昼からちょっぴり贅沢に

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
ちょっぴり贅沢なランチタイムをごゆっくりとお過ごしください

PERTICA
ITALIAN RESORT

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　ピッツァ　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

ご一緒にどうぞ　*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

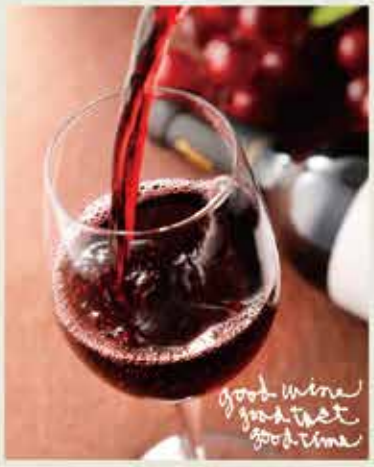
おすすめのワインを取り揃えております

ハウスワイン

グラス ¥399（税込¥439）

デキャンタ ¥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 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。

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!
オリジナルドレッシングや
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とご一緒に、
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

※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。

PASTA
パスタ

PERTICA

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ィ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)

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。

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**

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

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。

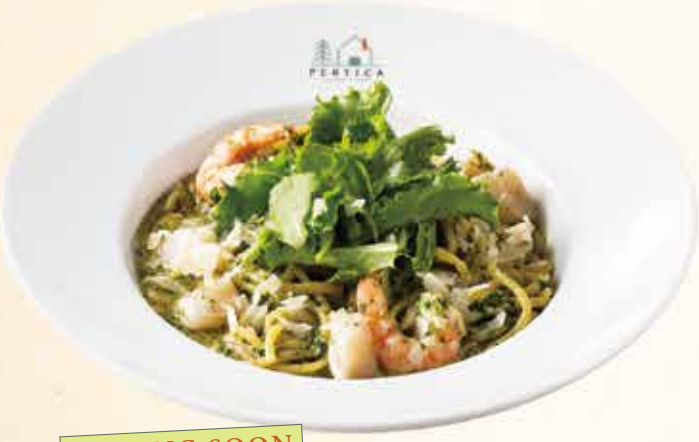
GENOVESE
ジェノベーゼパスタ

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!

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)



COMING SOON

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。

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

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 ＋¥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
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)

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

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)

※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。

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。

ヘルシーな十三穀米の
ぷちぷち食感も楽しい！

ご一緒にどうぞ

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
ピッツァ

COMING SOON

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
ビスマルクピッツァは対象外です

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)
たっぷりのモッツァレラ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》
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)

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》
**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、
チーズたっぷりな
ピッツァ。
とこか懐かしい
味わいです。

《ビスクソース》
**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
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、パ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）

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

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。

BISTECCA DI HAMBURGER ハンバーグ

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。

COMING SOON
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。

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)

※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。

¥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）

Grilled pork

MAIALE

ポーク

数量限定 COMING SOON

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。

POLLO チキンステーキ

COMING SOON

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
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、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)

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 ¥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♪

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)〜

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　バーニャカウダーソース

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

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 ピッツァ

《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

COMING SOON

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

COMING SOON

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

前日までの
ご予約
限定

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

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！

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）

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。

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。

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

COMING SOON

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

COMING SOON

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。

ご一緒にどうぞ

VINO ワイン

good wine good diet good time

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
トレッビアーノ 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
モンテプルチアーノ・ダブルッツォ 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）

ボッテール イル・カンティコ ソアーヴェ 白
イタリア［やや辛口］
柑橘やニワ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。
程よいタンニンでビ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 ビアンコ 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。

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

COMING SOON

ピーチのスプリッツァ

COMING SOON

ぶどうのスプリッツァ・ルージュ

COMING SOON

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り変更になる場合がございます。

VINO ワイン

good wine
good taste
good time

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

ボトル（750ml）　¥2,999（税込¥3,299）

ガンチア 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 トレッビアーノ 白
イタリア［辛口］
香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 モンテプルチアーノ・ダブルッツォ 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）

ボッテール イル・カンティコ ソアーヴェ 白
イタリア［やや辛口］
柑橘やニワ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。
程よいタンニンでビ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 ビアンコ 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。

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)
	・たっぷりあさりのボンゴレビアンコ	¥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)
	・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 ボンゴレロッソ	¥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	¥1,299(税込¥1,429)
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)
	・北海道産ホタテ COMING SOON 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

・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)
・バジルとモッツァレラのトマト	¥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)
・ずわい蟹のビスククリーム	¥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	¥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)
	・魚介たっぷりペスカトーレ漁師風	¥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	・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	¥1,099(税込¥1,209)
	・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)
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	¥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%粗びきハンバーグ	・イタリアント COMING SOON	¥1,399(税込¥1,539)
	・たっぷり玉ねぎ醤油ソース	¥1,399(税込¥1,539)
	・ぐつぐつシ COMING SOON	¥1,499(税込¥1,649)
厚切りやわらかポーク	・カツレツ チェダーチーズソース	¥1,599(税込¥1,759)
	・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 COMING SOON ソース	¥1,199(税込¥1,319)
	・シャリアピンステーキW玉ねぎソース	¥1,299(税込¥1,429)

※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。

平日 L

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24