



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〉

ペスカトーレ

〈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





Serenio course

セレーノコース

¥5,500 (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、ご用意しております

渡り蟹のクリームソーススパゲティ

メインディッシュ

お魚かお肉のどちらかをお選びください

〈魚〉

真鯛のカダイフ包み焼き オマール海老のソース

〈肉〉

恋する豚肩ロースのグリル ふきのとう香るソース

本日のドルチェ

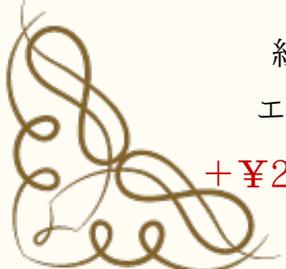
食後のお飲み物

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



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お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 ※ 大盛り +¥550

- ・アマトリチャーナ ベーコンと玉ねぎのトマトソーススパゲティ ¥1,550
(トマトソース・ベーコン・玉ねぎ・菜の花)
- ・桜海老とキャベツのオイルスパゲティ ¥1,770
(桜海老・キャベツ)
- ・たらこ大葉のスパゲティ ¥1,770
(たらこ・大葉・たくあん)
- ・ペンネアラビアータ ¥1,430
(トマトソース・唐辛子)
- ・ボンゴレピアンコ ¥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
(ベーコン・卵・生クリーム・グラナ)
- ・日替わりパスタ



Pizza ピッツァ



・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 ¥1,880 M ¥2,210

当店の水牛モッツァレラ

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

・サルシッチャ

S ¥1,290 M ¥1,620

(トマトソース、モッツァレラ、サルシッチャ、そら豆、グラナ)

・マルゲリータ

S ¥1,240 M ¥1,570

(トマトソース、モッツァレラ、バジル、グラナ)

・マリナーラ

S ¥1,290 M ¥1,620

(チーズなし; トマトソース、オレガノ、オリーブ、ケッパー、ニンニク)

・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)

・アスパラ ベーコン

S ¥1,290 M ¥1,620

(モッツァレラ、グリーンアスパラ、ベーコン、バジル)

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



・ 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
ぶどうのソース
- | | |
|-------|--------|
| 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

- ・ 鶏モモ肉の煮込み ペピトリアソース

アーモンドと卵黄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



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

～ 小学生以下限定 ～
※税込み価格となります

Kids menu



ドリンク

ミニパフェ

コーンスープ

おすすめメイン

オレンジジュース
アップルジュース
ウーロンちゃ
コーラ
ジンジャーエール

小学生
無料（3月限定）

小学生未満
無料

コップ・お皿・エプロン・フードカッター
ご用意しております！
ご利用希望の方は
お気軽にスタッフまでお声がけください♪

うらめんから好きなものをえらんでね☆



メインチョイスメニュー

おえらびいただけます



**ツナとマヨコーンの
ピッツア**



ミートソースパスタ



ミートソースドリア

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)	¥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