

ANTIPASTO

INSALATA



生牡蠣の
シーフードプラッター
SEAFOOD PLATTER

¥5,000
税込 ¥5,500



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



イタリア産ブルラータチーズと
フルーツマトのカプレーゼ
季節のフルーツ
BURRATA CHEESE CAPRESE

¥2,400
税込 ¥2,640



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



神戸牛のカルパッチョ仕立て
ンドゥイヤマヨネーズともろみ酢マスタード

CARPACCIO STYLE
ROASTED KOBE BEEF

¥1,880
税込 ¥2,068



キノコのガーリックトースト
& 完熟トマトのブルスケッタ

MUSHROOM GARLIC BREAD
AND BRUSCHETTA

¥1,380
税込 ¥1,518



ムール貝とタコの白ワイン蒸し
ナポリ風ラー油

STEAMED MUSSELS AND OCTOPUS

¥1,600
税込 ¥1,760



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

※ SERVICE FEE OF ¥330 (INCLUDE TAX) PER PERSON WILL BE ADDED TO YOUR BILL. ※ コベルトとしてお一人様 ¥330 (税込) 頂戴いたします

PIZZA



水牛モッツアレラチーズ
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

おすすめトッピング +¥500 税込 ¥550
生ハム PROSCIUTTO



濃密たむらのタマゴと
トリュフクリームのはスマルク

MOZZARELLA, HAM, TRUFFLE,
BOILED EGG, CREAM SAUCE

S-SIZE ¥2,530 / M-SIZE ¥2,850
税込 ¥2,783 税込 ¥3,135

おすすめトッピング +¥800 税込 ¥880
フレッシュトリュフ FRESH TRUFFLE



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

おすすめトッピング +¥450 税込 ¥495
季節のフルーツ SEASONAL FRUITS



リコッタチーズとイタリアンハムの
ナポリ風揚げピッツァ

FRIED PIZZA
RICOTTA CHEESE, HAM, TOMATO,
BASIL, PORK

¥2,300
税込 ¥2,530



シェフ厳選食材の
マリナーラ

TODAY'S PIZZA MARINARA

※ 写真はイメージです

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



イタリアンソーセージと
フリアリーエリのピッツァ

SAUSAGE, TURNIP GREENS,
SMOKED MOZZARELLA

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



神戸牛ラグーとバジルの
ピッツァ ジェノベーゼ

MOZZARELLA, STEWED KOBE BEEF,
BASIL PASTE

S-SIZE ¥2,400 / M-SIZE ¥2,800
税込 ¥2,640 税込 ¥3,080



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 ¥3,030 / M-SIZE ¥3,450
税込 ¥3,333 税込 ¥3,795

PASTA

水牛モッツア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

ハマグリと宮崎県産からすみのアーリオ・オーリオ スパゲッティ
SPAGHETTI WITH CLAM AND DRIED MULLET ROE

¥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

神戸牛ボロネーゼソース 生フェットチーネ
FETTUCCINE WITH KOBE BEEF BOLOGNESE SAUCE

¥2,300
税込 ¥2,530

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

ポルチーニ茸のクリームソース 生フェットチーネ
FETTUCCINE WITH PORCINI CREAM SAUCE

¥2,100
税込 ¥2,310



SPAGHETTI WITH
BUFFALO MOZZARELLA
AND FRESH TOMATO



SPAGHETTI WITH CLAM
AND DRIED MULLET ROE



LINGHUINE
PESCATORE



FETTUCCINE WITH PORCINI CREAM SAUCE



GRILLED
KOBE BEEF



SAUTEED TAJIMA CHICKEN



ITALIAN STYLE ROASTED PORK

SECONDO

サーモンの窯焼きグラティネ
SALMON GRATINER

¥2,200
税込 ¥2,420

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

宮崎県産黒豚のポルケッタ
ITALIAN STYLE ROASTED PORK

¥2,900
税込 ¥3,190

神戸牛特選部位のグリル 150g
GRILLED KOBE BEEF 150G

¥5,600
税込 ¥6,160

※ SERVICE FEE OF ¥330 (INCLUDE TAX) PER PERSON WILL BE ADDED TO YOUR BILL. ※ コベ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
和栗の生搾りモンブラン MONT BLANC	¥900 税込 ¥990
なめらかな自家製パンナコッタ PANNA COTTA	¥800 税込 ¥880
キャラメルムースケーキ CARAMEL MOUSSE CAKE	¥800 税込 ¥880
林檎のワインコンポートと旬のフルーツ APPLE RED WINE COMPOTE	¥800 税込 ¥880
本日のジェラート ~スタッフがご説明いたします~ TODAY'S GELATO	¥500 税込 ¥550

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	ワイルドベリーハイビスカス WILD BERRY HIBISCUS	¥650 税込 ¥715
カモミールシトラス CHAMOMILE CITRUS	¥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	コーヒー (Hot/Iced) COFFEE (HOT/ICED)	¥500 税込 ¥550	カプチーノ CAPPUCCINO	¥600 税込 ¥660
ダブルエスプレッソ ESPRESSO DOUBLE	¥500 税込 ¥550	カフェラッテ (Hot/Iced) CAFE LATTE (HOT/ICED)	¥600 税込 ¥660	アイスティー ICED TEA	¥550 税込 ¥605

