



## HOLIDAY LUNCH

ゆったりとリラックスしたランチタイムを

前菜、メイン、インペリアルドリンクバーに  
プラス料金で自慢のドルチェと共に  
ご家族やお友達と贅沢で特別な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

ドリア

ピッツア



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

+

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 ¥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 フェラートは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

グラス ¥399(税込¥439)

テキサンタ ¥1,099(税込¥1,209)

各種ボトル



# 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 arrage latte



Black tea



紅茶

エスプレッソアレンジラテ

Flavored soda



フレーバーソーダ

Fruit juice



フルーツジュース



# GASTRONOMIA

デリBOX CSET

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  
はつとる美味しさ!  
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度の高温窯で  
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



# ALCOL

アルコール

*Apertivo*

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

## 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)

軽やかに心地よく飲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。



**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り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** 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** フレッシュなブドウ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

ボトル(750ml) ￥2,999(税込￥3,299)



### ガンチャア スプマンテ ブリュット

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。



### 白・赤ワイン

ボトル(750ml) 各￥2,599(税込￥2,859)



### ピローヴァノ テッレ・パッセーリ

### トレッピアーノ 白

イタリア [辛口]

青りんごや花の香りと、ほのかにアーモンドのニュアンス。心地よい酸と果実味のバランスが良い白ワインです。



### ピローヴァノ テッレ・パッセーリ

### モンテブルチアーノ・ダブルッツオ 赤

イタリア [ミディアムボディ]

熟したベリーやチョコレート、バラの花を思わせる香り。果実味豊かで柔らかな口当たりの飲みやすい赤ワインです。

ボトル(750ml) 各￥2,999(税込￥3,299)



### ポッテール イル・カンティコ ソアーヴェ 白

イタリア [やや辛口]

柑橘やニクトコの花を思わせるフレッシュでエレガントな香り。バランスの取れた酸味で切れのある爽快な辛口白ワインです。



### カステラーニ サンタピエトラ キャンティ 赤

イタリア [ミディアムボディ]

スミレの花やチェリー、カシスなど果実の香り。程よいタンニンでピロードのような柔らかさの赤ワインです。

ボトル(750ml) 各￥3,899(税込￥4,289)



### フィッリアート エンポリオ ピアンコ 白

イタリア [辛口]

野生の花や柑橘、熟したばかりの洋ナシの香り。エレガントな酸と凝縮感のある風味豊かな白ワインです。



### フィッリアート エンポリオ ロッソ 赤

イタリア [ミディアム～フルボディ]

果実やスパイス、樹木を思わせるやや重厚感のある香り。力強さのあるリッチでバランスの良い赤ワインです。

## VINO ANALCOLICO ノンアルコールワイン

ボトル(750ml) 各￥2,599(税込￥2,859)

### 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

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。



### 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。

# 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)

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。



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します。

一緒にどうぞ

## VINO ワイン



ボトル(750ml) 各¥2,599(税込¥2,859)



ピローヴァノ テッレ・パッセーリ  
トレッピアーノ 白

イタリア [辛口]

青りんごや花の香りと、ほのかにアーモンドのニュアンス。  
心地よい酸と果実味のバランスが良い白ワインです。



ピローヴァノ テッレ・パッセーリ  
モンテブルチアーノ・ダブルッツオ 赤

イタリア [ミディアムボディ]

熟したベリーやチョコレート、バラの花を思わせる香り。  
果実味豊かで柔らかな口当たりの飲みやすい赤ワインです。

ボトル(750ml) 各¥2,999(税込¥3,299)



ポッテール イル・カンティコ ソアーヴェ 白  
イタリア [やや辛口]

柑橘やニットコの花を思わせるフレッシュでエレガントな香り。  
バランスの取れた酸味で切れのある爽快な辛口白ワインです。



カステラーニ サンタビエトラ キャンティ 赤  
イタリア [ミディアムボディ]

スミレの花やチェリー、カシスなど果実の香り。  
程よいタンニンでピロードのような柔らかさの赤ワインです。

ボトル(750ml) 各¥3,899(税込¥4,289)



フィッリアート エンポリオ ピアンコ 白  
イタリア [辛口]

野生の花や柑橘、熟したばかりの洋ナシの香り。  
エレガントな酸と凝縮感のある風味豊かな白ワインです。



フィッリアート エンポリオ ロッソ 赤  
イタリア [ミディアム～フルボディ]

果実やスパイス、樹木を思わせるやや重厚感のある香り。  
力強さのあるリッチでバランスの良い赤ワインです。

季節限定Menu

# とろける冬の濃厚グルメ

2025-2026 Winter

Winter  
Premium Selection  
2025-2026

## チーズ溢れる 魚介の熱々パスタグラタン

単品 ¥1,499(税込¥1,649)

各セット +¥550(税込)

ホワイトソース、トマトソースに魚介を合わせた、  
濃厚ながらもさっぱり食べられる  
オープン焼きパスタです。

## たっぷり殻付きあさりの クリームチャウダースープ

単品 ¥1,399(税込¥1,539)

各セット +¥440(税込)

たっぷりあさりと  
たっぷりのクリームスープで  
チャウダー仕立てに  
仕上げました。



## ご一緒にどうぞ

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日で2種類

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

グラス ¥399(税込¥439)

デキャンタ

¥1,099(税込¥1,209)



## ビーフ100% 粗挽きハンバーグ ストロガノフソース

単品 ¥1,399(税込¥1,539)

各セット +¥440(税込)

牛肉100%の旨味を閉じ込めた  
ふくらむジューシーな粗挽きハンバーグと  
ストロガノフソースの相性が  
抜群のハンバーグです



# 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。



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  
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  
お楽しみください。



## 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。

¥たっぷり  
2509  
※調理前

数量限定  
おすすめ  
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  
グラス ¥399(税込¥439)  
デキャンタ  
¥1,099(税込¥1,209)



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

# BISTECCA DI 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  
グラス ¥399(税込¥439)  
デキャンタ ¥1,099(税込¥1,209)



\*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。



たっぷり  
200g  
※調理前

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。

## 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*



## 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



モツァレラチーズと  
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  
グラス ¥399(税込¥439)  
デキャンタ ¥1,099(税込¥1,209)



\*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  
ポンゴレビアンコ

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(バルミジャーノ)  
+¥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  
グラス ¥399(税込¥439)  
デキャンタ ¥1,099(税込¥1,209)



\*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。

ずわい蟹の  
ピスククリーム  
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！



## 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)



## 北海道産ホタテと海老の 擦りたてフレッシュバジルのジェノベーゼ

当店のスペシャリティーパスタに、  
豪華に生ホタテと海老を加えました。

+¥880(税込)

Genoa sauce  
recipe

## ジェノバソースの作り方

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  
グラス ¥399(税込¥439)  
デキャンタ ¥1,099(税込¥1,209)



\*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。



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 +¥330(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。



## 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 +¥330(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)



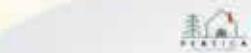
すわい蟹のビスク  
クリームリゾット + ¥550(税込)



ローストビーフの  
きのこクリーム  
リゾット  
+ ¥440(税込)



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



### ご一緒にどうぞ

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

グラス ¥399(税込¥439)

デキャンタ

¥1,099(税込¥1,209)



# DOORIA

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。



ずわい蟹と海老の  
雑穀米ドリア +¥440(税込)  
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  
グラス ¥399(税込¥439)  
デキャンタ ¥1,099(税込¥1,209)



\*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  
ピ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)  
バ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！

《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。



《ピスクソース》

ずわい蟹の  
ピスク仕立てピツツア  
+¥440(税込)

甲殻類の香り豊かな濃厚なピスクソースに  
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)

さ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。



《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

サラダピツツア

+¥440(税込)

バルサミコソース、バルメザンチーズで  
深い味わいに。

《トマトソース》

ピスマルクピツツア

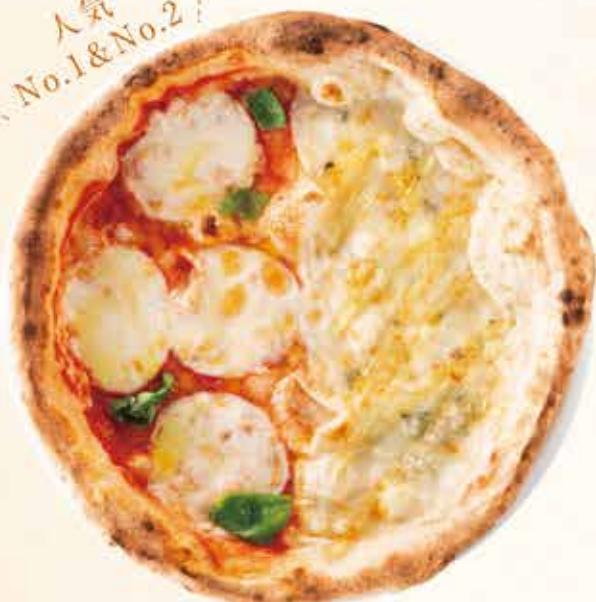
+¥330(税込)

とろー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)

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

ハウスワイン

グラス ¥399(税込¥439)

デキャンタ ¥1,099(税込¥1,209)



\*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。

粉チーズ  
(パルミジャーノ)  
+¥219  
(税込)

# 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  
+ カード

ドリンク  
+ カード

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

カ  
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♪

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



2種のフォカッチャ/  
ディップ付!

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

パジルガーリック バニニカカウダー<sup>®</sup>  
ソース  
オイル

Pasta  
パスタ



《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  
ピザ

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へ渡し  
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 • 莓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



- Savory* 生ハムとケールの  
フォカッチャ 1枚
- Drink bar* 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!

お誕生日&記念日は  
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。

# 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 ¥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)
- ・魚介たっぷり和風ベスクカトーレ ¥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)
- ・ずわい蟹のピ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)
- ・モツァ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)
- ・魚介たっぷりベスク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)

ジェノベーゼ

- ・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)
- ・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)
- ・北海道産ホタテと海老の  
擦りたてフレッシュバジルのジェノベーゼ ¥1,799(税込¥1,979)

## DORIA ドリア

リゾット



- ・きのことベーコンの特製ボロネーゼ雑穀米ドリア ¥1,099(税込¥1,209)
- ・明太子としらすの雑穀米ドリア ¥1,199(税込¥1,319)
- ・ずわい蟹と海老の雑穀米ドリア ¥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 ¥999(税込¥1,099)
- ・バジルとモツァレラのトマト ¥1,099(税込¥1,209)
- ・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)
- ・海老とアボカドのトマトクリーム ¥1,299(税込¥1,429)
- ・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)
- ・ずわい蟹のピスククリーム ¥1,499(税込¥1,649)

## PIZZA

ピザ



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 ¥1,199(税込¥1,319)
- ・ビスマルク ¥1,299(税込¥1,429)
- ・マルゲリータ ¥1,399(税込¥1,539)
- ・ローストビーフとケールのサラダ ¥1,399(税込¥1,539)
- ・魚介たっぷりベスクカトーレ漁師風 ¥1,499(税込¥1,649)

ミートソース

- ・ポローニャ風 ¥999(税込¥1,099)

ピスクソース

- ・ずわい蟹のピスク仕立て ¥1,399(税込¥1,539)

ホワイトソース

- ・3種きのこフンギ ¥1,099(税込¥1,209)

テリヤキソース

- ・4種チーズのクアトロフォルマッジ(はちみつ添え) ¥1,299(税込¥1,429)

ハーフ&ハーフ

- ・やわらかポークのテリヤキスタイル ¥1,099(税込¥1,209)

- ・ジェノベーゼポテト&3種きのこのフンギ ¥1,199(税込¥1,319)

- ・マルゲリータ&4種チーズのクアトロフォルマッジ ¥1,499(税込¥1,649)

## PIATTO PRINCIPALE

肉・魚料理



ビーフ100%

- ・イタリアントマトチーズ ¥1,399(税込¥1,539)

粗びきハンバーグ

- ・たっぷり玉ねぎ醤油ソース ¥1,399(税込¥1,539)

- ・ぐつぐつシチューソース ¥1,499(税込¥1,649)

低温焼成やわらか

- ・たっぷりのグレイビーソースで 100g ¥1,699(税込¥1,869)

ローストビーフ

- ・たっぷりのグレイビーソースで 150g ¥2,099(税込¥2,309)

- ・たっぷりのグレイビーソースで 200g ¥2,399(税込¥2,639)

厚切り

- ・カツレツ チェダーチーズソース ¥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 ¥1,199(税込¥1,319)

真鯛ボワレ

- ・シャリアピンステーキW玉ねぎソース ¥1,499(税込¥1,649)

- ・洋風ワサビクリームソース ¥1,399(税込¥1,539)

※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。