Antipasto　Insalata

新鮮魚介の
シーフードプラッター
Seafood Platter

¥4,000
税込 ¥4,400

ナポリ風フリット盛り合わせ
香草タルタルソース
Deep Fried Italian Style Seafood

¥1,580
税込 ¥1,738

ナポリ直送水牛モッツァレラチーズと
完熟チェリートマトのカプレーゼ
Buffalo Mozzarella and Cherry Tomato Salad
"Caprese"
¥1,680
税込 ¥1,848

ヨーロッパ産熟成生ハムとサラミの
盛り合わせ
Assorted Prosciutto and Salami

¥1,780
税込 ¥1,958

自家製ローストビーフ
アボカドマヨネーズと夜明マスタード
Roasted Beef Avocado mayonnaise
and Mustard sauce
¥1,580
税込 ¥1,738

青森県産にんにくのガーリックトースト
2 色の完熟トマトのブルスケッタ
Garlic bread and Bruschetta

¥1,300
税込 ¥1,430

3 種ハーブのグリーンサラダ
Fresh Herb Green Salad

¥980
税込 ¥1,078

六甲シャンピニオンと燻製ベーコン
半熟卵のシーザーサラダ
Caesar Salad
¥1,250
税込 ¥1,375

メカジキコンフィとルッコラセルバチカの
田舎風サラダ
Swordfish and Rucola salad
¥1,300
税込 ¥1,430

※ Service fee of ¥330 (include tax) per person will be added to your bill. ※ コペルトとしてお一人様 ¥330 (税込) 頂戴いたします

PIZZA

水牛モッツァレラチーズ
トマト・有機バジル
至高のマルゲリータ
TOMATO SAUCE,
BUFFALO MILK MOZZARELLA, BASIL
S-SIZE ¥2,430 / M-SIZE ¥2,750
税込 ¥2,673　税込 ¥3,025

真ダコとしらす
ブラックオリーブのマリナーラ
TOMATO SAUCE, GARLIC, OCTOPUS,
OLIVE, WHITEBAIT, BASIL

S-SIZE ¥2,000 / M-SIZE ¥2,400
税込 ¥2,200　税込 ¥2,640

4 種チーズの
クアトロフォルマッジ
～イタリア産アカシアの有機ハチミツ～
4 KINDS OF CHEESE

S-SIZE ¥2,130 / M-SIZE ¥2,450
税込 ¥2,343　税込 ¥2,695

牛ラグーとモッツァレラチーズの
包み焼きピッツァ “カルツォーネ”
PIZZA TURNOVER
FILLED BRAISED BEEF & MOZZARELLA

¥2,300
税込 ¥2,530

宮崎県産よかもよか卵と
生ハムのビスマルク
MOZZARELLA, PROSCIUTTO,
MUSHROOM, BOILED EGG

S-SIZE ¥2,200 / M-SIZE ¥2,700
税込 ¥2,420　税込 ¥2,970

イベリコ豚ラルドとズッキーニの
ピッツァ ネラーノ風
IBERIAN PORK LARD, ZUCCHIN,
MOZZARELLA, BASIL

S-SIZE ¥2,200 / M-SIZE ¥2,700
税込 ¥2,420　税込 ¥2,970

黄金トマトと燻製モッツァレラの
レッジーナ
2-COLORED TOMATOES,
SMOKED MOZZARELLA, BASIL

S-SIZE ¥2,300 / M-SIZE ¥2,700
税込 ¥2,530　税込 ¥2,970

ナポリピッツァ世界コンペティション
最優秀賞受賞
D.O.C ～ドック～
MOZZARELLA, CHERRY TOMATO, BASIL

S-SIZE ¥2,380 / M-SIZE ¥2,700
税込 ¥2,618　税込 ¥2,970

TOPPING

アンチョビ ANCHOVY	¥400	税込 ¥440
六甲シャンピニオン MUSHROOM	¥400	税込 ¥440
有機ルッコラ RUCOLA	¥400	税込 ¥440
生ハム PROSCIUTTO	¥500	税込 ¥550

Pasta

水牛モッツァレラチーズと完熟トマトのポモドーロ 有機スパゲッティ Spaghetti with Buffalo Mozzarella and Fresh Tomato	¥1,900 税込 ¥2,090
ハマグリの有機バジルジェノベーゼソース リングイネ Linghuine with Clam Genovese sauce	¥1,800 税込 ¥1,980
まるごと豚スペアリブのナポリ風ラグーソース パッケリ Paccheri with Napoli style stewed spare ribs sauce	¥2,400 税込 ¥2,640
神戸牛のボロネーゼソース タリアテッレ Tagliatelle with KOBE Beef bolognese sauce	¥2,100 税込 ¥2,310
ナポリ風 魚介と完熟チェリートマトのペスカトーレ リングイネ Linghuine Pescatore	¥2,800 税込 ¥3,080
渡り蟹のトマトクリームソース スパゲッティ Spaghetti with Blue crab Tomato cream sauce	¥2,600 税込 ¥2,860

Spaghetti with Buffalo Mozzarella and Fresh Tomato

Linghuine with Clam Genovese sauce

Linghuine Pescatore

Spaghetti with Blue crab Tomato cream sauce

Grilled KOBE Beef

Japanese pork Cutlet

Grilled Swordfish

Secondo

但馬味鶏のソテー ディアボラソース Sauteed Tajima Chicken	¥2,560 税込 ¥2,816
宮崎県産黒豚のコトレッタ 燻製モッツァレラチーズ Japanese pork cutlet	¥2,900 税込 ¥3,190
神戸牛特選部位のグリル Grilled KOBE Beef	¥6,000 税込 ¥6,600
メカジキのグリル プッタネスカソース Grilled Swordfish	¥2,400 税込 ¥2,640

※ Service fee of ¥330 (include tax) per person will be added to your bill. ※ コペルトとしてお一人様 ¥330 (税込) 頂戴いたします

※ 画像はイメージです / This picture is a representation.

Dolce

クラシックティラミス Classic Tiramisu	¥800 税込 ¥880
香ばしくキャラメリゼしたレアチーズケーキ No-bake Cheese Cake	¥800 税込 ¥880
濃厚焼きパンナコッタ 季節のフルーツ Baked Panna Cotta	¥800 税込 ¥880
イタリアのチョコレートケーキ “トルタカプレーゼ” Italian chocolate cake ※ 少しお酒を使用しております	¥800 税込 ¥880
本日のドルチェ ～スタッフがご説明いたします～ Today's Dolce	¥900 税込 ¥990
本日のジェラート ～スタッフがご説明いたします～ Today's Gelato	¥450 税込 ¥495

Natural & Healthy Tea Bland “Mighty Leaf”

品質の高い茶葉やハーブを使用したサンフランシスコ生まれのティーブランドです

オーガニックアールグレイ Organic Earl Grey Tea	¥650 税込 ¥715
カモミール シトラス Chamomile Citrus	¥650 税込 ¥715
ワイルド ベリー ハイビスカス Wild Berry Hibiscus	¥650 税込 ¥715
オーガニック スプリング ジャスミン Organic Spring jasmine	¥650 税込 ¥715

Coffee & Tea

エスプレッソ Espresso	¥400 税込 ¥440
ダブルエスプレッソ Espresso Double	¥500 税込 ¥550
コーヒー (Hot/Iced) Coffee (Hot/Iced)	¥500 税込 ¥550
カフェラッテ (Hot/Iced) Cafe Latte (Hot/Iced)	¥600 税込 ¥660
カプチーノ Cappuccino	¥600 税込 ¥660
アイスティー Iced Tea	¥550 税込 ¥605