

黒毛和牛

Tボーン

specialità di Carne
当店スペシャル!!
自慢のメイン料理



黒毛和牛の低温ロースト

Slow-roasted Japanese Black Wagyu Beef

赤身の旨みと脂のバランスが良く、
噛みしめると口にうま味が広がります。

※カットするお肉の大きさによりグラム数と金額が変わります。

シタマ 100g ¥ 2,200 (税込¥2,420) ~



フィレンツェ風 Tボーンステーキ

Bistecca alla Fiorentina (Florentine T-bone steak)

一枚でフィレとサーロインが同時に味わえる、
骨付きで焼いた贅沢なスペシャルメニュー!

※ご注文を承り後、お肉のサンプルをお持ちいたします。
※お肉の大きさによりグラム数と金額が変わります。

●お肉一枚のサイズが目印です

参考価格: 650g ¥ 7,150 (税込¥7,865)

(100gあたり ¥ 1,100 (税込¥1,210))



● 数に限りがございますので、品切れの際はご容赦くださいませ ●



Antipasto & Insalata

前菜&サラダ

人気! まずはこれ! なが〜いガーリックトースト
Looooooooong garlic bread

¥480
(税込¥528)

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

¥580
(税込¥638)

軽くおつまみ 2種のゼッポリーニ
2 kinds of "Zeppoline" (Italian seaweed fritters)

¥580
(税込¥638)

トマトとモッツアレラのカプレーゼ
"Caprese", fresh tomato & mozzarella cheese

¥800
(税込¥880)

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

¥800
(税込¥880)

熊本県産芝海老と季節野菜のフリット
Shrimp & seasonal vegetable fritters

¥980
(税込¥1,078)

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

¥1,080
(税込¥1,188)

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

¥1,080
(税込¥1,188)

生ハム・サラミ・モルタデラの盛り合わせ
Assorted prosciutto, salami & mortadella

¥1,380
(税込¥1,518)

前菜盛り合わせ
Original mixed appetizer

¥2,400
(税込¥2,640)

シンプルグリーンサラダ **S** ¥480 **M** ¥780 **L** ¥980
Green salad (税込¥528) (税込¥858) (税込¥1,078)

シーザーサラダ **S** ¥680 **M** ¥1,080 **L** ¥1,480
Caesar salad (税込¥748) (税込¥1,188) (税込¥1,628)

パッパの食いしん坊サラダ **M** ¥1,180
Original salad (税込¥1,298)



季節のおすすめスープ ~黒板メニューをご覧ください~
Seasonal soup (See our specials on the blackboard)

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



Secondo Piatto

お肉料理



若鶏のカリカリ焼き ローズマリー風味
Crispy grilled chicken with rosemary

¥1,280
(税込¥1,408)

絶品! 和牛ハンバーグ 赤ワイン仕立てのデミグラスソース ¥1,800
Wagyu beef burger steak with red wine demi-glace sauce (税込¥1,980)

イベリコ豚肩ロースのタリアータ モデナ産バルサミコソース ¥2,600
Tagliata of Iberico pork shoulder, Modena balsamic sauce (税込¥2,860)



なが〜いガーリックトースト



トマトとモッツアレラのカプレーゼ



生ハム・サラミ・モルタデラの盛り合わせ



パッパの食いしん坊サラダ



イベリコ豚肩ロースのタリアータ モデナ産バルサミコソース



Milano Style Pizza 窯焼き

パリパリ! 薄焼きミラノタイプピッツァ



※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。
Some items on the menu contain eggs. Please ask our staff for details.

All pizza menu to-go OK!



1 断トツ人気No.1!

ハーフ & ハーフ Half & half

¥1,850

(税込¥2,035)

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。

Two flavors on one pizza! Please choose any two of your choice.



Tomato Sauce トマトソース

おすすめ!!

水牛モzzarellaのマルゲリータ

¥1,780

(イタリアのモzzarella・バジル)

(税込¥1,958)

水牛モzzarellaの瑞々しい食感をお楽しみください!

"Special Margherita" mozzarella cheese from Italy & basil

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"

マルゲリータ

¥1,280

(モzzarella・バジル)

(税込¥1,408)

"Margherita" mozzarella cheese & basil

釜揚げしらすのマリナーラ

¥1,380

(釜揚げしらす・ニンニク・オレガノ)

(税込¥1,518)

"Marinara" boiled whitebait, garlic & oregano

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"

カプリチョーザ

¥1,680

(気まぐれミックス)

(税込¥1,848)

"Original mix"



Cheese Sauce 特製チーズソース

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"

マルゲリータ

¥1,380

(トマト・モzzarella・バジル)

(税込¥1,518)

"Margherita" tomato, 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

フォレマッジョ

¥1,580

(4種のチーズ) はちみつと一緒にどうぞ!

(税込¥1,738)

"Quattro formaggi" 4 kinds of cheese

人気

プロシュート

¥1,680

(生ハム・ルッコラ)

(税込¥1,848)

"Prosciutto" & rucola

Original Sauce オリジナルソース

バジリコソースとモzzarellaのジェノベーゼ

¥1,380

Basil sauce with mozzarella cheese

(税込¥1,518)

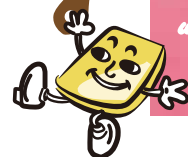
照り焼きチキンの和風

¥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

各 ¥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

各 ¥140

(税込¥154)

モzzarellaチーズ・生ハム

Mozzarella cheese / Prosciutto

各 ¥230

(税込¥253)



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いたしますので、スタッフまでお申し付けください。

Spaghetti

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。

Garlic Sauce ガーリック



ペペロンチーノ (アンチョビ風味)
"Peperoncino"

¥880
(税込¥968)

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

¥1,180
(税込¥1,298)

生ハムのペペロンチーノ
"Peperoncino" with prosciutto

¥1,280
(税込¥1,408)

辛口! ベーコンとパンチェッタのペペロンチーノ
Spicy! "Peperoncino" with bacon & pancetta

¥1,380
(税込¥1,518)

あさりの白ワインソース ボンゴレビアンコ
"Vongole Bianco"

¥1,380
(税込¥1,518)

小海老と小柱のペペロンチーノ ボッタレガ(カラスミ)風味
"Peperoncino" with shrimp & baby scallops with dried mullet roe flavor

¥1,480
(税込¥1,628)



辛口! ベーコンとパンチェッタのペペロンチーノ



あさりの白ワインソース ボンゴレビアンコ



完熟トマトとモzzarella



贅沢! 海の幸のご馳走パスタ

Tomato Sauce トマトソース



ローストチキンときのこのトマトソース
Roasted chicken & mushroom

¥1,180
(税込¥1,298)

ナスとベーコンのトマトソース
Eggplant & bacon

¥1,280
(税込¥1,408)

定番 ナスとモzzarellaのトマトソース
Eggplant & mozzarella cheese

¥1,280
(税込¥1,408)

完熟トマトとモzzarella
Fresh tomatoes & mozzarella cheese

¥1,380
(税込¥1,518)

あさりたっぷり ボンゴレロッソ
"Vongole Rosso"

¥1,380
(税込¥1,518)

贅沢! 海の幸のご馳走パスタ
"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 たまごととベーコンのカルボナーラ
"Carbonara"

¥1,480
(税込¥1,628)

人気 ローストチキンとベーコン、きのこのクリームソース
Roast chicken, bacon & mushrooms with cream sauce

¥1,480
(税込¥1,628)



たまごとベーコンのカルボナーラ

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)

¥1,080
(税込¥1,188)

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

¥1,480
(税込¥1,628)



ナスとモzzarellaの辛口ミートソース



コアなファンに根強い人気! イカスミのネロ



小海老とフレッシュトマトのジェノベーゼ

Original & Japanese オリジナル&和風

たらことイカの和風 (たらこクリームソース +¥200(税込¥220)) **¥1,180**
(税込¥1,298)
Cod roe & cuttlefish (change to cream sauce +¥220)

若鶏ときのこの和風ペペロンチーノ **¥1,280**
(税込¥1,408)
"Peperoncino" chicken & mushroom

ローストチキンとベーコン、揚げナスの柚子胡椒風味 **¥1,280**
(税込¥1,408)
Roasted chicken, bacon, eggplant with Yuzu Koshu

コアなファンに根強い人気! イカスミのネロ **¥1,380**
(税込¥1,518)
Black squid ink sauce

小海老とフレッシュトマトのジェノベーゼ **¥1,380**
(税込¥1,518)
"Genovese" with small shrimp & fresh tomatoes



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 **¥980**
(税込¥1,078)
Spicy! Tomato sauce "Arrabbiata"

ゴルゴンゾーラのクリームソース **¥1,380**
(税込¥1,518)
Gorgonzola cheese cream sauce



ペンネ ギルゴンゾーラのクリームソース

Fettucine フェットチーネ

サルシ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 **¥1,480**
(税込¥1,628)
Italian sausage, mushroom & broccoli with cream sauce



フェットチーネ サーモンとほうれん草のクリームソース

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 **¥1,580**
(税込¥1,738)
Salmon & spinach with cream sauce

生ハムとゴルゴンゾーラのトマトクリームソース **¥1,580**
(税込¥1,738)
Prosciutto & gorgonzola cheese with tomato cream sauce

黒毛和牛の自家製ボロネーゼ **¥1,680**
(税込¥1,848)
Bolognese with Japanese black wagyu beef



フェットチーネ 黒毛和牛の自家製ボロネーゼ

Gnocchi ニョッキ

バジル香るトマトソース グラナパダーノ風味 **¥1,180**
(税込¥1,298)
Basil-scented tomato sauce with Grana Padano

かぼちゃニョッキ サルシッチャと揚げかぼちゃのクリームソース **¥1,380**
(税込¥1,518)
Pumpkin gnocchi with salsiccia & fried pumpkin with cream sauce

生ハムとポルチーニのクリームソース **¥1,580**
(税込¥1,738)
Prosciutto & porcini mushroom with cream sauce



かぼちゃニョッキ サルシッチャと揚げかぼちゃのクリームソース



チーズの器で ポルチーニリゾット

Risotto お米料理

リゾット 魚介のトマトソース リボレネーゼ **¥1,780**
(税込¥1,958)
Seafood & tomato sauce "Livornese"

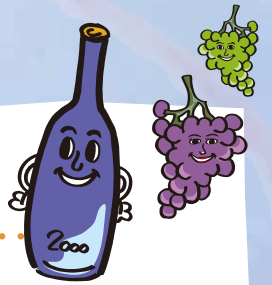
当店名物! チーズの器で ポルチーニリゾット **¥1,780**
(税込¥1,958)
Porcini risotto in a cheese wheel





Vino

ワイン



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
(税込¥440)

●デキャンタ (500ml) Carafe ¥1,200
(税込¥1,320)

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

〈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。

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%】

¥2,500

(税込¥2,750)

PALADIN プロセッコ ミッレジマート エクストラ ドライ DOC

〈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。

Prosecco Millesimato Extra Dry DOC

【ヴェネト州 / グレラ100%】

¥3,000

(税込¥3,300)

La Valle フランチャコルタ “プリムム” ブレット DOCG

〈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。

Franciacorta "Primum" Brut DOCG

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

¥8,000

(税込¥8,800)

White Wine

白ワイン (750mlボトル)

FRENTANA テッレ ヴアルセ アブルッツォ ココッチオーラ DOC

〈辛口〉柑橘系の香り、きりっとした酸味。野菜、魚介の Pasta に。

Terre Valse Abruzzo Cococciola DOC

【アブルッツォ州 / ココッチオーラ100%】

¥2,400

(税込¥2,640)

PALADIN シャルドネ パラディン

〈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。

Chardonnay Paladin

【ヴェネト州 / シャルドネ100%】

¥2,600

(税込¥2,860)

FRENTANA “ビオロジコ” ペコリーノ テッレ ディ キエーティ IGT

〈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。

"Biologico" Pecorino Terre di Chieti IGT

オーガニック

【アブルッツォ州 / ペコリーノ100%】

¥3,000

(税込¥3,300)

LENOTTI ソアーヴェ クラッシコ DOC

〈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。

Soave Classico DOC

【ヴェネト州 / ガルガーネガ100%】

¥3,200

(税込¥3,520)

PIERSANTI “チェントウーノ ペルチェント” ヴェルディッキオ クラッシコ スペリオーレ DOC

〈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。

"101%" Verdicchio Classico Superiore DOC

【マルケ州 / ヴェルディッキオ100%】

¥3,200

(税込¥3,520)

ALOIS “カウリーノ” ファランギーナ カンパニア IGT

〈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。

"Caulino" Falanghina Campania IGT

【カンパニア州 / ファランギーナ100%】

¥3,500

(税込¥3,850)

CASTELLO MONACI フェウド モナチ フィアーノ サレント

〈辛口〉凝縮感のあるフルーティーな香り、フレッシュでやさしい味わい。魚介の Pasta に。

Feudo Monaci Fiano Salento

【プーリア州 / フィアーノ100%】

¥3,800

(税込¥4,180)

Rose Wine

ロゼワイン (750mlボトル)

FRENTANA テッレ ヴアルセ チェラスオーロ ダブルッツォ DOC

〈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。

Terre Valse Cerasuolo d'Abruzzo DOC

【アブルッツォ州 / モンテプルチアーノ100%】

¥2,400

(税込¥2,640)

Red Wine 赤ワイン (750mlボトル)

FRENTANA テッレ ヴァルセ モンテプルチアーノ ダブルッツォ DOC ￥2,400
 (税込¥2,640)
 〈ミディアム〉プラムの熟した香り、濃い果実味とタンニン。パスタやピッツァに。
 Terre Valse Montepulciano d'Abruzzo DOC 【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 IGT ￥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 IGT 【ヴェネト州 / カベルネ ソーヴィニヨン100%】

PALADIN シラー パラディン ￥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 DOCG ￥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 DOCG 【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 IGT ￥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 IGT 【カンパニア州 / アリアニコ100%】

DEMARIE ランゲ ドルチェット DOC ￥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 DOC 【ピエモンテ州 / ドルチェット100%】

CASTELLO MONACI フェウド モナチ プリミティーヴォ プーリア ￥3,800
 (税込¥4,180)
 〈ミディアム〉完熟したブドウからくる凝縮感があり、豊かな味わい。肉料理全般によく合います。
 Feudo Monaci Primitivo Puglia 【プーリア州 / プリミティーヴォ100%】



Others



Beer ビール

- 生ビール 〈サッポロ黒ラベル〉
Draft beer
- 黒生ビール 〈エビス〉
Draft black beer
- ハーフ&ハーフ
Half & half
- モレッティ各種 〈イタリアンビール〉 各 ￥650
MORETTI <Italy> (税込¥715)
- モレッティ Moretti Beer
しっかりとした苦みでクラシックな味わい。
- ラ・ビアンカ Moretti La Bianca
ヴァイツェンタイプ、フルーティーでかすかにスパイスを感じる香り。
- リモーネ・ラドレル Moretti Limone Radler
シチリア産レモンを使用したレモネードをブレンドしたピアカクテル。
- ラ・ロッサ Moretti La Rossa
アルコール度の高いしっかりとした飲み応え、琥珀色でほろ苦さが特徴。
- IPA (イタリアン・ペール・エール) Moretti IPA
ホップ本来のフローラルな香りと苦み、煎った麦芽の甘みが特徴。

〈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 alcoholic beer (Alcohol 0.00%)



Whisky ウイスキー

- デュワーズ ハイボール ￥580
Dewar's highball (税込¥638)

Cocktail カクテル

- アペロール〈ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ〉 各 ￥550
Aperol (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 (Soda / Orange / Grapefruit) (税込¥605)
- サンゲリア 〈白／赤〉 ● グラス ￥480
Sangria (White / Red) Glass (税込¥528)
- デキャンタ (500ml) ￥1,550
Carafe (税込¥1,705)

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)



● お車を運転するお客様の飲酒はご遠慮ください ●



Dolce デザート

お客様の目の前で盛りつける

ワゴンサービス

季節ごとのこだわりスイーツをワゴンにて
テーブルまでお持ちいたします！

We bring our seasonal specialty desserts to your
table on a wagon and plate them in front of you.



何種類でも
盛り合わせできます！

● 1カット ￥280
1cut (税込¥308)

● **お得な** デザート3種盛り ￥780
Assorted 3 kinds of cake (税込¥858)

● デザート3種盛り ドリンク付 ￥1,080
コーヒー (HOT / ICE) ・紅茶 (HOT / ICE) よりお選びください。(税込¥1,188)
Assorted 3 kinds of cake with a drink
Please choose from : Coffee (Hot / Ice), Tea (Hot / Ice)

〈ワゴンサービス実施時間〉 月～金 18:00～・土日祝 11:00～
〈Wagon Service〉 Mon-Fri / 18:00～, Sat-Sun & Holiday / 11:00～

※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。
Some items contain alcohol. Please ask our staff for details.

Gelato



エスプレッソジェラート ￥420
Ice cream with espresso (税込¥462)

イタリアンジェラート各種 ￥450
Italian ice lolly "Gelato" (税込¥495)

ジェラート3種の盛り合わせ ￥620
Mixed platter : 3 kinds of "Gelato" (税込¥682)



Soft Drink ソフトドリンク

コーヒー (HOT / ICE) ￥440
Coffee (Hot / Ice) (税込¥484)

エスプレッソ ￥440
Espresso (税込¥484)

エスプレッソ ドッピオ ￥540
Double Espresso (税込¥594)

カフェラテ (HOT / ICE) ￥500
Café latte (Hot / Ice) (税込¥550)

カプチーノ ￥500
Cappuccino (税込¥550)

ダーズリンティー (レモン / ミルク / ストレート) ￥480
Darjeeling tea (Lemon / Milk) (税込¥528)

アイスティー (レモン / ミルク / ストレート) ￥480
Iced tea (Lemon / Milk) (税込¥528)

アイスウーロン茶 ￥480
Iced oolong tea (税込¥528)

アイスレイボスティー (ノンカフェイン) ￥480
Iced rooibos tea (Caffeine-free) (税込¥528)

ピーチアイスティー ￥480
Iced peach tea (税込¥528)



コーラ ￥480
Cola (税込¥528)

ジンジャーエール (甘口 / 辛口) ￥480
Ginger ale (Sweet / Dry) (税込¥528)

オレンジジュース ￥480
Orange juice (税込¥528)

グレープフルーツジュース ￥480
Grapefruit juice (税込¥528)

りんごジュース ￥480
Apple juice (税込¥528)

おすすめ!! 真っ赤なオレンジジュース ￥500
Blood orange juice (税込¥550)

おすすめ!! ワインのようなぶどうジュース (白 / 赤) ￥500
Grape juice (White / Red) (税込¥550)

レモンスカッシュ ￥500
Lemon squash (税込¥550)

ライチジュース ￥520
Lychee juice (税込¥572)

マンゴージュース ￥520
Mango juice (税込¥572)

オリジナルミックスジュース ￥520
Original mixed juice (税込¥572)

