

要予約

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〉

前菜盛り合わせ

〈スープ〉

本日のスープ

〈パスタ〉

牡蠣のペペロンチーノ

〈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

〈魚料理〉

真鯛のカダイフ包み焼き アメリケーヌソース

〈肉料理〉

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

〈食後の飲み物〉

コーヒー または 紅茶

ホットかアイスがご選びいただけます



Dinner Special course

ディナースペシャルコース
お一人様 ¥6,000 (税込)

〈前菜〉

イタリアン前菜盛合せ

〈スープ〉

本日のスープ

〈パスタorピッツァ〉

おまかせパスタ or おまかせピッツァ

〈肉料理〉

USプライムビーフのグリル



〈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

ホットかアイスがお選びいただけます



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を2種類から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

鴨胸肉の軽い炙り

¥1,240

バルサミコソースと合わせて
さっぱりと楽しめる一皿です



Antipasto Freddo 冷前菜



トマトとモッツァレラの
カプレーゼ

¥980

モッツァレラチーズが
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



生ハムの盛合せ ¥1,450

お酒を飲みつつ、つまめる一皿

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

おかわりバケット 2枚入り ¥150

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

ラクレット風カラフル温野菜

¥1,260

とろーりチーズソースをたっぷりつけて
お召し上がりください



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

焼き茄子とパンチェッタのオイルスパゲティ ¥1,390

パンチェッタ(塩漬けにした豚肉)の旨味と焼き茄子が良く合います

ボスカイオーラ ¥1,370

きのこの旨味がしっかりと楽しめるトマトソーススパゲティ

牛すじのトマトラグースパゲティ ¥1,450

牛すじをトマトソースでじっくり煮込みスパゲティと合わせました

牡蠣と柚子胡椒のオイルのスパゲティ ¥1,780

少し和風要素のあるパスタ。牡蠣の旨みをお楽しみください

海老と蟹のトマトクリームスパゲティ ¥1,830

クリームパスタの中でも王道の組み合わせの一皿

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

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

ジェノヴェーゼ

¥1,320

(ジェノヴェーゼソース、モッツァレラ、きのこ、ベーコン)

サルシッチャ

¥1,380

(トマトソース、モッツァレラ、サルシッチャ；ハーブの効いた挽肉、茄子)

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

魚介のスツパディペツシエ ¥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

メカジキと生ハムのサルティンボッカ ¥1,840

メカジキを生ハムで巻き
焼いたお料理です
アーモンドやケッパーを
使ったソースが旨みを
引き立てます



Craime 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



鶏肉とお野菜のカチャトラ ¥1,980

野菜と鶏肉を煮込んだ猫師風の一皿。ローリエの良い香りが広がります

A3ランク国産牛のタリアーティスト ¥4,550

脂がのったお肉を焼いて薄切りにした料理
肉本来の旨みをシンプルに味わえます

牛モモ肉のビステッカ トリュフソース ¥3,280

牛モモ肉をステーキのように焼いた一皿です
トリュフソースが旨みを引き立てます

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を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

デザートピッツァ

ピッツァのページに記載しております

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

¥680 (税込)

小学生までご利用いただけます

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

4しゆるいから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



ナポリタン



ミートソースパスタ

追加単品メニュー

お子様大好き♡

フライドポテト ¥460



スープ単品 ¥220

ピッツア・パスタ単品 ¥480

ミニパフェ単品 ¥330

クリームソーダ

¥680

フレーバーと動物が選べます！
詳しくは別紙メニューをご覧ください



※全て税込価格です

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

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
スパモーニ	¥720
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	¥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