



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〉

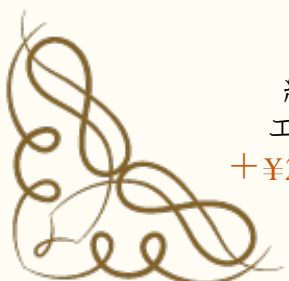
デザート盛り合わせ

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

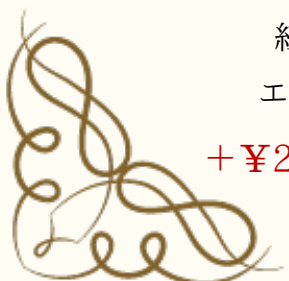
食後のお飲み物

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 +¥880

(トマトソース、水牛モzzarella、チェリートマト、バジル、グラナ)

B,マーレ カルチョーフィ +¥220

(トマトソース、モzzarella、バジル、小エビ、カルチョーフィ、グラナ)

C,サルシッチャ (トマトソース、モzzarella、サルシッチャ、ほうれん草、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,メランザーネ ボロネーゼ (トマトソース、モzzarella、なす、ミートソース、バジル、グラナ)

F,タルトウーフォ +¥220

(モzzarella、ベーコン、舞茸、エリンギ、しめじ、トリュフオイル、バジル、グラナ)

G,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)

H,スペツィアートサラミ (モzzarella、サラミ、唐辛子、グラナ)

I,アウトウーノ (くんせいチーズ、栗、ベーコン、グラナ)

J,ジェノヴェーゼ (モzzarella、ジェノヴェーゼ、れんこん、しらす、グラナ)

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
追加粉チーズ ¥110

- A, スワイガニと小エビのトマトクリームスパゲティ +¥770
- B, バター香るボルチーニ茸とマッシュルーム、パンチェッタのスパゲティ +¥660
- C, ホクホクかぼちゃとベーコンのクリームソースペンネ +¥110
- D, ボスカイオーラ いろいろキノコとツナのトマトソーススパゲティ
- F, 鶏ひき肉とごぼうの白ワイン煮込みスパゲティ
- G, 日替わりパスタ

MAIN メイン

- A, A3ランク国産牛リブロースのグリル +¥1,960

モストコットウヴァソース 野菜のチップ添え

- B, 魚介のサルセーラ 魚介の煮込み料理 +¥750

- C, 鶏モモ肉の煮込み ペピトリアソース
アーモンドと卵白を使用したソース

- D, 真鯛のカダイフ包み焼き キノコクリームソース

- E, 豚肩ロースのモルノー スパイスの効いた肉料理



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
野菜に良く合います

¥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

- ・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)
- ・バター香るポルチャーニ茸とマッシュルーム、パンチェッタのスパゲティ ¥2,310
(ポルチャーニ茸、マッシュルーム、パンチェッタ、バター)
- ・ホクホクかぼちゃとベーコンのクリームソースペンネ ¥1,770
(かぼちゃ・ベーコン・玉ねぎ・バター・生クリーム)
- ・ボスカイオーラ キノコとツナのトマトソーススパゲティ ¥1,550
(舞茸・しめじ・エリンギ・玉ねぎ・ツナ・トマトソース)
- ・鶏ひき肉とごぼうの白ワイン煮込みスパゲティ ¥1,550
(鶏ひき肉・玉ねぎ・ごぼう・白ワイン)
- ・ペンネアラビアータ
(トマトソース・唐辛子)
- ・ボンゴレビアンコ ¥1,430
(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 ¥1,710
(あさり・ムール貝・
ソフトシェルシュリンプ・トマトソース)
¥2,310
- ・濃厚カルボナーラ
(パンチェッタ・卵・生クリーム・グラナ)
- ・日替わりパスタ ¥1,760

※ 大盛り + ¥440

スタッフにお声がけください



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



・ 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

・ マーレ カルチョーフィ

S ¥1,490 M ¥1,820

(トマトソース、モッツアレラ、バジル、小エビ、カルチョーフィ、グラナ)

・ サルシッチャ

S ¥1,290 M ¥1,620

(トマトソース、モッツアレラ、サルシッチャ、ほうれん草、グラナ)

・ 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)

・ メランザーネ ボロネーゼ

S ¥1,410 M ¥1,740

(トマトソース、モッツアレラ、なす、ミートソース、バジル)

・ タルトゥーフォ

S ¥1,490 M ¥1,820

(モッツアレラ、ベーコン、舞茸、エリンギ、しめじ、トリュフオイル、バジル、グラナ)

・ クアトロフォルマッジオ

S ¥1,720 M ¥2,150

(モッツアレラ、リコッタ、ゴルゴン、グラナ)

・ スペツィアートサラミ

S ¥1,290 M ¥1,620

(モッツアレラ、サラミ、唐辛子、グラナ)

・ アウトウーノ

S ¥1,290 M ¥1,620

(くんせいチーズ、栗、ベーコン、グラナ)

・ ジェノヴェーゼ

S ¥1,410 M ¥1,740

(モッツアレラ、ジェノヴェーゼ、れんこん、しらす、グラナ)

・ 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
濃厚なキノコのクリームソースと一緒に楽しみください

レギュラー ￥2,420
ハーフ ￥1,650

・ 魚介のサルセーラ

スペイン風の魚介の煮込み料理
様々な魚介類のだしが効いた、ブイヤベースのような一皿です

レギュラー ￥3,540
ハーフ ￥2,320



・ 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スのグリル
モストコットウヴァソース野菜のチップ添え
- | | |
|-------|--------|
| レギュラー | ¥6,220 |
| ハーフ | ¥3,550 |

A3ランクに格付けされている

ジューシーで食べ応えのある牛肉を
贅沢に楽しめる一品



- ・ 豚肩ロースのモルノー

豚肉の旨味が楽しめる、スパイスの効いたお肉料理です。

レギュラー	¥2,370
ハーフ	¥1,630

- ・ 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

- ・ 鶏モモ肉の煮込み ペピトリアソース

アーモンドと卵白を使用したソースと鶏肉は相性抜群です

レギュラー	¥2,370
ハーフ	¥1,630

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



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

別冊にて単品デザートメニューをご用意しております
ご希望の方はスタッフにお声がけください

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
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)	¥770
はちみつラテ(ホット/アイス)	¥770
キャラメルラテ(ホット/アイス)	¥770
抹茶ラテ(ホット/アイス)	¥770
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	¥660
カフェラテ(ホット/アイス)	¥660

※すべて税込となります