



ゆったりとリラックスしたお食事を

前菜、メイン、インベリアルドリンクバーに
プラス料金でドルチェやサイドメニューと共に
ご家族やお友達とゆったりとした時間をお楽しみください。

メインが選べる SET MENU

全SET インペリアルドリンクバー付 2時間制

選べるメイン [メイン料理はメニューページより1品お選びください]

肉・魚料理

パスタ

リゾット

ピッツァ



A SET ¥1,599 (税込¥1,759) ~ 選べるメインは「追加料金で変更」できます

選べるメイン1品 + サラダ・フォカッチャ + スープ お替わり自由 + インペリアルドリンクバー



B SET ¥1,899 (税込¥2,089) ~ 選べるメインは「追加料金で変更」できます

選べるメイン1品 + デリ3種 + サラダ・フォカッチャ お替わり自由 + スープ お替わり自由 + インペリアルドリンクバー



C SET ¥2,099 (税込¥2,309) ~ 選べるメインは「追加料金で変更」できます

選べるメイン1品 + デリ6種 + サラダ・フォカッチャ お替わり自由 + スープ お替わり自由 + インペリアルドリンクバー



一緒にどうぞ *Dolce and gelato*



ドルチェ・ジェラート ジェラートは1品で2つの味が選べます

1品 ¥299 (税込¥329) 2品 ¥499 (税込¥549) 3品 ¥649 (税込¥714)

VINO

ワイン



おすすめのワインを
取り揃えております

ハウスワイン
¥399 (税込¥439) ~
ノンアルコール
ワイン
¥499 (税込¥549) ~



*good wine
good taste
good time*

DRINK BAR IMPERIALE

インペリアルドリンクバー

カフェ専門店に負けない品質
最上級のドリンクバー

ドリップブリューのこだわり珈琲からエスプレッソアレンジラテ、10種の茶葉など専門店に負けないカフェメニューから、フランスモナン社のシロップで楽しむフレーバーソーダなど48種以上の味わいを無限アレンジでご自由にお楽しみください。

Espresso arrange latte



エスプレッソアレンジラテ

Black tea



紅茶

Flavored soda



フレーバーソーダ

Fruit juice



フルーツジュース



GASTRONOMIA

デリBOX

BSET (3種) / CSET (6種)

メインディッシュの前にベジタブルファースト!
野菜をメインに仕上げたヘルシーなDELIが色とりどりに。
風味や食感 それぞれの魅力をお楽しみください。



INSALATA

新鮮サラダ

採れたて新鮮お野菜を
お店独自の方法で処理し、
新鮮さをよりキープ。
シャキッとみずみずしく
自然の恵みを味わうサラダは
はっとする美味しさ!
オリジナルドレッシングや
岩塩でどうぞ。

Salad



FOCACCIA

窯焼きフォカッチャ

摂氏500度の高温釜で
焼き上げたフォカッチャは
小麦の風味香り良く
外はカリッ中はふっくら。
焼き立てをそのまま、
サラダやDELIと一緒に、
スープに浸してふっくらと。
そして、メイン料理のソースを
たっぷりつけて味の変化を
お楽しみください

Focaccia



ALCOL アルコール

Aperitivo

食前酒

アペロール スプリッツァ

¥599 (税込¥659)

イタリア生まれのお酒「アペロール」を使った、オレンジの風味と辛口白ワインが特徴のカクテルです。



食後酒

レモンチェットロ (ソーダ割)

¥599 (税込¥659)

甘くてちょっとほろ苦い「レモンチェットロ」は、イタリア発祥のレモンリキュール。イタリアでは食後酒として親しまれています。

Digestivo



Spritzer

スプリッツァ

スプリッツァとは、ワインをソーダで割った、ワインをカジュアルにライト感覚で楽しめるカクテルです。

各¥499 (税込¥549)

ピーチのスプリッツァ

ぶどうのスプリッツァ・ルーージュ



サンテリア

グラス(120ml)

¥599 (税込¥659)

デキャンタ(360ml)

¥1,299 (税込¥1,429)

レモンやオレンジの爽やかな果実感、甘さすっきりな赤ワインベース



レモンビール

BIRRA ビール

レモンビール グラス ¥649 (税込¥714)

すっきりとした味のビールにレモン果汁を加えフレッシュでフルーティーな味。



プレミアムモルツ(香るエール)

ジョッキ ¥549 (税込¥604)

軽やかに心地よく愉しめるみずみずしく

"フルーティーで豊かな味わい"のエールビールです。



サントリーオールフリー ¥399 (税込¥439)

ノンアルコールビール

カロリーゼロ・糖質ゼロ・プリン体ゼロで、カラダに嬉しいノンアルコールビールテイスト。

HIGHBALL ハイボール

各¥499 (税込¥549)

ハイボール

コークハイボール

ジンジャーハイボール

ACIDO サワー

各¥499 (税込¥549)

レモンサワー

グレープフルーツサワー

20歳未満及び、車両を運転のお客様へのアルコール販売はお断りいたします。
※写真はイメージです。※メニューは仕入れ状況による変更になる場合がございます。



VINO DELLA CASA ハウスワイン

サンタカンパネラ

グラス(120ml) ¥399 (税込¥439)

デキャンタ(360ml) ¥1,099 (税込¥1,209)

白ワイン バイナップルやマンゴーを思わせる香りで、フレッシュなぶどうの酸と果実味のバランスに優れています。飲みやすく、どんな料理にもマッチする味わいです。

赤ワイン フレッシュなプラムやチェリーを思わせる香り。柔らかなタンニンと凝縮した果実味が舌を包み込む、シューシーさが印象的なワインです。

イタリア産ワイン 白壁の街並みで有名なプーリア地方。ミネラル分が多く含まれる赤土は、一年のほとんどが太陽に照らされ、たっぷりの日差しと潮風によって、健康で果実味豊かなぶどうが育まれています。



VINO CONSIGLIATO おすすめワイン

スパークリングワイン



ガンチア スプマンテ ブリュット

ボトル(750ml) ¥2,599 (税込¥2,859)

イタリア [辛口]

さめの細かい泡立ちと、新鮮な果実の香り。繊細でフルーティな味わいの、スタイリッシュな辛口です。



ボトル(750ml) 各¥2,599 (税込¥2,859)

グラス(120ml) 各¥499 (税込¥549)

白ワイン



マルキ・ド・ボーラン シャルドネ

フランス [辛口]

南フランスの太陽をたっぷり浴びた完熟したシャルドネのフレッシュな果実の風味が特徴の辛口ワインです。



レッド ブリッジ シャルドネ ヴィオニエ

オーストラリア [辛口]

柔らかな果実味と、丸みのある酸味が特長の、滑らかな味わいで様々な食事とよく合います。



ルメ・トレッピアーノ・ダブルッツォ

イタリア [辛口]

明るい麦わら色、熟したりんごや白桃のアロマ。やわらかでまろやかな酸が楽しめるワインです。

赤ワイン



マルキ・ド・ボーラン カベルネ・ソーヴィニヨン

フランス [辛口] ミディアムボディ

地中海の恵まれた気候が生み出す力強い味わい。しつかりとしたカベルネ種の特徴が楽しめる飲み応えです。



レッド ブリッジ シラズ ヴィオニエ

オーストラリア [辛口] やや軽めなミディアムボディ

甘味がやや強く出た果実味としつかりとした酸味があり、タンニンはきめ細やかで、滑らかでエレガントな味わいです。



ルメ・モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

イタリア [辛口] ミディアムボディ

紫がかったルビー色、完熟したペリーの豊かなアロマ。生き生きとした味わいに、オークが香ばしいワインです。

VINO ANALCOLICO ノンアルコールワイン

スパークリングワイン



カール ユングスパークリング ドライ

ボトル(750ml) 各¥2,599 (税込¥2,859)

ドイツ [やや辛口] アルコール0.5%未満

厳選された白ワインからアルコール分を抜いた、本格的な脱アルコールスパークリングワイン。



Sparkling wine

ボトル(750ml) 各¥2,599 (税込¥2,859)

グラス(120ml) 各¥499 (税込¥549)

白ワイン



ヴィンテンスシャルドネ

白ぶどうを代表する品種「シャルドネ」ならではの複雑感のある果実味です。

赤ワイン



ヴィンテンス・メルロー

独自の低温低圧蒸留により本来の風味を損なうことなく脱アルコールを実現しました。

Fun Spring

Recommend menu

Multigrain doria
with cod roe and shirasu



明太子としらすの雑穀ドリア

単品 ¥1,199 (税込¥1,319)

各セット +¥220 (税込)

しらすの旨味、ピリッと辛味アクセント明太子、
たっぷりチーズで焼き上げたドリアは
スプーンが止まりませんよ!

Japanese-style
cod roe
pescatore



魚介たっぷり 和風ペスカトーレ

単品 ¥1,399 (税込¥1,539)

各セット +¥440 (税込)

和風だしと明太子でアレンジ
ペスカトーレに仕上げました。
魚介の旨味マックスです

一緒にどうぞ

粉チーズ(パルミジャーノ)

+¥219 (税込)

パスタ麺大盛り +¥275 (税込)

フォカッチャ1枚 ¥142 (税込)

DOLCE

デザート

ドルチェ&ジェラート

ジェラートは1品で2種選択

1品 ¥299 (税込¥329)

2品 ¥499 (税込¥549)

3品 ¥649 (税込¥714)



VINO

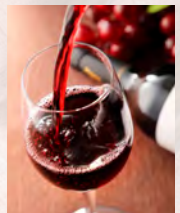
ワイン

ハウスワイン

¥399 (税込¥439)

ノンアルコールワイン

¥499 (税込¥549)



※写真はイメージです。※メニューは、仕入れ都合により変更になる場合がございます。

ANTIPASTI アペタイザー

たっぷりのガーリックオイルで焼き上げました。
フォカッチャにつけてお楽しみください。

エリンギ茸の
アヒージョ
¥599 (税込¥659)

海老と
ブロッコリーの
アヒージョ
¥699 (税込¥769)

彩り野菜の
カポナータ
チーズ焼き
¥599 (税込¥659)

パプリカやズッキーニなどの
野菜をトマトで煮込んだ
ナポリの伝統料理。

フライドシュリンプ
スイートチリソース

¥799 (税込¥879)

殻ごと美味しい海老のフリットです。
スイートチリソースとの
相性抜群!

カラマリフライ ¥699 (税込¥769)

サクサク衣に包まれたイカを、
レモンを絞ってさっぱりとお召上がりください。

塩味
ポテトフライ
¥499 (税込¥549)

外はカリカリ、中はホクホク。
素材のおいしさを楽しめます。

トリュフ香る
ポテトフライ
¥599 (税込¥659)

チェダーチーズ
ポテトフライ
¥599 (税込¥659)

Side
menu

Roast beef tagliata

冷製ローストビーフ
タリアータ
¥899 (税込¥989)

低温焼成ローストビーフを
コールドビーフとしてご提供致します。
バルサミコンソースとチーズとの相性抜群!



Assorted prosciutto and mango

生ハムとマンゴー
盛り合わせ
¥799 (税込¥879)

マンゴーの甘みと、
生ハムのほんのり塩気が
絶妙なバランスを奏でます。

一緒にどうぞ

good wine
good food
good time

VINO ワイン



グラス(120ml) 各¥499 (税込¥549)
ボトル (750ml) 各¥2,599 (税込¥2,859)



20歳未満及び、車両を運転のお客様への
アルコール販売はお断りいたします。
※写真はイメージです。
※メニューは仕入れ状況による変更になる場合がございます。

白ワイン



マルキ・ド・ボーラン シャルドネ
フランス [辛口]

南フランスの太陽をたっぷり浴びた完熟したシャルドネの
フレッシュな果実の風味が特徴の辛口ワインです。



レッド ブリッジ シャルドネ ヴィオニエ
オーストラリア [辛口]

柔らかな果実味と、丸みのある酸味が特長の、
滑らかな味わいで様々な食事とよく合います。



ルメ・トレッピアーノ・ダブルッツォ
イタリア [辛口]

明るい麦わら色、熟したりんごや白桃のアロマ。
やわらかでまろやかな酸が楽しめるワインです。

赤ワイン



マルキ・ド・ボーラン カベルネ・ソーヴィニヨン
フランス [辛口] ミディアムボディ

地中海の恵まれた気候が生み出す力強い味わい。
しっかりとしたカベルネ種の特徴が楽しめる飲み応えです。



レッド ブリッジ シラズ ヴィオニエ
オーストラリア [辛口] やや軽めなミディアムボディ

甘味がやや強く出た果実味としっかりとした酸味があり、
タンニンはきめ細やかで、滑らかでエレガントな味わいです。



ルメ・モンテプルチアーノ・ダブルッツォ
イタリア [辛口] ミディアムボディ

紫がかつたルビー色、完熟したベリーの豊かなアロマ。
生き生きとした味わいに、オークが香ばしいワインです。

PIATTO PRINCIPALE

肉・魚料理

ARROSTO DI MANZO

ローストビーフ

低温で焼き上げた柔らかな
大判ローストビーフです。

旨味たっぷりグレイビーソースと
クリーム仕立てのレフォールとの相性抜群です。
ソースはフォカッチャにつけてお楽しみいただけます。



Roast beef



おすすめ

低温焼成やわらかローストビーフ

たっぷりのグレイビーソースで(ライス付)

100g

+¥770(税込)

150g

+¥1,210(税込)

200g

+¥1,540(税込)



数量限定
やわらかポークの
カツレツ ミラノ風
+ ¥660 (税込)

低温でじっくり
 12時間加熱したポークを
 カツレツに仕上げました。

MAIALE ポーク

低温でじっくり12時間加熱したポークの
 驚きのやわらかさを是非ご体験ください。

仕上げに表面を香ばしく焼き上げました。
 たっぷり玉ねぎ醤油ソースに
 ゆず胡椒の味変もお楽しみください。

Grilled pork



たっぷり
250g
 ※調理前

おすすめ



数量限定

厚切りやわらか
ポークグリル
たっぷり玉ねぎ醤油ソース
(ライス付) + ¥660 (税込)

一緒にどうぞ

粉チーズ(パルミジャーノ)
 + ¥219 (税込)

ライス大盛り + ¥110 (税込)

フオカッチャ1枚 ¥142 (税込)

DOLCE

デザート

ドルチェ&ジェラート

ジェラートは1品で2種選択

1品 ¥299 (税込¥329)

2品 ¥499 (税込¥549)

3品 ¥649 (税込¥714)



VINO

ワイン

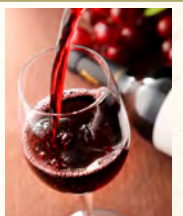
ハウスワイン



¥399 (税込¥439)

ノンアルコールワイン

¥499 (税込¥549)



※写真はイメージです。※メニューは、仕入れ都合により変更になる場合がございます。

BISTECA DI HAMBURGER

とろふわハンバーグ

スプーンで食べる絶妙なとろふわ感
粗挽きの食感と口の中でほぐれるとろふわ感
2つの食感が楽しめる新感覚ハンバーグ。
驚きの新食感をお楽しみください。



おすすめ **スプーンで食べる**とろふわハンバーグ
ぐつぐつシチューソース(ライス付) + ¥440(税込)
とろける旨味! ジューシーなハンバーグと
じっくり煮込んだ自慢の濃厚シチューのハーモニー



スプーンで食べる

とろふわハンバーグ
イタリアントマトソース(ライス付) + ¥330(税込)

アボカドとチーズの絶妙なハーモニーです。
イタリアントマトソースでお召し上がりください。



スプーンで食べる

とろふわハンバーグ
たっぷり玉ねぎ醤油ソース(ライス付) + ¥330(税込)

玉ねぎ醤油ソースとハンバーグの相性は抜群です。

一緒にどうぞ

粉チーズ(パルミジャーノ)
+ ¥219(税込)

ライス大盛り + ¥110(税込)

フォカッチャ1枚 ¥142(税込)

DOLCE

デザート

ドルチェ&ジェラート

ジェラートは1品で2種選択

1品 ¥299(税込¥329)

2品 ¥499(税込¥549)

3品 ¥649(税込¥714)



VINO

ワイン

ハウスワイン

¥399(税込¥439)

ノンアルコールワイン

¥499(税込¥549)



※写真はイメージです。※メニューは、仕入れ都合により変更になる場合がございます。



お肉増量
150g▼
200g
※調理前

**チキングリル
焦がしバターソース
(ライス付)**
+¥440(税込)
グツグツ沸き立つ焦がしバターの
香り豊かなオリジナルソースです。

POLLO

チキンステーキ



おすすめ **チキングリル バルサミコと
トマトバーベキューソース(ライス付)**

+¥220(税込)

バルサミコの酸味とトマトの甘みが絡み合った
豊かな風味が食欲をそそります。

*Chicken
steak*

お肉増量
150g▼
200g
※調理前



PESCA

魚料理

**真鯛ポワレ
洋風ワサビクリームソース
(ライス付)**

+¥440(税込)

真鯛を引き立てるワサビクリームと
バルサミコの深みが絡み合う、
華やかな一品です。

*Fish
dishes*



PASTA

パスタ



魚介たっぷりペスカトーレ
漁師風トマトソース

＋¥550(税込)

海老、ムール貝、あさりの旨味が詰まった
トマトソースが絶品の贅沢パスタです。

自社工場で毎日仕込む生パスタ

新鮮自家製生パスタは茹で上げたときの
もちり食感が際立ちます。

ソースとの絡みも良く、より美味しさが楽しめます。

*Tomato sauce
pasta*

POMODORO

シェフ自慢のトマトパスタ

本場イタリアのレジーナ産長型トマトを使用した程よく酸味を活かしたトマトソース。



おすすめ **フレッシュバジル
トマトソース**



モッツアレラチーズと
茄子のトマトソース
+ ¥220 (税込)

たっぷりあさり
自家製トマトソース
ボンゴレロツソ
+ ¥220 (税込)



赤ワインで煮込んだ
特製ボロネーゼ
+ ¥110 (税込)

RAGU AL VINO ROSSO

特製赤ワインミートソースパスタ

赤ワインの深みのある香りと、ローズマリーの爽やかな香りが、牛肉の旨味を引き立てます。

赤ワインで煮込んだ
特製ボロネーゼ
温泉卵とたっぷりチーズ
+ ¥220 (税込)

*Red wine
meat sauce
pasta*



赤ワインで煮込んだ
特製ボロネーゼ
やわらかポークと共に
+ ¥440 (税込)

一緒にどうぞ

- 粉チーズ(パルミジャーノ) + ¥219 (税込)
- パスタ麺大盛り + ¥275 (税込)
- フォカッチャ1枚 ¥142 (税込)

DOLCE

デザート

ドルチェ&ジェラート

ジェラートは1品で2種選択

- 1品 ¥299 (税込¥329)
- 2品 ¥499 (税込¥549)
- 3品 ¥649 (税込¥714)



VINO

ワイン

- ハウスワイン ¥399 (税込¥439)
- ノンアルコールワイン ¥499 (税込¥549)



※写真はイメージです。※メニューは、仕入れ都合により変更になる場合がございます。

OLIO

オイルパスタ

オイルソースは、シンプルながらも素材の味を引き立てます。オリーブオイルをベースとして、にんにくや唐辛子、ハーブなどを加えることで、豊かな風味が楽しめます。



おすすめ **生ハムとロメインレタスのペペロンチーノ**
 +¥110(税込)
 生ハムの塩味とロメインレタスのシャキシャキ感がアクセント。ガーリック、唐辛子との相性抜群!

Oil sauce pasta

海老と彩り野菜のペペロンチーノ +¥220(税込)

あっさりとしたシンプルなパンチの効いたガーリックと唐辛子の風味が魅力です。



たっぷりあさりのボンゴレビアンコ

あさを蒸した旨味たっぷりのスープをお楽しみください。

+¥110(税込)

3種きのことベーコンのペペロンチーノ



一緒にどうぞ

- 粉チーズ(パルミジャーノ) +¥219(税込)
- パスタ麺大盛り +¥275(税込)
- フォカッチャ1枚 ¥142(税込)

DOLCE

- デザート
- ドルチェ&ジェラート
 ジェラートは1品で2種選択
- 1品 ¥299(税込¥329)
 - 2品 ¥499(税込¥549)
 - 3品 ¥649(税込¥714)



VINO

- ワイン
- ハウスワイン ¥399(税込¥439)
 - ノンアルコールワイン ¥499(税込¥549)



※写真はイメージです。※メニューは、仕入れ都合により変更になる場合がございます。

CREMA

クリームパスタ

*Cream
sauce
pasta*



海老とアボカドのレモンクリームソース
+ ¥330 (税込)

人気のレモンクリームソース!
さわやかなレモンの風味とクリーミーなソースが
絶妙なバランスです。



紅ずわい蟹の
ビスククリーム
ソース
+ ¥550 (税込)



ポルチーニ茸と
マッシュルームの
クリームソース
+ ¥330 (税込)



ベーコンと
ロメインレタスの
クリームソース

おすすめ **たっぷりチーズの
濃厚カルボナーラ**

+ ¥330 (税込)

お客様の目の前で削る
パルミジャーノチーズと
卵の濃厚ソースが贅沢なパスタです。



GENOVESE

ジェノベーゼパスタ

新鮮手作りジェノバソース

フレッシュバジル・ガーリックオイルを
お客様ご自身で擦って
バジルソース作りをご体験いただきます。
バジルの豊かな香りをお楽しみください。
作りたてソースで仕上げた
パスタの美味しさをどうぞ!



Genovese pasta

ソース作り体験メニュー



おすすめ

擦りたてフレッシュバジルの
ジェノベーゼ + ¥550(税込)

Genoa sauce recipe

ジェノバソースの作り方



擦り込むほど、
風味が楽しめます!



1. フレッシュバジル・ガーリックオイル
が入った器をお持ちいたします。

2. すりこぎ棒で50回ほど
香りが出るまで擦ります。

3. のちほどスタッフが取りに来て、
パスタを仕上げ、お持ちいたします。

一緒にどうぞ

粉チーズ(パルミジャーノ)
+ ¥219(税込)
パスタ麺大盛り + ¥275(税込)
フォカッチャ1枚 ¥142(税込)

DOLCE

デザート

ドルチェ&ジェラート
ジェラートは1品で2種選択
1品 ¥299(税込¥329)
2品 ¥499(税込¥549)
3品 ¥649(税込¥714)



VINO

ワイン

ハウスワイン
¥399(税込¥439)
ノンアルコールワイン
¥499(税込¥549)



※写真はイメージです。※メニューは、仕入れ都合により変更になる場合がございます。

STILE GIAPPONESE 和風パスタ

Japanese style
pasta



しらすときのこの
和風ペペロンチーノ



和風明太子と
きのこ

明太子ときのこを
和風出汁とバターで
コクをプラスして
仕上げました。



New

魚介たっぷり
和風ペスカトーレ

＋¥440(税込)

和風だしと明太子でアレンジ
ペスカトーレに仕上げました。
魚介の旨味マックスです。



MINESTRA

スープパスタ

若鶏とボルチーニ茸の
クリームスープ

各セット + ¥330(税込)

ボルチーニ茸の濃厚な香りの
クリームソースに
相性抜群の若鶏を加えました。



海老とズッキーニの
トマトクリームスープ

各セット + ¥440(税込)

海老とトマトの旨味たっぷりの
クリームソースをスープ仕立てにして、
より一層豊かな味わいに仕上げました。



RISOTTO

リゾット



ゴルゴンゾーラチーズと
きのこのクリームリゾット
+ ¥440 (税込)

イタリア北部地方の名物料理。
ゴルゴンゾーラの香り立つ
クリームリゾットです。

十三穀米を使用したヘルシーリゾット

素材の味わいと特製スープの旨みが調和した
お米料理。ヘルシーな十三穀米の
ぷちぷち食感も楽しい一品です。





おすすめ
赤ワインで煮込んだ
特製ポロネーゼリゾット
温泉卵とたっぷりチーズ
+ ¥220 (税込)

New

赤ワインで煮込んだ
特製ポロネーゼリゾット
+ ¥110 (税込)



紅ずわい蟹のビスク
クリームリゾット + ¥550 (税込)



おすすめ
ローストビーフの
きのこクリーム
リゾット
+ ¥660 (税込)



バジルとモッツアレラの
トマトリゾット + ¥110 (税込)



海老とアボカドの
トマトクリーム
リゾット
+ ¥330 (税込)



ベーコンと
3種きのこの
クリームリゾット

一緒にどうぞ

- 粉チーズ(パルミジャーノ) + ¥219 (税込)
- リゾット大盛り + ¥275 (税込)
- ライス ¥219 (税込)
- ライス大盛り ¥329 (税込)
- フォカッチャ1枚 ¥142 (税込)

DOLCE

- デザート
- ドルチェ&ジェラート
ジェラートは1品で2種選択
- 1品 ¥299 (税込¥329)
 - 2品 ¥499 (税込¥549)
 - 3品 ¥649 (税込¥714)



VINO

- ワイン
- ハウスワイン ¥399 (税込¥439)
 - ノンアルコールワイン ¥499 (税込¥549)



※写真はイメージです。※メニューは、仕入れ都合により変更になる場合がございます。

DORIA

ドリア

チーズの香ばしさと雑穀米のヘルシードリア
高温のオーブンで焼き上げた香ばしいチーズと、
ぷちぷち十三穀米の食感が楽しめるヘルシードリア。



紅ズワイガニと海老の 雑穀米ドリア + ¥440(税込)

紅ずわい蟹の繊細な甘みと
海老のプリプリ食感、
雑穀の香ばしさがマッチ。



New

明太子としらすの雑穀ドリア

+ ¥220(税込)

しらすの旨味、ピリッと辛味アクセント明太子、
たっぷりチーズで焼き上げたドリアはスプーンが止まりませんよ!



ヘルシーな十三穀米の
ぷちぷち食感も楽しい!

New

きのこことベーコンの 特製ポロネーゼ 雑穀米ドリア

+ ¥110(税込)

自家製ミートソースと温泉玉子で濃厚で
まろやかな味わいをご堪能ください。

一緒にどうぞ

- 粉チーズ(パルミジャーノ) + ¥219(税込)
- リゾット大盛り + ¥275(税込)
- ライス ¥219(税込)
- ライス大盛り ¥329(税込)
- フォカッチャ1枚 ¥142(税込)

DOLCE

デザート

ドルチェ&ジェラート

- 1品 ¥299(税込¥329)
- 2品 ¥499(税込¥549)
- 3品 ¥649(税込¥714)



VINO

ワイン

ハウスワイン

¥399(税込¥439)

ノンアルコールワイン

¥499(税込¥549)



※写真はイメージです。※メニューは、仕入れ都合により変更になる場合がございます。

PIZZA

ピッツァ

全品テイクアウト出来ます
価格に箱代+¥110(税込)がかかります

摂氏500度 高温で焼き上げるもちり食感

セモリナ小麦の風味が立ち、
中はもちり外はカリッと。

コルニチョーネ(ピッツァの縁)も楽しめます。



おすすめ
《トマトソース》
マルゲリータピッツァ
+¥440(税込)
たっぷりのモzzarellaチーズとトマトソース、
バジルの香り高い王道のピッツァです。



おすすめ
《トマトソース》
生ハムと
たっぷりケールの
サラダピッツァ
+¥220(税込)
パルメザンチーズをかけた
さっぱりしたサラダピッツァ仕立て。

《トマトソース》
ペパロニピッツァ
たっぷりチーズと
ピリ辛のペパロニの
相性抜群!
+¥110(税込)

New



《トマトソース》
魚介たっぷりペスカトーレ
漁師風ピッツァ+¥550(税込)
紅ずわい蟹・海老・ムール貝の旨味を、
酸味の効いたトマトソースが引き立てます。





《トマトソース》
ジェノベーゼ
ポテトピッツァ

トマトソースに
ポテトとベーコンをトッピング。
ジェノベーゼソースが相性抜群!

《テリヤキソース》
やわらかポークの
テリヤキスタイル
+¥220(税込)

やわらかポークと
テリヤキソースの
相性抜群!



《ミートソース》
ボローニャ風ピッツァ

ボロネーゼソースと、
チーズたっぷりの
ピッツァ。
とこか懐かしい
味わいです。



《ビスクソース》
紅ずわい蟹の
ビスク仕立てピッツァ
+¥440(税込)

甲殻類の香り豊かな濃厚なビスクソースに
紅ずわい蟹のほくし身ときのこをトッピング!



《ホワイトソース》
3種きのこフンギピッツァ +¥110(税込)

きのこの自然な風味を活かしくリームソースと
組み合わせたベーシックなピッツァです。



《ホワイトソース》
4種チーズのクアトロフォルマッジピッツァ
(はちみつ添え) +¥330(税込)

クアトロフォルマッジは、イタリア語で「4種類のチーズ」を意味します。
深い味わいがありチーズ好きにはたまらない! はちみつとの相性は抜群です。



《トマトソース》
 ローストビーフとケールの
 サラダピッツァ
 + ¥660 (税込)
 バルサミコソース、パルメザンチーズで
 深い味わいに。

《トマトソース》
New ビスマルク + ¥330 (税込)
 とろーり玉子とトマトソースが絶妙に絡む
 ピッツァを是非お試しください

PIZZA METÀ E METÀ

ソースの違いも楽しい♪ ハーフ&ハーフ

人気
 No.1&No.2



《トマトソース&ホワイトソース》
New マルゲリータ&
 4種チーズのクアトロフォルマッジピッツァ
 + ¥550 (税込)

ジェノベーゼの風味と
 きのこの旨味



《トマトソース&ホワイトソース》
New ジェノベーゼポテト&
 3種きのこのフンギピッツァ
 + ¥220 (税込)

一緒にどうぞ

粉チーズ
 (バルミジャーノ)
 + ¥219
 (税込)

DOLCE デザート
 ドルチェ&ジェラート
 ジェラートは1品で2種選択

1品	¥299 (税込¥329)
2品	¥499 (税込¥549)
3品	¥649 (税込¥714)



VINO ワイン
 お料理と一緒に
 ハウスワイン
 ¥399 (税込¥439)
 ノンアルコールワイン
 ¥499 (税込¥549)



※写真はイメージです。※メニューは、仕入れ都合により変更になる場合がございます。

BAMBINI

キッズメニュー

コーンポタージュ・ドリンク付
各¥599(税込¥659)



ドリンクのおかわりは
ドリンクバー

小学生 幼児以下
¥299(税込¥329) 無料



キッズ
カレープレート

甘口のルーを使用したお子様が食べやすい
マイルドな味のカレーです。



キッズ
ミートソースプレート

もちもち食感の生麺パスタ
お子様が大好きなミートソースで仕上げました。



キッズ
オムライスプレート

とろーり玉子とチキンライスの
笑顔になるオムライスです。

DOLCE & GELATO ドルチェ&ジェラート

※季節によりメニューは変更になります




ご注文のお客様に
ドルチェカードをお渡しします。

デザートコーナーで
ドルチェカードをスタッフに渡し
お好きなデザートをお
選びください。

ドルチェ&ジェラート

ジェラートは1品で2つの味を
お選びいただけます

- 1品 ¥299 (税込¥329)
- 2品 ¥499 (税込¥549)
- 3品 ¥649 (税込¥714)

HAPPY Anniversary Cake

前日までの
ご予約
限定

アニバーサリーケーキ
(直径約15cm)

¥1,280(税込¥1,408)

ケーキの上に季節のフルーツをのせ、
中は生クリームとストロベリーソースを
スポンジ生地でサンドしました。

WEB又はお電話で
前日までにご予約ください
Tel.042-348-4141



花火で
記念日を
祝い!

※フルーツ・ジェラートは
季節により変更になります。

お店で記念日のお祝いに



ALLA CARTA

単品メニュー

PASTA

生パスタ



オイル

- ・3種きのことベーコンのペペロンチーノ
- ・たっぷりあさりのボンゴレピアンコ
- ・生ハムとロメインレタスのペペロンチーノ
- ・海老と彩り野菜のペペロンチーノ

¥999 (税込¥1,099)
 ¥1,099 (税込¥1,209)
 ¥1,099 (税込¥1,209)
 ¥1,199 (税込¥1,319)

和風

- ・和風明太子ときのこと
- ・しらすときこの和風ペペロンチーノ
- ・魚介たっぷり和風ペスカトーレ

¥999 (税込¥1,099)
 ¥999 (税込¥1,099)
 ¥1,399 (税込¥1,539)

クリーム

- ・ベーコンとロメインレタスのクリームソース
- ・海老とアボカドのレモンクリームソース
- ・たっぷりチーズの濃厚カルボナーラ
- ・ボルチーニ茸とマッシュルームのクリームソース
- ・牡蠣とあおさ海苔のクリームソース
- ・紅ずわい蟹のビスククリームソース

¥999 (税込¥1,099)
 ¥1,299 (税込¥1,429)
 ¥1,299 (税込¥1,429)
 ¥1,299 (税込¥1,429)
 ¥1,399 (税込¥1,539)
 ¥1,499 (税込¥1,649)

シェフ自慢の
トマトソース

- ・フレッシュバジルトマトソース
- ・モッツアレラチーズと茄子のトマトソース
- ・たっぷりあさり自家製トマトソース ポンゴレロッソ
- ・魚介たっぷりペスカトーレ漁師風トマトソース

¥999 (税込¥1,099)
 ¥1,199 (税込¥1,319)
 ¥1,199 (税込¥1,319)
 ¥1,499 (税込¥1,649)

赤ワイン
ミートソース

- ・赤ワインで煮込んだ特製ポロネーゼ
- ・赤ワインで煮込んだ特製ポロネーゼ 温泉卵とたっぷりチーズ
- ・赤ワインで煮込んだ特製ポロネーゼ やわらかポークと共に

¥1,099 (税込¥1,209)
 ¥1,199 (税込¥1,319)
 ¥1,399 (税込¥1,539)

スープ

- ・若鶏とボルチーニ茸のクリームスープ
- ・海老とズッキーニのトマトクリームスープ

¥1,299 (税込¥1,429)
 ¥1,399 (税込¥1,539)

ジェノベーゼ

- ・擦りたてフレッシュバジルのジェノベーゼ

¥1,499 (税込¥1,649)

DORIA

ドリア

- ・きのことベーコンの特製ポロネーゼ雑穀米ドリア
- ・明太子としらすの雑穀ドリア
- ・紅ずわい蟹と海老の雑穀ドリア

¥1,099 (税込¥1,209)
 ¥1,199 (税込¥1,319)
 ¥1,399 (税込¥1,539)

RISOTTO

リゾット



- ・ベーコンと3種きのこのクリーム
- ・バジルとモッツアレラのトマト
- ・赤ワインで煮込んだ特製ポロネーゼ
- ・赤ワインで煮込んだ特製ポロネーゼ 温泉卵とたっぷりチーズ
- ・海老とアボカドのトマトクリーム
- ・ゴルゴンゾーラチーズときこのこのクリーム
- ・紅ずわい蟹のビスククリーム
- ・ローストビーフのきのこのクリーム

¥999 (税込¥1,099)
 ¥1,099 (税込¥1,209)
 ¥1,099 (税込¥1,209)
 ¥1,199 (税込¥1,319)
 ¥1,299 (税込¥1,429)
 ¥1,399 (税込¥1,539)
 ¥1,499 (税込¥1,649)
 ¥1,599 (税込¥1,759)

PIZZA

ピッツァ



トマトソース

- ・ジェノベーゼポテト
- ・ペパロニ
- ・生ハムとたっぷりケールのサラダ
- ・ピスマルク
- ・マルゲリータ
- ・魚介たっぷりペスカトーレ漁師風
- ・ローストビーフとケールのサラダ

¥999 (税込¥1,099)
 ¥1,099 (税込¥1,209)
 ¥1,199 (税込¥1,319)
 ¥1,299 (税込¥1,429)
 ¥1,399 (税込¥1,539)
 ¥1,499 (税込¥1,649)
 ¥1,599 (税込¥1,759)

ミートソース

- ・ポローニャ風

¥999 (税込¥1,099)

ビスクソース

- ・紅ずわい蟹のビスク仕立て

¥1,399 (税込¥1,539)

ホワイトソース

- ・3種きのこフンギ
- ・4種チーズのクアトロフォルマッジ(はちみつ添え)

¥1,099 (税込¥1,209)
 ¥1,299 (税込¥1,429)

テリヤキソース

- ・やわらかポークのテリヤキスタイル

¥1,199 (税込¥1,319)

ハーフ&ハーフ

- ・ジェノベーゼポテト&3種きのこのフンギ
- ・マルゲリータ&4種チーズのクアトロフォルマッジ

¥1,199 (税込¥1,319)
 ¥1,499 (税込¥1,649)

PIATTO PRINCIPALE

肉・魚料理



スプーンで食べる
とろふわハンバーグ

- ・イタリアントマトチーズ
- ・たっぷり玉ねぎ醤油ソース
- ・ぐつぐつシチューソース

¥1,299 (税込¥1,429)
 ¥1,299 (税込¥1,429)
 ¥1,399 (税込¥1,539)

低温焼成やわらか
ローストビーフ

- ・たっぷりのグレイビーソースで

100g ¥1,699 (税込¥1,869)
 150g ¥2,099 (税込¥2,309)
 200g ¥2,399 (税込¥2,639)

厚切り

- ・カツレツ ミラノ風

¥1,599 (税込¥1,759)

やわらかポーク

- ・グリル たっぷり玉ねぎ醤油ソース

¥1,599 (税込¥1,759)

チキングリル

- ・バルサミコとトマトバーベキューソース
- ・焦がしバターソース

¥1,199 (税込¥1,319)
 ¥1,399 (税込¥1,539)

真鯛ポワレ

- ・洋風ワサビクリームソース

¥1,399 (税込¥1,539)

14:00・22:00 限定販売

Resort italiano
**Afternoon
Tea Set**

お1人様

2時間制

¥1,999 (税込¥2,199)

ドリンクバー付

心地よい空間で、ゆったりと過ごすお時間に
おすすめのアフタヌーンティーセットを
ご用意致しました。
季節に合わせた色とりどりのドルチェを
ドリンクとともに素敵なひとときを。

Afternoon Tea Set Menu

- 季節のドルチェ 6種
- 生ハムとケールのフォカッチャ 1枚
- インペリアルドリンクバー (スープ付)

※写真は2名様分のイメージです。

※ドルチェは、季節によりメニューが変更になります。

※メニューは仕入都合により変更になる場合がございます。