ

S ¥1,240 M ¥1,570

(トマトソース、モッツアレラ、バジル、グラナ)

・ バンビーノ

S ¥1,410 M ¥1,740

(トマトソース、モッツアレラ、ベーコン、オリーブ、コーン)

・ プリマヴェーラ

S ¥2,360 M ¥2,870

(水牛モッツアレラ、生桜海老、チェリートマト、バジル)

・ クアトロフォルマッジオ

S ¥1,720 M ¥2,150

(モッツアレラ、リコッタ、ゴルゴン、グラナ)

・ ジェノヴェーゼ

S ¥1,620 M ¥1,950

(ジェノヴェーゼソース、モッツアレラ、パンチェッタ、チェリートマト)

・ チポツラ

S ¥1,410 M ¥1,740

(くんせいチーズ、新玉ねぎ、アンチョビ)

・ アスパラゴ

S ¥1,410 M ¥1,740

(モッツアレラ、グリーンアスパラガス、ベーコン)

・ 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
サクサク食感のカダイフで真鯛を包んで焼いた料理
カラフルなパプリカのソースと一緒に楽しみください
¥2,200
- ・ エビとロマネスコのクリーム煮
プリプリのえびとロマネスコにトマトクリームが絡んだ優しい一品
¥2,750



- ・ 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ランク国産牛リブローズのグリル ¥4,950
瞬間スモーク モストコットウヴァ

A3ランクに格付けされている牛肉を
燻製の香りが包み込んだ贅沢な一皿



- ・ 豚肩ロースのハーブチーズ焼き ¥2,200
トマトソースと焼いたチーズ、国産豚の相性が抜群です

- ・ 骨付仔羊ロースのグリル（2本） ¥5,500
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

- ・ 冷製鶏むね肉とアボカド、トマトのサラダ仕立て
グリーンマスタードソース ¥1,980

ヘルシーな鶏むね肉をマスタードソースと一緒に

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
---------	------

ウィスキー 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
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