

# APPETIZERS

前菜

- Octopus Ceviche** ¥ 580  
Fresh Tomato, Spicy Genovese Sauce  
北海道このセビーチエ ハラペーニョとジェノパソース
- Tasmanian Smoked Salmon Carpaccio** ¥ 680  
Dill Cream Sauce  
タスマニア産スモークサーモンのカルパッチョ  
ディルとクリームソースで
- Chicken Liver Patty** ¥ 480  
鶏レバーのパテ
- Prosciutto Di Parma** ¥ 680  
パルマ産プロシュート
- Salami Montanaro** ¥ 580  
サラミモンタナーロ  
北イタリアの伝統的なサラミ
- Caprese** ¥ 980  
Mozzarella di Buffalo, Tomato, Genovese Sauce  
イタリアより空輸 水牛モッツアレラのカプレーゼ  
水牛モッツアレラと完熟トマトのサラダ
- Bagna Cauda** ¥ 850  
彩り野菜のバーニャカウダ
- Assorted Cheese Plate** ¥ 1,200  
本日のチーズ盛り合わせ  
※内容はスタッフにお尋ねください

- Spice & Herb Marinated Fried-Chicken** (1Piece) ¥ 340  
骨付きフライドチキン スパイスでマリネしたオリジナルチキン
- Spicy Chorizo** (1Piece) ¥ 390  
自家製チョリソーソーセージ 粒マスタード添え

- Spicy Deep-fried Horse Mackerel** ¥ 390  
豆あじのから揚げ スパイス風味

- Gnocchi** ¥ 480  
もちもちジャガイモのニョッキ

- Sauteed Cabbage with Anchovy & Garlic** ¥ 480  
キャベツのアンチョビガーリックソテー

- Roasted Mushrooms with Gorgonzola** ¥ 680  
マッシュルームのゴルゴンゾーラチーズ焼き  
バゲットをチーズソースにつけて召し上がるのがおすすめです  
バゲット ¥150

- Oven Roasted Whelk with Herb Butter** ¥ 780  
ツブ貝のオープン焼き 香草バター

- Shrimp Ajillo with Mushrooms** ¥ 680  
海老とマッシュルームのアヒージョ

- Clam Steamed in White Wine** ¥ 980  
アサリの白ワイン蒸し

- Stewed Beef Brisket in Red Wine** ¥ 680  
牛バラ肉のやわらか煮込み  
フンドボーと赤ワインでじっくり煮込みました

- Deep-Fried Calamari with Tartar Sauce** ¥ 750  
小ヤリイカのリング揚げ

- French Fries** ¥ 480  
フライドポテト

- Garlic Toast** (1Piece) ¥ 150  
ガーリックトースト

- Homemade Focaccia Garlic** (1Piece) ¥ 260  
焼きたてフォカッチャガーリック

Minimum Charge is ¥840 after 6:00p.m. 当日では18時以降¥840のミニムチャージを頂いております。

# FISH & MEAT

魚・肉

- Roasted Chicken** (1/2羽) ¥ 1,380  
清流若鶏のガーリックロースト  
※20分以上お時間頂きます

- Veal Cutlet** ¥ 1,380  
仔牛のカツレツ “ミラネーゼ”  
薄くのばした仔牛の肉に衣を付け、専用のフライパンで  
香ばしく焼きあげます

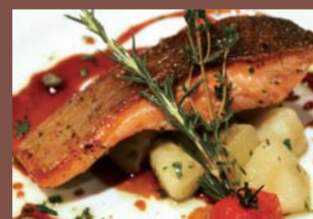
- Sauteed Tasmanian Salmon** ¥ 1,280  
タスマニア産サーモンのソテー  
皮面をカリカリに焼き上げてハーブと一緒にソテーします



Roasted Chicken



Veal Cutlet



Sauteed Tasmanian Salmon

# SOUP & SALAD

スープ・サラダ

## Salad サラダ

- |   | Small | Regular |
|---|-------|---------|
| <b>Caesar Salad</b><br>Romaine Lettuce Tossed with Garlic & Parmesan Cheese Dressing<br>シーザースサラダ<br>ロメインレタスとパルメザンチーズ、アンチョビガーリックドレッシング | ¥ 530 | ¥ 880   |

- Snow Crab & Avocado Salad** ¥ 650 ¥ 1,100  
Wasabi & Shallot Dressing  
ズワイ蟹とアボカドのサラダ  
わさびエシャロットドレッシング

- Mix Green Salad** ¥ 380 ¥ 680  
Garlic & Soy Sauce Dressing  
ミックスグリーンサラダ  
ガーリック風味の和風ドレッシング

- Wakame Seaweed & Tofu Salad** ¥ 450 ¥ 750  
Onion & Apple Soy Sauce Dressing  
寄せ豆腐とワカメのサラダ  
オニオンとすりおろしりんごのドレッシング

- Fresh Spinach** ¥ 550 ¥ 950  
Poached Egg, Mushroom, Bacon, Japanese Dressing  
ほうれん草とベーコンのサラダ温泉玉子のせ  
和風ドレッシング

## Soup スープ

- Minestrone** ¥ 400  
ミネストローネ

- New England Clam Chowder** ¥ 500  
クラムチャウダー

# NAPOLI STYLE PIZZA

ナポリスタイルピッツア



ナポリ風ピッツア。ほどよい酸味のイタリア産トマトソースと、フレッシュなモッツアレラチーズ、自家製生地には厳選された小麦粉を使用しています。

- Plain Mixed Cheese** ¥ 600  
プレーン  
ミックスチーズ、オレガノ  
【おすすめトッピング：アンチョビ +¥250 / ガーリック +¥150】

- Jalapeno & Chorizo** ¥ 950  
Chorizo, Onion, Bell Pepper Jalapeno  
ハラペーニョ & チョリソー  
チョリソー、オニオン、パプリカ、ハラペーニョ

- Margherita** ¥ 1,380  
Mozzarella di Buffalo, Tomato, Fresh Basil  
マルゲリータ  
ナポリピッツアの定番。水牛モッツアレラ、トマト、フレッシュバジル

- Gorgonzola** ¥ 1,250  
Served with Honey  
ゴルゴンゾーラ 蜂蜜添え  
イタリアのブルーチーズゴルゴンゾーラ100%のピッツア

- Prosciutto & Rocket Salad** ¥ 1,480  
Mozzarella, Prosciutto, Rocket Salad, Cherry Tomato  
生ハムとルッコラ  
モッツアレラ、生ハム、ルッコラ、チェリートマト

- La Boheme' Mix** ¥ 1,250  
Shrimp, Bacon, Mushrooms, Bell Pepper, Mixed Cheese  
ラ・ボエムミックス  
小海老、ベーコン、マッシュルーム、ピーマン、ミックスチーズ

## Toppings トッピング

- Anchovy** ¥ 250  
アンチョビ
- Garlic** ¥ 150  
ガーリック
- Eggplant** ¥ 150  
茄子
- Mozzarella di Buffalo 40g** ¥ 450  
水牛モッツアレラ
- Prosciutto 30g** ¥ 480  
生ハム

# RISOTTO & LASAGNA

リゾット・ラザニア

- Mushrooms Risotto** ¥ 950  
Porcini, Shimeji Mushrooms, Parmesan Cheese  
ポルチーニ茸としめじのパルメザンリゾット  
【おすすめトッピング：ほうれん草 +¥200】  
※お米はUS産カルロースを使用しております

- Lasagna** ¥ 850  
Egg, Meat Sauce, Bechamel, Cheese  
エミリア風ラザニア  
半熟玉子、ミートソース、ベシャメルソース、チーズ

# PASTA

パスタ

- Peperoncini** ¥ 550  
ペペロンチーニ  
【おすすめトッピング：ほうれん草 +¥200】

- Arrabbiata** ¥ 650  
Chili, Tomato Sauce  
アラビアータ  
【おすすめトッピング：茄子 +¥150】

- Mentaiko** ¥ 950  
Spicy Cod Roe, Butter  
辛子明太子あえ  
【おすすめトッピング：小ヤリイカ +¥200】

- Steamed Chicken** ¥ 980  
Green Onion, Spinach, Sesame Oil Sauce  
蒸し鶏と青ネギの和風ソース  
青ネギを使ったゴマ風味ソース  
【おすすめトッピング：大根おろし +¥100】

- Green Chili Pepper & Chirimenjako** ¥ 800  
※Depend on season, maybe hot.  
青唐辛子とちりめんじゃこ  
【おすすめトッピング：納豆 +¥100】  
【ご注意ください!!】時期により青唐辛子が辛くなる場合があります。

- Carbonara** ¥ 1,150  
Bacon, Egg-Creamy Sauce  
カルボナーラ  
ベーコンとフレッシュクリーム、玉子のソース  
【おすすめトッピング：ほうれん草 +¥200】

- Bolognese** ¥ 980  
Classic Italian Meat Sauce  
ボロネーズ  
【おすすめトッピング：茄子 +¥150】

- Smoked Salmon & Spinach** ¥ 1,280  
with Cream Sauce  
サーモンとほうれん草のクリームソース  
【おすすめトッピング：しめじ +¥200】

- Genovese** ¥ 1,280  
Scallop, Green Asparagus  
帆立とアスパラガスの  
ジェノバ風バジリコソース  
【おすすめトッピング：小ヤリイカ +¥200】

- Scampi with Tomato Cream Sauce** ¥ 1,480  
手長海老のトマトクリームソース  
【おすすめトッピング：しめじ +¥200】

## Today's Pasta

本日のパスタ

※スタッフにお尋ねください

## Toppings トッピング

- Natto** ¥ 100  
納豆
- Fried Eggplant** ¥ 150  
茄子
- Shimeji Mushrooms** ¥ 200  
しめじ
- Grated Daikon Radish** ¥ 100  
大根おろし
- Aojiso** ¥ 100  
青じそ
- Spinach** ¥ 200  
ほうれん草
- Calamari** ¥ 200  
小ヤリイカ
- Spicy Cod Roe** ¥ 200  
辛子明太子