



Dinner Special course



ディナースペシャルコース
お一人様 ¥8,000 (税込)

〈アミューズ〉
メロンの冷製スープ

〈前菜〉
イタリアン前菜盛合せ

〈パスタ〉
ウニとカニのトマトクリームスパゲティ

〈魚料理〉
真鯛のカダイフ包み焼き 白ワインソース
トマトとルッコラのサラダ添え

〈肉料理〉
A3ランク国産牛のグリル トリュフソース

〈デザート〉
ドルチェ盛り合わせ

〈食後の飲み物〉
コーヒー または 紅茶
ホットかアイスが選びいただけます



Antipasto Freddo 冷前菜

彩り野菜のバーニャカウダ 3種のソース ¥1,740



季節に合わせたカラフルな野菜を
3種のソース（アンチョビ、チーズ、トムヤム）
にディップして楽しめる一皿
使用しているお野菜は千葉県産のものを
中心にご用意しております

cucinaサラダ ¥990

(にんじん or すりおろし野菜)

自家製ドレッシングがお選びいただけるオーソドックスなサラダです

前菜盛合せ ¥1,470

野菜や魚介、お肉などを使用したイタリアン前菜の盛合せです

ブルスケッタ ¥1,240

バケットに様々な前菜がのった一皿で、ワインのおつまみとしてもおすすめです

15種食材を使ったセルクルサラダ

¥1,250

野菜を中心に様々な食材を使用した
色鮮やかなチョップドサラダ



Antipasto Freddo 冷前菜



トマトと水牛モッツァレラの
カプレーゼ

¥980

みずみずしいフレッシュなチーズが
トマトの酸味と良く合います

彩り野菜と生ハムのカルパッチョ

¥1,310

カラフルなお野菜と生ハムを
シトラスビネガーで仕上げた一皿



鮮魚のカルパッチョ

¥1,230

ホワイトバルサミコと生姜のソースが鮮魚の旨味を引き立てます

牛モモ肉のタルタル

¥1,420

細かく切った牛肉を、ブルーチーズのソースと一緒に楽しめます

生ハムとサラミ

¥1,450

お酒を飲みつつ、つまめる一皿

オリーブとチーズ

¥1,420

ワインを飲む方におすすめ

Antipasto Caldo

温前菜

赤海老のアヒージョ ¥1,680

赤海老の頭も入った
ニンニクの効いたアヒージョ
バケットをつけてお召し上がりください



マッシュルームのアヒージョ ¥1,130

生ハムも入った定番のアヒージョ

いろいろポテトのグラタン ¥980

色や食感の違う3種類のじゃがいもを使用した一皿

生ハムのクリームコロッケ ¥840

外はサクサク、中はとろーりなミニサイズのコロッケ

スパニッシュオムレツ ¥750

じゃがいもと玉ねぎが入ったシンプルなオムレツ



エストレヤード ¥790

フライドポテトに、イベリコチョリソーを使ったソースと目玉焼きがのった一皿

Pasta&Risotto パスタ&リゾット

※ パスタ大盛り +¥550

きのこ大葉のオイルスパゲティ ¥1,370

夏にぴったりのあっさりとした一皿です

夏野菜とベーコンのトマトソーススパゲティ ¥1,460

野菜がしっかり楽しめる夏らしいパスタです

ポークハムとほうれん草のクリームスパゲティ ¥1,680

クリームベースの食べやすいパスタです

スモークサーモンとフレッシュトマトのスパゲティ ¥1,720

スモークサーモンとトマトの相性が抜群です

日替わりパスタ

カルボナーラ ¥1,590

卵と生クリームを使った濃厚なパスタです

ペンネアラビアータ ¥1,240

ピリッと辛いトマトソースで仕上げたショートパスタです

トリュフのクリームリゾット ¥1,980

クリーミーなリゾットをトリュフの香りとともに堪能できます

本日のカルドソ ¥1,960

スペインのお米料理

日本の雑炊に近いお料理です

魚介を使用してご用意しております



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)

¥2,210

当店の水牛モッツァレラ

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

エスカリバーダ

¥1,240

(トマトソース、モッツァレラ、アンチョビ、パプリカ、茄子、玉ねぎ)

スペツィアート

¥1,410

(モッツァレラ、ルッコラ、チョリソー)

クアトロフォルマッジオ

¥2,150

(モッツァレラ、リコッタ、ゴルゴン、グラナ、蜂蜜)

ビスマルク

¥1,410

(トマトソース、モッツァレラ、卵、ベーコン)

日替わりピッツァ

スタッフにお尋ねください

デザートピッツァ

チーズハニー

¥1,100

(シュレットチーズ、蜂蜜)

ヌテラピッツァ

¥1,160

(ヌテラ；チョコレートとヘーゼルナッツのペースト、粉糖)

Pesce 魚介のメイン料理

魚介のスッパディペツシェ ¥2,510



ブイヤベースのような
魚介のスープ仕立てです
海老や貝の旨味を
トマトスープと一緒に
お召し上がりください

いかの鉄板焼き ¥1,600

イカ墨のソースで、野菜とともにいかをふんだんに楽しめる一皿

メカジキのソテー ¥1,710

ピリッと辛いアラビータソースで仕上げました

本日の鮮魚のポワレ ¥2,000

野菜を使用した酸味のあるラビゴットソースが良く合います

Crame お肉のメイン

丸ごと鶏の半身グリル ¥1,740

鶏の半身を丸ごと焼いた
豪快なお肉料理



うさぎ肉のカチャトラ ¥2,350

鶏肉よりも少し歯応えのあるうさぎ肉を、トマトや香草で煮込んだ料理

A3ランク国産牛のグリル 160g ¥5,850

ぶどうを使った甘めのソースで仕上げた、脂がのったお肉のグリル料理です

牛ザブトンの網焼き

脂の甘みと赤身の旨味をもったザブトンの網焼きです

レギュラー(200g) ¥5,760

ハーフ(100g) ¥2,990

Dolce ドルチェ

ドルチェミスト ¥1,210

様々なデザート盛り合わせの一度に色々楽しめるひと皿です
メッセージプレートも承っておりますのでお気軽にお申し付けください



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

アイス、シャーベット ¥550

種類をいくつかご用意しておりますので、スタッフにお尋ねください

デザートピッツア

ピッツアのページに記載しております

ドリンクメニュー

ワイン Vino

別紙でワインリストをご用意しております

次のページをご覧ください

ソフトドリンク Bevanda analcolica

ビール Birra

生ビール	¥650
瓶ビール (中瓶)	¥950
ナストロ・アズッコ (小瓶)	¥990
ノンアルコールビール	¥775

焼酎 Japone Sake

焼酎(麦・芋)	¥590
---------	------

ウイスキー Whiskey

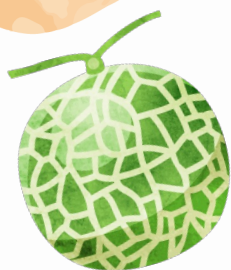
ロック、ソーダ、水、お湯	¥680
--------------	------

カクテル Cocktall

ジントニック	¥680
モスコミュール	¥680
スクリュードライバー	¥680
キューバリバー	¥680
カシスソーダ / オレンジ	¥680
カンパリソーダ / オレンジ	¥720
スプモーニ	¥720
キール	¥880
キール・ロワイヤル	¥1100

サラトガクーラー	¥650
シャーリーテンプル	¥650
レモネード(ホット/アイス)	¥650
グリーンアップルフィズ	¥650
グレープスカッシュ	¥650
ブラッドオレンジジュース	¥770
サンペレグリノ (500ml)	¥1100
カフェモカ(ホット/アイス)	¥750
はちみつラテ(ホット/アイス)	¥750
キャラメルラテ(ホット/アイス)	¥750
抹茶ラテ(ホット/アイス)	¥750
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	¥580
カフェラテ(ホット/アイス)	¥580
ホットココア	¥550
ハーブティ	¥550

※すべて税込となります



くまさん クリームソーダ

¥680 (税込)



フレーバー

6種類からお選びいただけます

メロンソーダ

ストロベリーソーダ

ブルーハワイ

グレープソーダ

コーラ

アイスコーヒー



子供も大人も大好きな
クリームソーダが新登場☆

暑い夏にぴったりの
冷たいドリンクです！

～ 小学生以下限定 ～
※税込み価格となります

Kids menu



おすすめメイン

ドリンク

ミニパフェ

コーンスープ

※パンはつきません

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

¥1,100

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♪

うらめんからす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



マルゲリータ



ツナとマヨコーンの
ピッツア



カルボナーラ



ミートソースパスタ