



昼からちょっと贅沢に

前菜、メイン、インペリアルドリンクバーのセットに
プラス料金でドルチェをご注文できる
ちょっと贅沢なランチタイムをごゆっくりとお過ごしください

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

平日ランチ 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]

パスタ



ドリア



リゾット



ピッタ



肉料理



A SET ¥1,499(税込¥1,649) ~

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 ¥1,799(税込¥1,979) ~

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



C SET ¥1,999(税込¥2,199) ~

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BOX



+ 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



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 treat
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

Fruit juice

Flavored soda



フレーバーソーダ



フルーツジュース

GASTRONOMIA

デリBOX C SET

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。

Deli



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!
オリジナルレッシングや
岩塩でどうぞ。

Salad



FOCACCIA

窯焼きフォカッチャ

Focaccia

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で、
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



SEASONAL WARM MENU

季節の
おすすめメニュー

牡蠣

きのこ3種

秋を感じる

牡蠣ときのこの
雑穀米ドリア

単品 ¥1,299(税込¥1,429)
各セット + ¥330(税込)

Oyster and mushroom
multigrain rice doria



ドライカレー
カルボナーラ

2つの味わい

Curryボナーラ

単品 ¥1,399(税込¥1,539)
各セット + ¥440(税込)



帆立



海老

スペシャリティー

帆立と海老の
摺りたて
フレッシュバジルの
ジェノベーゼ

単品 ¥1,799(税込¥1,979)
各セット + ¥880(税込)

curry carbonara



牡蠣

きのこ3種

スペシャリティー

帆立と海老の
摺りたて
フレッシュバジルの
ジェノベーゼ

単品 ¥1,799(税込¥1,979)
各セット + ¥880(税込)

一緒にどうぞ

粉チーズ(パルミジャーノ)
+ ¥219(税込)
パスタ麵大盛り
+ ¥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。

牡蠣

きのこ3種

Scallop
and shrimp pasta
with freshly grated basil pesto

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
もっ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。



フレッシュ
バジル
トマトソース



モツツアレラチーズと
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
ポンゴレロッソ
+ ¥220(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 + ¥110(税込)

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



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。

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)

あっさりとシンプルなのに
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

あさり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)



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
バ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)



ジェノバソースの作り方

- 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。
- すりこぎ棒で50回ほど香りが出るまで擦ります。
- 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。



*Genoa sauce
recipe*

擦り込むほど、風味が楽しめます／

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



¥399(税込¥439)

ハウスワイン

¥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



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。



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。



MINESTRA スープパスタ

若鶏と
ポルチーニ茸の
クリームスープ
各セット +¥330(税込)

ポ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
ぶちぶち食感も楽しい一品です。





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

**赤ワインで煮込んだ
特製ボロネーゼリゾット
+ ¥110 (税込)**



**紅ずわい蟹のビスク
クリームリゾット + ¥550 (税込)**



**ローストビーフの
きのこクリーム
リゾット
+ ¥440 (税込)**



**海老とアボカドの
トマトクリーム
リゾット
+ ¥330 (税込)**



**バジルとモッツァレラの
トマトリゾット + ¥110 (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)



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、
ぶちぶ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。



明太子としらすの雑穀米ドリア

+ ¥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!



きのことベーコンの 特製ボロネーゼ 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
まるやかな味わいをご堪能ください。



ヘルシーな十三穀米の
ぶちぶち食感も楽しい!

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

ピツツア

全品テイクアウト出来ます
価格に箱代+¥110(税込)かかります
ビスマルクピツツアは対象外です

摂氏500度 高温で焼き上げるもっちり食感

セモリナ小麦の風味が立ち、
中はもっちり外はカリッと。

コルニチョーネ(ピツツアの縁)も楽しめます。



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



《トマトソース》
生ハムと
たっぷりケールの

サラダピツツア

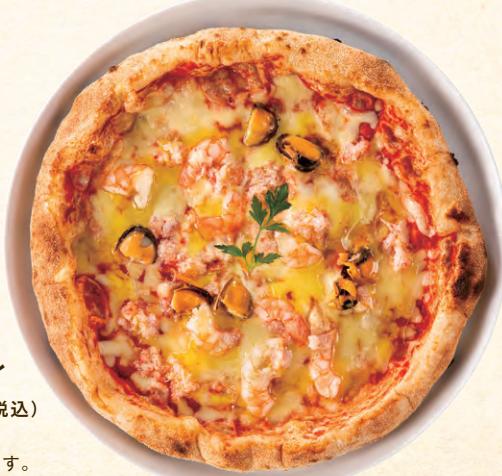
+¥220(税込)

パルメザンチーズをかけた
さっぱりしたサラダピツツア仕立て。

《トマトソース》
ペパロニピツツア

たっぷりチーズと
ビリ辛のペパロニの
相性抜群!

+¥110(税込)



《トマトソース》
魚介たっぷりペスカトーレ
漁師風ピツツア+¥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。



**《トマソース》
ジェノベーゼ
ポテトピツツア**

トマソースに
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!



**《ミートソース》
ボローニャ風ピツツア**

ボロネーゼソースと、
チーズたっぷりな
ピツツア。
どこか懐かしい
味わいです。



**《ビスクソース》
紅ずわい蟹の
ビスク仕立てピツツア
+¥440(税込)**

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



《ホワイトソース》

3種きのこフンギピツツア +¥110(税込)

きのこの自然な風味を活かしクリームソースと
組み合わせたベーシックなピツツアです。

**《テリヤキソース》
やわらかポークの
テリヤキスタイルピツツア
+¥110(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》

ボローニャ風ピツツア

ボロネーゼソースと、
チーズたっぷりな
ピツツア。
どこか懐かしい
味わいです。



《ホワイトソース》

**4種チーズのクアトロフォルマッジピツツア
(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。



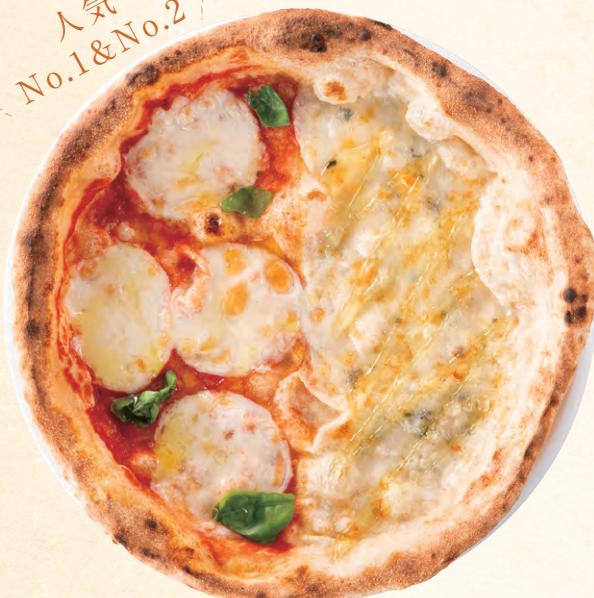
《トマトソース》
ローストビーフとケールの
サラダピツツア
+ ¥440(税込)
バルサミコソース、バルメサンチーズで
深い味わいに。

《トマトソース》
ビスマルクピツツア
+ ¥330(税込)
とろり玉子とトマトソースが絶妙に絡む
ピツツア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》
マルゲリータ &
4種チーズのクアトロフォルマッジピツツア
+ ¥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》
ジェノベーゼポテト &
3種きのこのフンギピツツア
+ ¥220(税込)

粉チーズ
(パルミジャーノ)
+ ¥219
(税込)

ご一緒にどうぞ

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

お料理とご一緒に
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。

HAMBURGER ハンバーグ

噛むほどに
肉の旨みが広がる

Beef 100% Hamburg steak

ビーフ100%粗挽き ハンバーグ

牛肉100%の
旨味を閉じ込めた
ふっくらジューシーな
粗挽きハンバーグ。
粗挽きならではの粒感と、
噛むほど広がる肉の旨み。



ビーフ100%粗挽きハンバーグ ぐつぐつシチューソース(ライス付)

+¥550(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



ビーフ100% 粗挽きハンバーグ イタリアントマトチーズ (ライス付) +¥440(税込)

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



ビーフ100% 粗挽きハンバーグ たっぷり玉ねぎ醤油ソース (ライス付) +¥440(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。

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。



MAIALE ポーク

数量限定

やわらかポークのカツレツ
チーズソース(ライス付)
+¥660(税込)

低温でじっくり12時間加熱したポークを、
カツレツ仕立てで仕上げました。
デミグラスソースとチーズとともに楽しんでください。



POLLO チキンステーキ

チキングリル シャリアピンステーキ
W玉ねぎソース +¥550(税込)

すりおろし玉ねぎと玉ねぎソテー、
Wの玉ねぎで仕上げたチキンステーキです。

たっぷり
200g
※調理前



おすすめ チキングリル バルサミコと +¥220(税込)
トマトバーベキューソース(ライス付)

バルサミコの酸味とトマトの甘みが、豊かな風味が食欲をそそります。

たっぷり
200g
※調理前



BAMBINI キッズメニュー

スープ・ドリンク 各1杯付

※ドリンクバーから
お取りください

各¥599(税込¥659)



ドリンクのおかわりは
ドリンクバー♪
小学生 ¥299(税込¥329)
幼児以下 無料

めのまえで
チーズを
かけるよ



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。

JUNIOR SET ジュニアセット

小学生までの特別料金♪

Pasta パスタ

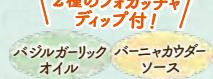
A SET ¥1,299(税込¥1,429)～

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 ¥1,599(税込¥1,759)～

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



《特製赤ワインミートソース》

赤ワインで煮込んだ

特製ボロネーゼパスタ

+¥110(税込)



《シェフ自慢のトマトソース》
フレッシュバジル
トマトソースパスタ



Doria
ドリア
きのことベーコンの
特製ボロネーゼ雑穀米ドリア
+¥110(税込)



Pizza ピザ

《テリヤキソース》
やわらかポークの
テリヤキスタイル
+¥110(税込)



《ミートソース》
ボローニャ風
ピツツア

Bistecca di hamburger ハンバーグ

ビーフ100%粗びきハンバーグ
イタリアントマトチーズ(ライス付)
+¥440(税込)



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)

平日 13:00 ~ 22:00

Afternoon tea set

アフタヌーンティーセット

¥1,999(税込¥2,199)

インペリアル
ドリンクバー付



- | | |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Afternoon tea plate | 1st plate
■苺のグラスショートケーキ
■カシスオレンジケーキ

2nd plate
■なめらかダブルチョコブラウニー
■濃厚とろけるプリン

3rd plate
■季節のパンナコッタ
■イタリアンティラミス |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



- | | |
|------------------|------------------------|
| <i>Savory</i> | 生ハムとケールの
フォカッチャ 1枚 |
| <i>Drink bar</i> | 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。

平日 13:00 ~ 22:00

Select Sweets set

スイーツセット

¥1,399(税込¥1,539)

お好きなスイーツを
3品お選びください

インペリアル
ドリンクバー付



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。

前日までにご利用店舗に
お電話でご予約ください

お店で記念日のお祝いに



花火で
記念日を
お祝い!



※フルーツ・ジェラートは
季節により変更になります。

※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
プロッコリーの
アヒージョ
¥699(税込¥769)

骨付きバッファローチキン
スパイシートマトソース添え
¥699(税込¥769)

お肉の詰まった手羽をカリッとジューシーに揚げました。アルコールのお供に最高です。

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
お召し上がりください。

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。

塩味
ポテトフライ
¥499(税込¥549)

トリュフ香る
ポテトフライ
¥599(税込¥659)

チeddar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 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。



トレッビアーノ・ダブルツツオ スピネッリ

イタリア [辛口]

フレッシュな果実味と心地よい酸が魅力の白ブドウ品種
「トレッビアーノ」で造られた、軽快な味わいのワインです。



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 シラーズ 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。



モンテプルチアーノ・ダブルツツオ スピネッリ

イタリア [辛口] ミディアムボディ

黒ブドウ品種『モンテプルチアーノ』から造られる、
熟した黒果実の香りとまろやかな飲み口の親しみやすい味です。

PRIME REFILL DRINKS

平日限定 アルコール飲み放題

お料理をご注文のお客様

インペリアルドリンクバー付

120分
時間制

90分までオーダー可

ビール & ワイン飲み放題 ¥1,299 (税込¥1,429)

ワイン飲み放題 白・赤 ¥799 (税込¥879)

ワイングラス
約2杯分♪

good wine
good time
good food

HOUSE WINE

サンタカンパネラ



白ワイン

パインア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。

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み、
ジューシーさが印象的なワインです。



BEER

プレミアムモルツ
(香るエール)

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。



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り変更になる場合がございます。



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。



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・ルージュ

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。



サングリア

グラス

¥599(税込¥659)

デキャンタ

¥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



HIGHBALL ハイボール 各¥499(税込¥549)

ハイボール

コークハイボール

シンジャーハイボール

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)

ビアグラス ¥599(税込¥659)

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 ¥439(税込¥483)

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。

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 ¥399(税込¥439)

デキャンタ ¥1,099(税込¥1,209)

白ワイン

パ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、
ジ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ブーリア地方。
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



ガンチャ 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]

き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 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。



トレッビアーノ・ダブルッツォ スピネッリ

イタリア [辛口]

フレッシュな果実味と心地よい酸が魅力の白ブドウ品種
「トレッビアーノ」で造られた、軽快な味わいのワインです。

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 シラーズ 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。



モンテプルチアーノ・ダブルッツォ スピネッリ

イタリア [辛口] ミディアムボディ

黒ブドウ品種『モンテプルチアーノ』から造られる、
熟した黒果実の香りとまろやかな飲み口の親しみやすい味です。

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。



ボトル(750ml) 各¥2,599(税込¥2,859) グラス 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。

ALLA CARTA 単品メニュー

PASTA

生パスタ



オイル

- ・3種のことベーコンのペペロンチーノ ¥999(税込¥1,099)
- ・たっぷりあさりのポンゴレビアンコ ¥1,099(税込¥1,209)
- ・生ハムとロメインレタスのペペロンチーノ ¥1,099(税込¥1,209)
- ・海老と彩り野菜のペペロンチーノ ¥1,199(税込¥1,319)

和風

- ・和風明太子ときのこ ¥999(税込¥1,099)
- ・しらすときのこの和風ペペロンチーノ ¥999(税込¥1,099)
- ・魚介たっぷり和風ペスカトーレ ¥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 ¥999(税込¥1,099)
- ・海老とアボカドのレモンクリームソース ¥1,299(税込¥1,429)
- ・たっぷりチーズの濃厚カルボナーラ ¥1,299(税込¥1,429)
- ・ポルチーニ茸とマッシュルームのクリームソース ¥1,299(税込¥1,429)
- ・紅ずわい蟹のビスククリームソース ¥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 ¥999(税込¥1,099)
- ・モッツアレラチーズと茄子のトマトソース ¥1,199(税込¥1,319)
- ・たっぷりあさり自家製トマトソース ポンゴレロッソ ¥1,199(税込¥1,319)
- ・魚介たっぷりペスカトーレ漁師風トマトソース ¥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ボロネーゼ ¥1,099(税込¥1,209)
- ・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 ¥1,199(税込¥1,319)

スープ

- ・若鶏とポルチーニ茸のクリームスープ ¥1,299(税込¥1,429)
- ・海老とズッキーニのトマトクリームスープ ¥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

RISOTTO リゾット

リゾット



PIZZA

ピツツア



トマトソース

- ・ジェノベーゼポテト ¥999(税込¥1,099)
- ・ペパロニ ¥1,099(税込¥1,209)

生ハムとたっぷりケールのサラダ

- ・ビスマルク ¥1,299(税込¥1,429)
- ・マルゲリータ ¥1,399(税込¥1,539)

ローストビーフのきのこクリーム

- ・ゴルゴンゾーラチーズときのこのクリーム ¥1,399(税込¥1,539)
- ・ローストビーフのきのこクリーム ¥1,399(税込¥1,539)

紅ずわい蟹のビスククリーム

- ・紅ずわい蟹のビスククリーム ¥1,499(税込¥1,649)

・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

・ビスマルク

・マルゲリータ

・ローストビーフとケールのサラダ

・魚介たっぷりペスカトーレ漁師風

・ポロニーヤ風

・紅ずわい蟹のビスク仕立て

・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)

・やわらかポークのテリヤキスタイル

・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

PIATTO PRINCIPALE

肉・魚料理



・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

・カツレツ チェダーチーズソース

・グリル たっぷり玉ねぎ醤油ソース

・バルサミコとトマトバーべキューソース

・シャリアピンステーキW玉ねぎソース

¥999(税込¥1,099)

¥1,099(税込¥1,209)

¥1,099(税込¥1,209)

¥1,199(税込¥1,319)

¥999(税込¥1,099)

¥999(税込¥1,099)

¥1,399(税込¥1,539)

¥999(税込¥1,099)

¥1,299(税込¥1,429)

¥1,299(税込¥1,429)

¥1,299(税込¥1,429)

¥1,499(税込¥1,649)

¥999(税込¥1,099)

¥1,199(税込¥1,319)

¥1,199(税込¥1,319)

¥1,499(税込¥1,649)

¥1,099(税込¥1,209)

¥1,199(税込¥1,319)

¥1,399(税込¥1,539)

¥1,299(税込¥1,429)

¥1,399(税込¥1,539)

¥1,499(税込¥1,649)

¥1,099(税込¥1,209)

¥1,199(税込¥1,319)

¥1,399(税込¥1,539)

¥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)

¥1,399(税込¥1,539)

¥1,499(税込¥1,649)

¥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)

¥1,399(税込¥1,539)

¥1,499(税込¥1,649)

¥999(税込¥1,099)

¥1,399(税込¥1,539)

¥1,099(税込¥1,209)

¥1,299(税込¥1,429)

¥1,099(税込¥1,209)

¥1,199(税込¥1,319)

¥1,499(税込¥1,649)

¥1,399(税込¥1,539)

¥1,399(税込¥1,539)

¥1,499(税込¥1,649)

¥1,599(税込¥1,759)

¥1,599(税込¥1,759)

¥1,199(税込¥1,319)

¥1,499(税込¥1,649)

※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。