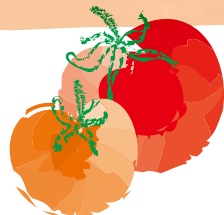


Grand Menu

Mamma Pasta

Antipasto

まず、とりあえずの前菜たち..



人気!

まずいはい! なかば〜いガーリックトースト
Looooooooong garlic bread

¥420
(税込¥462)

フライドポテトのローズマリー風味
French fry, rosemary flavor

¥540
(税込¥594)

まるごとトマトとモッツァレラのサラダ カプレーゼ
"Caprese", fresh tomato & mozzarella cheese

¥780
(税込¥858)

スペイン産生ハム "ハモン・セラノ"
Prosciutto (from Spain)

¥800
(税込¥880)

イタリアンチーズの盛り合わせ
Assorted Italian cheese

¥980
(税込¥1,078)

石鍋

あさりとムール貝のワイン蒸し
Boiled short-necked clam & blue mussel with white wine

¥980
(税込¥1,078)

マンマの前菜盛り合わせ
Original mixed appetizer

¥2,400
(税込¥2,640)

しゃきしゃき サラダ

シンプルグリーンサラダ
Green salad

S ¥450 (税込¥495) M ¥680 (税込¥748) L ¥940 (税込¥1,034)

シーザーサラダ
Caesar salad

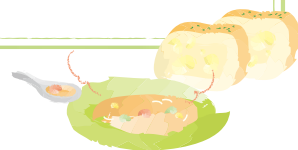
S ¥650 (税込¥715) M ¥950 (税込¥1,045) L ¥1,400 (税込¥1,540)

マンマの食いしん坊サラダ
Original salad

M ¥1,080 (税込¥1,188)

季節のおすすめスープ ¥380
Seasonal soup (税込¥418)

自家製パン(2枚) ¥100
Home-made bread (税込¥110)



Secondo Piatto

しっかりお肉料理



若鶏のかりかり焼き
Grilled chicken

¥1,200
(税込¥1,320)

おいも豚肩ロースのグリル
Grilled pork shoulder chops

¥1,680
(税込¥1,848)

絶品!

和牛100%ハンバーグ
100% Wagyu beef hamburg

¥1,800
(税込¥1,980)

牛肉のカツレツ たっぷりチーズのミラネーゼ
Beef cutlet Milano style

¥1,800
(税込¥1,980)



〇-ストキキンとベーコン、きのこのクリームソース

Spaghetti

ボリュームたっぷり!

270g

茹であげスパゲッティ



辛さの調節はスタッフまでお申し付けください。



海の幸のご馳走! ぱすろ

Garlic Sauce ガーリック

ペペロンチーノ(アンチョビ風味)

"Peperoncino"

¥860

(税込¥946)

ベーコンときのこのペペロンチーノ 香味パン粉かけ

"Peperoncino" with bacon & mushroom with herb crumb

¥1,160

(税込¥1,276)

生ハムのペペロンチーノ

"Peperoncino" with prosciutto

¥1,280

(税込¥1,408)

辛口! ベーコンのペペロンチーノ

Spicy! "Peperoncino" with bacon

¥1,280

(税込¥1,408)

あてりの白ワインソース ボンズレビアンコ

"Vongole Bianco"

¥1,280

(税込¥1,408)

小海老と帆立のペペロンチーノ ボツタルガ(カラスミ)風味

"Peperoncino" with shrimp & scallop with dried mullet roe flavor

¥1,480

(税込¥1,628)

Tomato Sauce トマトソース

〇-ストキキンときのこのトマトソース

Roasted chicken & mushroom

¥1,160

(税込¥1,276)

ナスとベーコンのトマトソース

Eggplant & bacon

¥1,160

(税込¥1,276)

完熟トマトとモzzarella

Fresh tomato & mozzarella cheese

¥1,280

(税込¥1,408)

あてりたっぷり ボンズレ Rosso

"Vongole Rosso"

¥1,380

(税込¥1,518)

定番ナスとモzzarellaのトマトソース

Eggplant & mozzarella cheese

¥1,280

(税込¥1,408)

贅沢

海の幸の*ご馳走*! ぱすろ

"Pescatora"

¥1,780

(税込¥1,958)

Cream Sauce クリームソース

小海老とブロッコリーのトマトクリームソース

Shrimp & broccoli with tomato cream sauce

¥1,380

(税込¥1,518)

人気
No.1

たまご&ベーコンのカルボナーラ

"Carbonara"

¥1,480

(税込¥1,628)

人気!

〇-ストキキンとベーコン、きのこのクリームソース

Roasted chicken, bacon & mushroom

¥1,380

(税込¥1,518)

Meat Sauce ミートソース

定番 ミートソース (モzzarella入り +¥250 (税込¥275))

Meat sauce (add mozzarella +¥275)

¥1,000

(税込¥1,100)

より辛め

人気
No.1

ナスとモzzarellaの辛口ミートソース

Spicy meat sauce with eggplant & mozzarella cheese

¥1,380

(税込¥1,518)



Original & Japanese オリジナル&和風

若鶏ときのこの和風ペペロンチーノ

"Peperoncino" Chicken & mushroom

¥1,180

(税込¥1,298)

たらこイカの和風 (たらこクリームソース +¥200 (税込¥220))

Cod roe & cuttlefish (Change to cream sauce +¥220)

¥1,180

(税込¥1,298)

ローストチキンとベーコン、揚げナスの柚子胡椒風味

Roasted chicken, bacon, eggplant with YUZU pepper

¥1,180

(税込¥1,298)

コアなファンに根強い人気! イカスミのネロ

Black squid ink sauce

¥1,280

(税込¥1,408)

帆立とホールのジェノベーゼ

"Genovese" with scallop & potato

¥1,280

(税込¥1,408)

Other Pasta

いろいろ パスタ

Penne ペンネ

辛口! トマトソース アラビアータ

Spicy tomato sauce

¥890

(税込¥979)

ブルゴonzolaのクリームソース

Gorgonzola cheese cream sauce

¥1,380

(税込¥1,518)

Fettucine フェットチーネ

人気!

サーモンとほうれん草のクリームソース ※サーモントラウト使用

Salmon & spinach with cream sauce

¥1,480

(税込¥1,628)

サルニッチャとマッシュルーム、ブロッコリーのクリームソース

Italian sausage, mushroom & broccoli with cream sauce

¥1,480

(税込¥1,628)

生ハムとブルゴonzolaのトマトクリームソース

Prosciutto & gorgonzola cheese with tomato cream sauce

¥1,580

(税込¥1,738)

Gnocchi ニョッキ

ひき肉とかぼちゃのクリームソース

Cream sauce with ground meat & pumpkin

¥1,280

(税込¥1,408)

生ハムとホールキノコのクリームソース

Cream sauce with prosciutto & porcini mushroom

¥1,580

(税込¥1,738)

Risotto

お米料理

リゾット 魚介のトマトソース リボリネーゼ

Seafood & tomato sauce "Livornese"

¥1,780

(税込¥1,958)

当店
名物!

チーズの器でホールキノコリゾット

Porcini mushroom & cheese

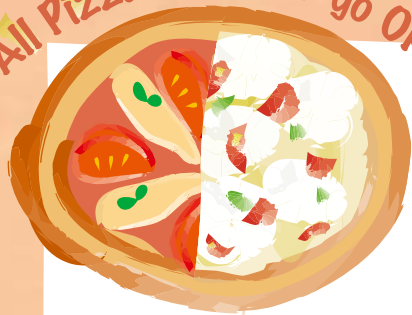
¥1,680

(税込¥1,848)

All Pizza Menu To-go OK!

NAPOLI STYLE

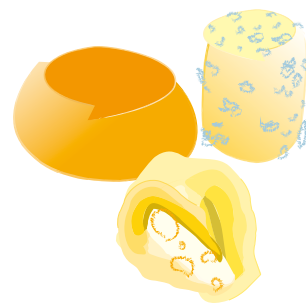
Pizza



窯焼き

本格ナポリピッツァ

最も高精製のイタリア産小麦粉TIPO 00 (ゼロゼロ粉)を使用した
本格ナポリピッツァです。一口食べたらその違いがわかる美味しさです。



1

断トツ人気No.1

ハーフ & ハーフ Half & Half

¥1,680

1枚で2種類の味が楽しめます。好きな組み合わせを2種類お選びください。 (税込¥1,848)
You can choose two kinds of pizza from the above menu.

Tomato Sauce トマトソース

Cheese Sauce 特製チーズソース

おすすめ!!

本場ナポリのマリゲリータ

¥1,700

(イタリアのモッツアレラ・バジル)

(税込¥1,870)

"Special Margherita" mozzarella cheese from Italy & basil

水牛モッツアレラの瑞々しい食感をお楽しみください!

マリナーラ

¥850

(ニンニク・オレガノ)

(税込¥935)

"Marinara" garlic & oregano

フンギ

¥1,280

(エリンギ茸・舞茸・しいたけ・しめじ・マッシュルーム)

(税込¥1,408)

"Mushrooms"

マリゲリータ

¥1,280

(モッツアレラ・バジル)

(税込¥1,408)

"Margherita" mozzarella cheese & basil

サルシッチャ

¥1,480

(自家製サルシッチャ・ブロッコリー)

(税込¥1,628)

Home-made "Italian sausage" & broccoli

ペスカトーレ

¥1,680

(魚介いろいろ)

(税込¥1,848)

"Mixed seafood"

かつりキョーザ

¥1,680

(気まぐれミックス)

(税込¥1,848)

"Original mix"

フンギ

¥1,380

(エリンギ茸・舞茸・しいたけ・しめじ・マッシュルーム)

(税込¥1,518)

"Mushrooms"

マリゲリータ

¥1,380

(チェリートマト・モッツアレラ・バジル)

(税込¥1,518)

"Margherita" cherry tomato, mozzarella cheese & basil

プロシュート

¥1,580

(生ハム・ルッコラ)

(税込¥1,738)

"Prosciutto" & rucola

サルシッチャ

¥1,480

(自家製サルシッチャ・ブロッコリー)

(税込¥1,628)

Home-made "Italian sausage" & broccoli

人気!

フォルマッジョ

¥1,480

(4種のチーズ) はちみつと一緒にどうぞ!

(税込¥1,628)

"Quattro formaggi" 4 kinds of cheese

Original sauce オリジナルソース

バジリコソースとモッツアレラの
ジェノベーゼ

¥1,280

Basil sauce with mozzarella cheese

(税込¥1,408)

照り焼きチキンの和風

¥1,480

Japanese Style Teriyaki chicken

(税込¥1,628)

TOPPING

ピッツァに
おすすめの
「トッピング」

タマゴ・ニンニク・アンチョビ・オリーブ・チェリートマト

Egg / Garlic / Anchovy / Olive / Cherry tomato

¥100

(税込¥110)

ミックスチーズ・ベーコン・きのこ・小海老

Mix cheese / Bacon / Mushrooms / Shrimp

¥140

(税込¥154)

モッツアレラ・生ハム

Mozzarella cheese / Prosciutto

¥230

(税込¥253)



※メニューには卵の成分が含まれる商品もございます。詳しくは係のものにお尋ね下さい。
Eggs are included in some menu items. Please ask our staff for details.

TAKE OUT

ピッツァはテイクアウトもできます。お帰りの際にご用意致しますので、スタッフまでお申し付けください。

Dolce

Dessert Wagon Service

お客様の目の前で盛りつけ

ワゴンサービス

6種類以上の手作りケーキを
ワゴンにてテーブルまでお持ちします。
You can choose some kinds of cake
from our wagon at your table.



1カット 1cut

¥250

(税込¥275)

お得な

デザート3種盛り

¥650

(税込¥715)

Assorted 3 kinds of cakes

デザート3種盛りドリンク付

¥950

コーヒー・アイスコーヒー・紅茶・アイスティーよりお選びください。(税込¥1,045)

Assorted 3 kinds of cakes with a drink

Please choose drink : Coffee (Hot / Ice), Tea (Hot / Ice)

ワゴンサービスは、月～金 18:00～、土日祝 11:00～ 実施中!

一部商品にはアルコールを使用しております。係の者にお尋ねください。

<Wagon Service> Mon-Fri/ 18:00-, Sat-Sun & Holiday / 11:00-

イタリアデザート



イタリアンジェラート各種

Italian ice lolly "Gelato"

¥400

(税込¥440)

エスプレッソジェラート

Ice cream with espresso

¥400

(税込¥440)

ジェラート3種の盛り合わせ

¥600

(税込¥660)

Mixed platter : 3 kinds of "Gelato"



Soft Drink



コーヒー (HOT / ICE)

Coffee (Hot / Ice)

¥420

(税込¥462)

エスプレッソ

Espresso

¥420

(税込¥462)

エスプレッソ ドouble

Double Espresso

¥520

(税込¥572)

カフェラテ (HOT / ICE)

Café latte (Hot / Ice)

¥500

(税込¥550)

カプチーノ

Cappuccino

¥500

(税込¥550)

ダージリンティー (レモン / ミルク / ストレート)

Darjeeling tea (Lemon / Milk)

¥480

(税込¥528)

ハーブティー

Herb tea

¥480

(税込¥528)

アイスティー (レモン / ミルク / ストレート)

Iced tea (Lemon / Milk)

¥480

(税込¥528)

アイスウーロン茶

Iced oolong tea

¥480

(税込¥528)

イタリアンピーチアイスティー

Iced Italian peach tea

¥480

(税込¥528)



コーラ

Cola

¥480

(税込¥528)

ジンジャーエール (甘口 / 辛口)

Ginger ale (Sweet / Dry)

¥480

(税込¥528)

オレンジジュース

Orange juice

¥480

(税込¥528)

グレープフルーツジュース

Grapefruit juice

¥480

(税込¥528)

りんごジュース

Apple juice

¥480

(税込¥528)

おすすめ

真っ赤な オレンジジュース

Red orange juice

¥480

(税込¥528)

おすすめ

ワインのようなぶどうジュース (白 / 赤)

Grape juice (White / Red)

¥500

(税込¥550)

レモンスカッシュ

Lemon squash

¥500

(税込¥550)

ライチジュース

Lychee juice

¥520

(税込¥572)

マンゴージュース

Mango juice

¥520

(税込¥572)

オリジナルミックスジュース

Original mixed juice

¥520

(税込¥572)



Vino

お車を運転するお客様の
飲酒はご遠慮ください

House Wine

ハウスワイン

ハウスワイン (白・赤)

House Wine (White / Red)

●グラス Glass ¥400
00¥440)

●デキャンタ (500ml) Carafe ¥1,100
(税込¥1,210)

Sparkling Wine

発泡ワイン (750mlボトル)

Carpi e Sorbara ランブルスコ グラスパロッサ ディ カステルヴェトロ DOP

¥2,500

〈やや辛口〉ベリーの味わいに微かな苦みの微発泡赤ワイン。ピッツアや生ハム、チーズに。

(税込¥2,750)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

【エミリア・ロマーニャ州 / ランブルスコ グラスパロッサ100%】

PALADIN プロセッコ ミルレジマート エクストラドライ DOP

¥3,000

〈やや辛口〉フルーティーな香り、ほどよい酸味と甘み。どんな料理にも合います。

(税込¥3,300)

Prosecco Millesimato Extra Dry DOP

【ヴェネト州 / グレラ100%】

La Valle フランチャコルタ "プリムム" ブリット DOPG

¥8,000

〈辛口〉瓶内2次発酵のシルキーな泡。優雅な酸味。前菜からデザートまで。

(税込¥8,800)

Franciacorta "Primum" Brut DOPG

【ロンバルディア州 / シャルドネ75%、ピノ ネロ20%、ピノ ビアコンコ5%】

White Wine

白ワイン (750mlボトル)

PIERSANTI ポンテマニョ ビアンコ マルケ IGT

¥2,000

〈やや辛口〉フレッシュ&フルーティーで爽やかな口当たり。前菜やサラダに。

(税込¥2,200)

Pontemagno Bianco Marche IGT

【マルケ州/ヴェルディッキオ、トレヴィアーノ、マルヴァジア】

FRENTANA テッレ ヴァルセ アブルッツォ ココッチオーラ DOP

¥2,400

〈辛口〉柑橘系の香り、きりっとした酸味。野菜、魚介の Pasta に。

(税込¥2,640)

Terre Valse Abruzzo Cocociola DOP

【アブルッツォ州 / ココッチオーラ100%】

PALADIN シャルドネ 1947

¥2,600

〈辛口〉青リンゴの香り、キレのある酸味。前菜やサラダ、クリームソースの Pasta に。

(税込¥2,860)

Chardonnay Paladin

【ヴェネト州 / シャルドネ100%】

FRENTANA "ビオロジコ" ペコリーノ テッレ ディ キエーティ IGT オーガニック

¥3,000

〈やや辛口〉フレッシュな酸味と旨味。前菜やサラダ、ガーリックソースの Pasta に。

(税込¥3,300)

"Biologico" Pecorino Terre di Chieti IGT

【アブルッツォ州 / ペコリーノ100%】

LENOTTI ソアーヴェ クラッシコ DOP

¥3,200

〈辛口〉柑橘系の香り、シャープな酸味。カルパッチョやクリームソースの Pasta に。

(税込¥3,520)

Soave Classico DOP

【ヴェネト州 / ガルガーネガ100%】

PIERSANTI "キエントーノ ペルキエント" ヴェルディッキオ クラッシコ スペリオレ DOP

¥3,200

〈辛口〉洋梨の香り、辛口&コクのある旨味。料理を選ばない万能ワイン。

(税込¥3,520)

"101%" Verdicchio Classico Superiore DOP

【マルケ州 / ヴェルディッキオ100%】

ALOIS "カウリーノ" ファランギーナ カンパニア IGT

¥3,500

〈やや辛口〉リンゴや洋梨、ミネラルの香り。爽やかな酸味と苦み。ピッツアや魚介の Pasta に。

(税込¥3,850)

"Caulino" Falanghina Campania IGT

【カンパニア州 / ファランギーナ100%】

Rose Wine

ロゼワイン (750mlボトル)

FRENTANA テッレ ヴァルセ キエラスオーロ ダブルツォ DOP

¥2,400

〈辛口〉ラズベリー香る柔らかな口当たり。ピッツアやトマトソースに。

(税込¥2,640)

Terre Valse Cerasuolo d'Abruzzo DOP

【アブルッツォ州 / モンテプルチアーノ100%】

Red Wine 赤ワイン (750mlボトル)

PIERSANTI ホンテマニョ ヴァーノ ロッソ **¥2,000**
 (税込¥2,200)
 〈ライト〉爽やかな酸味、前菜やパスタなど軽めの料理に。
 Pontemagno VINO Rosso 【マルケ州 / モンテプルチアーノ、サンジョヴェーゼ】

FRENTANA テッレ ヴァルセ モンテプルチアーノ ダブルッツォ D.O.C **¥2,200**
 (税込¥2,420)
 〈ミディアム〉プラムの熟した香り、濃い果実味とタンニン。パスタやピッツアに。
 Terre Valse Montepulciano d'Abruzzo D.O.C 【アブルッツォ州 / モンテプルチアーノ100%】

PALADIN カベルネ ヴェネト I.G.T **¥2,800**
 (税込¥3,080)
 〈ミディアム〉爽やかな酸味と後味にタンニン。ステーキなど肉料理に。
 Cabernet Veneto I.G.T 【ヴェネト州 / カベルネ ソーヴィニヨン100%】

PALADIN シラー・パルディン **¥2,800**
 (税込¥3,080)
 〈ミディアム〉スパイシーな香り、果実の凝縮感。ワインだけでも楽しめます。
 Syrah Paladin 【ヴェネト州 / シラー100%】

UGGIANO キアンティ D.O.C.G **¥2,800**
 (税込¥3,080)
 〈ミディアム〉ブラックチェリー、バランスの良いタンニン。パスタやステーキに。
 Chianti D.O.C.G 【トスカーナ州 / サンジョヴェーゼ70%以上】

ALOIS "カンポレ" アリアニコ カンパニア I.G.T **¥3,600**
 (税込¥3,960)
 〈フル〉熟した果実の香りとしっかりしたタンニン。肉料理全般におすすめ。
 "Campole" Aglianico Campania I.G.T 【カンパニア州 / アリアニコ100%】

DEMARIE ランゲドルチェット D.O.C **¥3,800**
 (税込¥4,180)
 〈ミディアム〉ベリー系の果実味とドライな味わい、クリームソースのパスタに。
 Langhe Dolcetto D.O.C 【ピエモンテ州 / ドルチェット100%】



Others

Beer ビール

- **生ビール** 〈サッポロ黒ラベル〉 **¥600**
 Draft beer (税込¥660)
- **黒生ビール** 〈エビス〉 **¥550**
 Draft black beer (税込¥605)
- **ハーフ&ハーフ** **¥650**
 Half & half (税込¥715)
- **モレッティ** (イタリアンビール) **¥650**
 MORETTI <Italy> (税込¥715)
- **コロナビール** **¥650**
 CORONA <Mexico> (税込¥715)

〈ノンアルコールビール〉 アルコール分 0.00%

- **サッポロ プレミアム アルコール フリー** **¥520**
 SAPPORO Premium Alcohol Free (税込¥572)
 Non Alcohol Beer (Alcohol 0.00%)

Whisky ウイスキー

- **デューワーズ ハイボール** **¥550**
 Dewar's highball (税込¥605)



Cocktail カクテル

- **カンパリ** 〈ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ〉 **各 ¥550**
 Campari (with Soda / Orange / Grapefruit) (税込¥605)
- **カシス** 〈ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ〉 **各 ¥550**
 Cassis (with Soda / Orange / Grapefruit) (税込¥605)
- **サンダリア** 〈白 / 赤〉 ● **デキャンタ (500ml) Carafe** **¥1,350**
 Sangria (White / Red) (税込¥1,485)



- **グラス Glass** **¥480**
 (税込¥528)

Digestif 食後酒

- **グラッパ** **¥600**
 Grappa (税込¥660)
- **レモンチェッロ** **¥600**
 Limoncello (税込¥660)
- **レモンチェッロソーダ割** **¥600**
 Limoncello with soda (税込¥660)

Non alcohol ノンアルコール

- **シャリーテンポル** **¥550**
 Shirley temple (税込¥605)
- **フルーツスプリッツァー** 〈グリーンアップル / ラズベリー〉 **各 ¥550**
 Fruit Spritzer (Green apple / Raspberry) (税込¥605)



Kid's Menu

お子様メニュー

Kid's Plate お子様プレート ¥700 (税込¥770)



※盛りつけが変更になる場合がございます。

SPAGHETTI お子様スパゲッティ

★スパゲッティはおとなの半分サイズです。
Half-size portion for children



★ミートソース
Meat sauce
¥450
(税込¥495)



★たらこヒイカの和風
Cod roe & cuttlefish
¥500
(税込¥550)

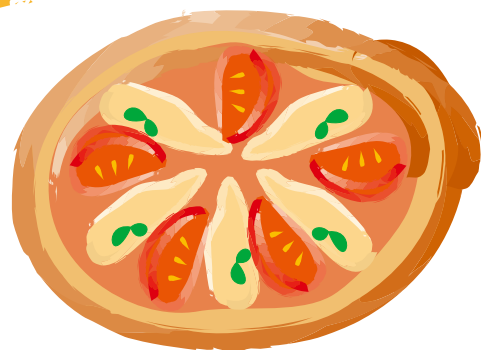


★カルボナーラ
Carbonara
¥600
(税込¥660)

お子様ドリンク Kid's Drink 各 ¥100
(税込¥110)

• オレンジジュース • リンゴジュース • ミルク Orange juice / Apple juice / Milk

TAKE OUT
PIZZA
20% OFF



店内販売価格 → テイクアウト価格

※テイクアウトは軽減税率(8%)となります

1 断トツ人気No.1 お好きな2種で!

ハーフ&ハーフ Half & Half

1枚で2種類の味が楽しめます。お好きな組み合わせを2種類お選びください。

¥1,680 → ¥1,344
(税込¥1,848) (税込¥1,451)

Tomato Sauce トマトソース

おすすめ!

本場ナポリのマリゲリータ

(イタリア産水牛のモッツアレラ・バジル) ¥1,700 → ¥1,360
(税込¥1,870) (税込¥1,468)

・フンギ (エリンギ茸・舞茸・しいたけ・しめじ・マッシュルーム) ¥1,280 → ¥1,024
(税込¥1,408) (税込¥1,105)

・マリゲリータ (モッツアレラ・バジル) ¥1,280 → ¥1,024
(税込¥1,408) (税込¥1,105)

・サルシッチャ (自家製サルシッチャ・プロッコリー) ¥1,480 → ¥1,184
(税込¥1,628) (税込¥1,278)

・ペスカトーレ (魚介いろいろ) ¥1,680 → ¥1,344
(税込¥1,848) (税込¥1,451)

・カプリキョーザ (気まぐれミックス) ¥1,680 → ¥1,344
(税込¥1,848) (税込¥1,451)

Cheese Sauce 特製チーズソース

・フンギ (エリンギ茸・舞茸・しいたけ・しめじ・マッシュルーム) ¥1,380 → ¥1,104
(税込¥1,518) (税込¥1,192)

・マリゲリータ (チェリートマト・モッツアレラ・バジル) ¥1,380 → ¥1,104
(税込¥1,518) (税込¥1,192)

・プロシュート (生ハム・ルッコラ) ¥1,580 → ¥1,264
(税込¥1,738) (税込¥1,365)

・サルシッチャ (自家製サルシッチャ・プロッコリー) ¥1,480 → ¥1,184
(税込¥1,628) (税込¥1,278)

・フォルマッジョ (4種のチーズ) ¥1,480 → ¥1,184
(税込¥1,628) (税込¥1,278)

Original Sauce オリジナルソース

・バジリコソースとモッツアレラのジェノベーゼ ¥1,280 → ¥1,024
(税込¥1,408) (税込¥1,105)

・照り焼きチキンの和風 ¥1,480 → ¥1,184
(税込¥1,628) (税込¥1,278)