



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

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 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

カフェ専門店の負けない品質
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の負けないカフェメニューから、フランスモナシ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 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。



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



平日限定

お料理をご注文のお客様

アルコール飲み放題

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 food
good time

HOUSE WINE

サンタカンパネラ



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。

赤ワイン

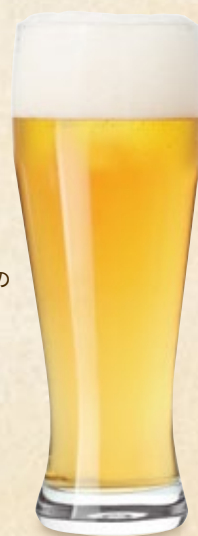
フレッシュなプラムやチェリーを思わせる香り。柔らかなタンニンと凝縮した果実味が舌を包み込み、ジューシーさが印象的なワインです。



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。



食後酒

レモンチェットロ (ソーダ割)

¥599 (税込¥659)

甘くてちょっとはる苦い「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・ルージュ



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



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)

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。

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 ¥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

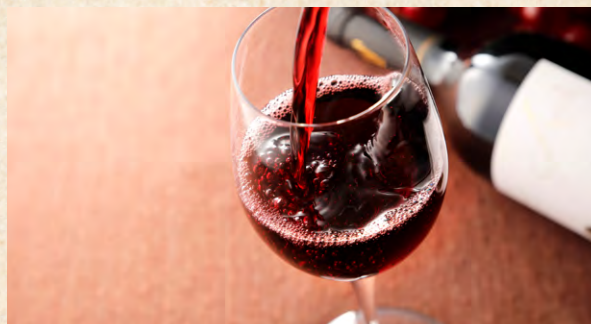


ガンチア スプマンテ ブリュット

ボトル (750ml) ¥2,599 (税込¥2,859)

イタリア [辛口]

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・ダブルツツォ 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・ダブルツツォ 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も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。



Sparkling wine

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

独自の低温低压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
スパイスマトソース添え**
¥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)



**チェダーチーズ
ポテトフライ**
¥599 (税込¥659)

**トリュフ香る
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 that
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)



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もろやかな飲み口の親しみやすい味です。

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る変更になる場合がございます。

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

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。

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)

Curry carbonara

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)

Scallop
and shrimp pasta
with freshly grated basil pesto

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
チェダーチーズソース(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ェダーチーズとともに
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!
250g
※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

¥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。

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。



おすすめ **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。



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ーテ、
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

たっぷり

200g

※調理前



PESCA

魚料理

真鯛ボワレ
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ナ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

ボンゴレロツソ

＋¥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。

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



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

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。

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

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
和風ペロンチーノ



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。



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
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
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)

おすすめ



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)



バジルとモッツアレラの
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)



※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。



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&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。



ヘルシーな十三穀米の
ぷちぷち食感も楽しい！

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
ビスマルクピッツァは対象外です

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。



《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

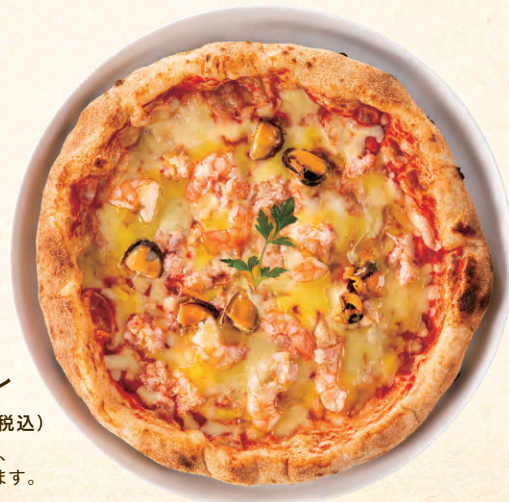
+¥220(税込)

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)



《トマトソース》

魚介たっぷりベスカトーレ
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
テリヤキスタイルピッツァ

＋¥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種きのこフンギピッツァ +¥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
+¥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》
ビスマルクピッツァ
+¥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》
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》
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

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)

スープ1杯



ドリンク1杯



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

めのまえて
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♪

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

2種のフォカッチャ/
ディップ付!
バジルガーリック
オイル パーニャカウダー
ソース



《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)

Pasta
パスタ



《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

きのこベーコンの
特製ボロネーゼ雑穀米ドリア
+¥110 (税込)



《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)

Pizza
ピッツァ



《ミートソース》
ボロニャ風
ピッツァ

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

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

※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。



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
- ・しらすときのことの和風ペペロンチーノ
- ・魚介たっぷり和風ベスカトーレ

¥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
- ・ポルチーニ茸とマッシュルームのクリームソース
- ・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)
¥1,499 (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 ボンゴレロッソ
- ・魚介たっぷりベ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ボロネーゼ
- ・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

¥1,099 (税込¥1,209)
¥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
- ・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ボロネーゼ雑穀米ドリア
- ・明太子としらすの雑穀米ドリア
- ・紅ずわい蟹と海老の雑穀米ドリア

¥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ボロネーゼ
- ・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
- ・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のことのクリーム
- ・ローストビーフのきのこのクリーム
- ・紅ずわい蟹のビスククリーム

¥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)
¥1,399 (税込¥1,539)
¥1,499 (税込¥1,649)

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
- ・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
- ・魚介たっぷりベスカトーレ漁師風

¥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)

ミートソース

- ・ボローニャ風

¥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

¥1,099 (税込¥1,209)

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



ビーフ100%
粗びきハンバーグ

- ・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

¥1,399 (税込¥1,539)
¥1,399 (税込¥1,539)
¥1,499 (税込¥1,649)

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 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
- ・シャリアピンステーキW玉ねぎソース

¥1,199 (税込¥1,319)
¥1,499 (税込¥1,649)

真鯛ボワレ

- ・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。