



## 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

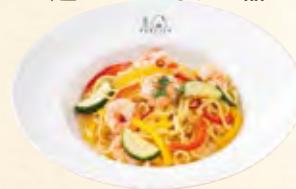
選べるメイン1品

+

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 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) ~



# 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 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



# PRIME REFILL DRINKS

## アルコール飲み放題

平日限定

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。



サンガリア

グラス

¥599 (税込¥659)

デキヤンタ

¥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。



トレッピアーノ・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  
「トレッピアーノ」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

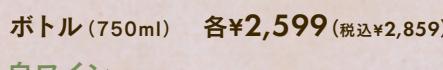
### スパークリングワイン

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。

# 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)



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。



チーダーチーズ  
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 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。

# 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)



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

一緒にどうぞ

粉チーズ(パルミジヤーノ)  
+ ¥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。



# 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  
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。



#### 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)

たっぷり  
200g

※調理前

+¥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  
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(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  
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

PERTICA  
ITALIAN RESORT



PERTICA  
ITALIAN RESORT

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。

PERTICA  
ITALIAN RESORT



## 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。

PERTICA  
ITALIAN RESORT

PERTICA  
ITALIAN RESORT

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)



# 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)  
たっぷりのモッアレラ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。



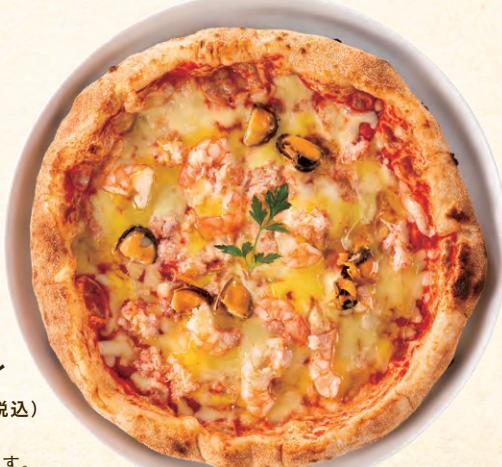
《トマトソース》  
生ハムと  
たっぷりケールの

サラダピツツア

+¥220(税込)

バルメザンチーズをかけた  
さつ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。



《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。

《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。



《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》  
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。



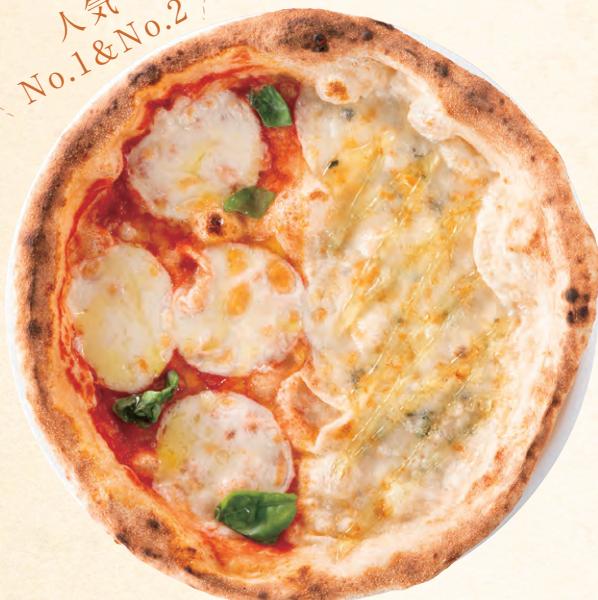
《トマトソース》  
ローストビーフとケールの  
サラダピツツア  
+ ¥440(税込)  
バルサミコソース、バルメサンチーズで  
深い味わいに。

《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)

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)

粉チーズ  
(パルミジャーノ)  
+ ¥219  
(税込)



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。

# 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



### 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。



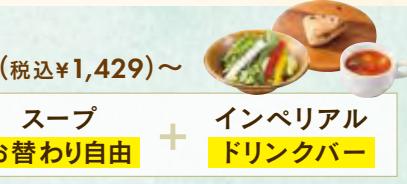
### キッズ ミートソースプレート

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。



**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

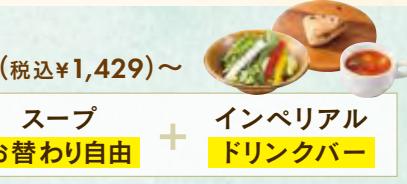
*Bistecca di  
hamburger* ハンバーグ

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)



### 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。



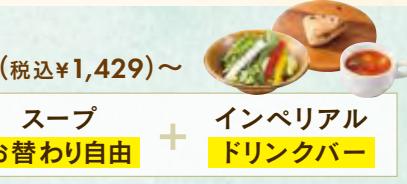
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



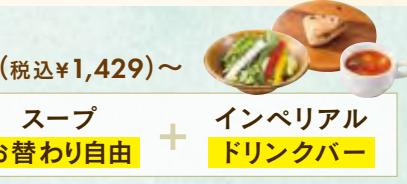
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



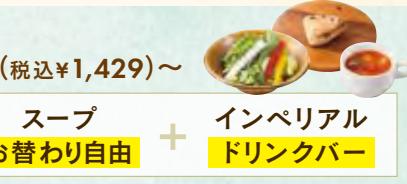
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



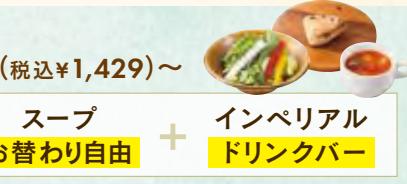
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



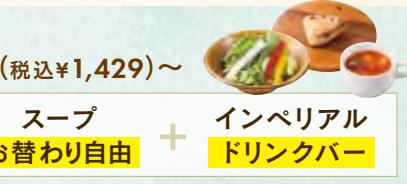
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



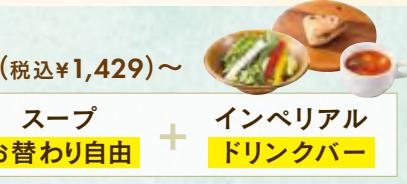
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



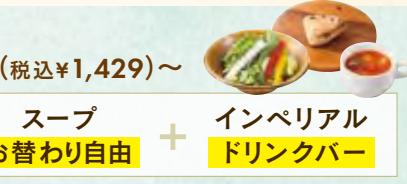
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



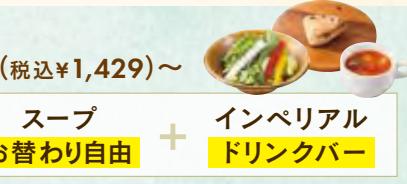
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



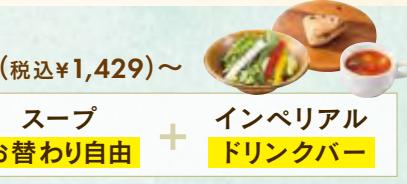
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



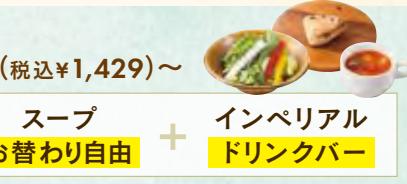
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



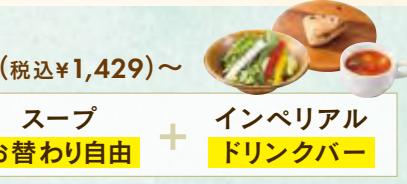
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



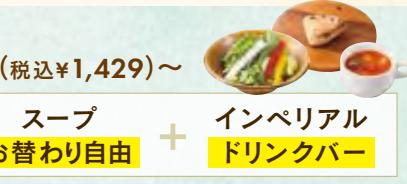
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



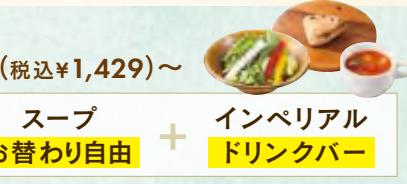
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



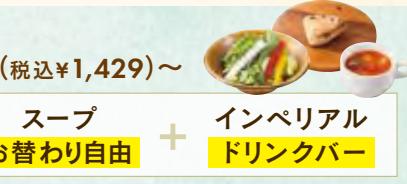
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



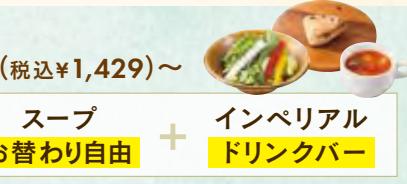
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



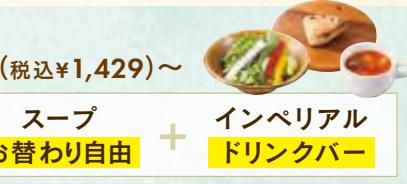
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



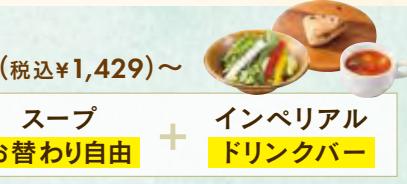
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



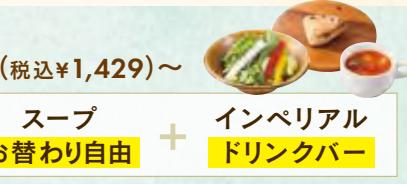
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



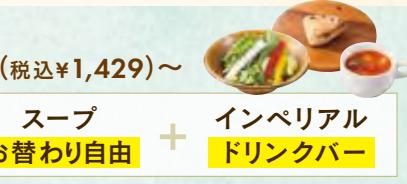
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



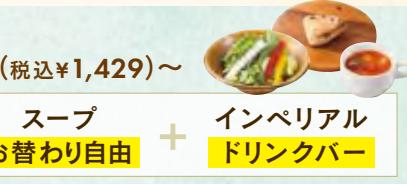
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



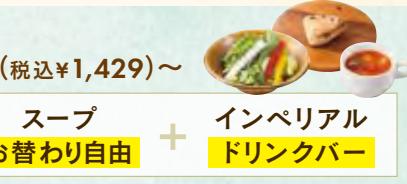
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



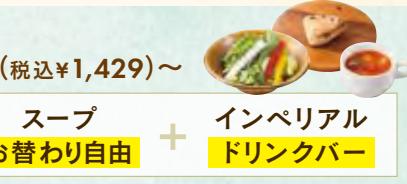
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



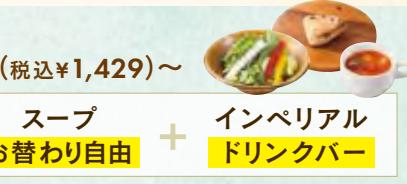
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



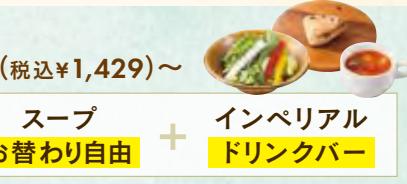
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



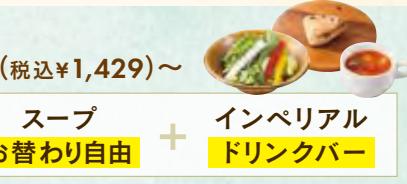
**A SET** ¥1,299(税込¥1,429)～

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



# 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
  - 2nd plate
  - 3rd plate
- ・苺のグラスショートケーキ
  - ・カシスオレンジケーキ
  - ・なめらかダブルチョコブラウニー
  - ・濃厚とろけるプリン
  - ・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



### シェフ自慢のトマトソース

- ・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)

### 赤ワイン ミートソース

- ・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)
- ・魚介たっぷりペスカトーレ漁師風トマトソース ￥1,499(税込￥1,649)

### スープ

- ・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)
- ・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)
- ・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)

### ジェノベーゼ

- ・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)
- ・紅ずわい蟹と海老の雑穀米ドリア ￥1,399(税込￥1,539)

## DORIA ドリア

## RISOTTO リゾット



## PIZZA

ピツツア



### トマトソース

- ・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)
- ・紅ずわい蟹のビスククリーム ￥1,499(税込￥1,649)

### ミートソース

- ・ジェノベーゼポテト ￥999(税込￥1,099)

### ビスクソース

- ・ペパロニ ￥1,099(税込￥1,209)

### ホワイトソース

- ・生ハムとたっぷりケールのサラダ ￥1,199(税込￥1,319)

### テリヤキソース

- ・ビスマルク ￥1,299(税込￥1,429)

### ハーフ & ハーフ

- ・マルゲリータ ￥1,399(税込￥1,539)

### ピーフ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)

### 低温焼成やわらかローストビーフ

- ・ぐつぐつシチューソース ￥1,499(税込￥1,649)

## PIATTO PRINCIPALE

肉・魚料理



### 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)

### 真鯛ポワレ

- ・シャリアビンステーキ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。