



東海食材 × イタリアン

東海産の魚介、肉、野菜を
ふんだんに使った
気軽なイタリアンレストラン。
パスタやピッツァはもちろん、
ワインにぴったりの
前菜からメイン料理まで
東海の魅力を
お楽しみいただけます。

PER ADESSO

本日の
東海食材



2020 東海産野菜のバーニャカウダ

BAGNA CÀUDA (VEGETABLES FROM TOKAI)

東海産の新鮮なお野菜をたっぷりと盛り込みました。 ¥1,630
(¥1,793税込)

当店のおすすめ

LA NOSTRA

東海産魚介のカルパッチョ盛り合せ

CARPACCIO OF TODAY'S TOKAI SEAFOOD

東海産のお魚や魚介を使ったカルパッチョを盛り合わせました！

本日の



東海食材

2030 ピッコロ (小) 1~2名様

¥1,630
(¥1,793税込)

2040 グランデ (大) 3~5名様

¥1,980
(¥2,178税込)

※写真はピッコロ(小)です



本日の
東海
食材

東海産肉料理の盛り合せ

.....
TODAY'S GRILLED TOKAI MEAT

東海産の各種お肉を豪快に盛り合わせました。

5001 ピッコロ (小) 1~2名様
¥ 3,000
(¥3,300税込)

5002 グランデ (大) 3~5名様
¥ 4,000
(¥4,400税込)

※写真はピッコロ (小) です

当店のおすすめ

SPECIALITÀ

2001 東海産魚介と野菜のフリット盛り合せ

.....
TOKAI SEAFOOD & VEGETABLE FRITTO

東海産の新鮮な魚介と旬の野菜のフリット。

¥ 1,280
(¥1,408税込)

本日の
東海食材



本日の
東海食材

東海産の旬の素材を使った、おすすめメニューです。「本日の東海食材&季節のおすすめメニュー」をご覧ください。

ANTIPASTO

前菜 / サラダ



2001 東海産魚介と野菜のフリット盛り合せ

TOKAI SEAFOOD & VEGETABLE FRITTO

東海産の新鮮な魚介と旬の野菜のフリット。

¥ 1,280 (¥1,408税込)

本日の
東海食材



2002 三河ダコと白インゲン豆のトマト煮

BRAISED OCTOPUS & NAVY BEAN IN TOMATO SAUCE

やわらかい三河ダコをグツグツ煮込みました。

¥ 890 (¥979税込)



2003 師崎大あさりの香草バター焼き

HERB BUTTER BIG CLAM

¥ 1,080 (¥1,188税込)

南知多・師崎名物の大あさをベルアデッソ風に香草バター焼きで。

2004 ガーリックトースト (2本)

GARLIC TOAST

¥ 530

(¥583税込)

2005 ポテトフライ シチリア風

FRIED POTATO IN SICILIA STYLE

¥ 630

揚げたてのポテトに、トマト・オリーブ・ケッパー・ローズマリーを和えました。(¥693税込)

2006 切り立て生ハム 季節のフルーツ添え

RAW HAM WITH SEASONAL FRUITS

¥ 1,050

(¥1,155税込)

切りたてならではの旨みでワインが進みます。

2007 国産鶏白レバーのパテ フルーツのジャム添え

PATE OF CHICKEN LIVER, WITH FRUITS JAM

¥ 720

(¥792税込)

ワインのおともにぴったり! 定番の前菜です。

2008 東海産トマトと水牛モッツアレラチーズのカプレーゼ

CAPRESE (BUFFALO MOZZARELLA AND FRESH TOMATO FROM TOKAI)

モチモチ食感のモッツアレラチーズと水みずしい東海産トマトのシンプルなサラダ。お口の中をさっぱりとさせたい時にもおすすめ。

¥ 720

(¥792税込)

2009 東海産イカのアンチョビガーリックソテー

ANCHOVY AND GARLIC SAUTE OF CALAMARI FROM TOKAI

ワインにもビールにも相性抜群。とりあえずの1品として。

¥ 830

(¥913税込)

2010 チーズの盛り合わせ

ASSORTED CHEESE

¥ 1,150

(¥1,265税込)

ベルアデッソおすすめのチーズをワインと一緒にどうぞ。

2011 彩り野菜のグリーンサラダ

GREEN SALAD

¥ 780

(¥858税込)

彩りのキレイな野菜を使った、見た目にもおいしいサラダ。

2012 シーザーサラダ

CAESAR SALAD

¥ 980

(¥1,078税込)

イタリアンで人気のサラダです。

お料理と
一緒にどうぞ!

2013 バケット BAGUETTE

¥ 300

(¥330税込)

切りたて生ハム 食べ放題

ご注文の際は
係のものに
お伝えください

お一人様
45分につき ¥ 1,080 (¥1,188税込)

※グループのお客様全員のご注文をお願いいたします



PER ADESSO , The casual Italian restaurant where I use, in many dishes, seafood, meat & vegetables from TOKAI.

2005

ポテトフライ シチリア風
¥ 630 (¥693税込)

2007

国産鶏白レバーのパテ
フルーツのジャム添え
¥ 720 (¥792税込)

2012

シーザーサラダ ¥ 980 (¥1,078税込)

PER
ADESSO
TOKAI

You can enjoy charm of TOKAI,
gold mine of meals. PER ADESSO
means "For now". Please come and
enjoy the TOKAI-Italian dishes at
our restaurant FOR NOW !

**3012**

ペル アデッソ

¥ 1,890 (¥2,079税込)

3001 ジュリアーノ JULIANO

トマトソース TOMATO SAUCE

¥ 1,200

(¥1,320税込)

モッツァレラチーズ/水牛リコッタチーズ/ベーコン
チェリートマト/グラナパダーノチーズMOZZARELLA CHEESE, BUFFALO RICOTTA CHEESE, BACON,
CHERRY TOMATO, GRANA PADANO CHEESE**3002** ビスマルク BISMARCK

トマトソース TOMATO SAUCE

¥ 1,360

(¥1,496税込)

尾張豚のサルシッチャ

卵/モッツァレラチーズ/オニオン/マッシュルーム
オリーブ/グラナパダーノチーズITALIAN SAUSAGE, EGG, MOZZARELLA CHEESE, ONION,
MUSHROOM, OLIVE, GRANA PADANO CHEESE**3003**

マルゲリータ

¥ 1,500 (¥1,650税込)

**3003** マルゲリータ MARGHERITA

トマトソース TOMATO SAUCE

¥ 1,500

(¥1,650税込)

モッツァレラチーズ/バジル/グラナパダーノチーズ

MOZZARELLA CHEESE, BASIL, GRANA PADANO CHEESE

3004 シチリアーナ SICILIANA

トマトソース TOMATO SAUCE

¥ 1,450

(¥1,595税込)

モッツァレラチーズ/オリーブ/アンチョビ
ケッパー/バジル/チェリートマト/オニオン/オレガノMOZZARELLA CHEESE, OLIVE, ANCHOVY, CAPER, BASIL,
CHERRY TOMATO, ONION, OREGANO**3005** オルトラーナ ORTOLANA

トマトソース TOMATO SAUCE

¥ 1,500

(¥1,650税込)

モッツァレラチーズ/茄子/パプリカ/ブロッコリー
チェリートマト/マッシュルーム/グラナパダーノチーズMOZZARELLA CHEESE, EGGPLANT, PAPRIKA, BROCCOLI,
CHERRY TOMATO, MUSHROOM, GRANA PADANO CHEESE**3002**

ビスマルク

¥ 1,360 (¥1,496税込)

P
I
Z
Z
A
ピッツァ

3006 フンギ FUNGHI

トマトソース TOMATO SAUCE

¥ 1,540
(¥1,694税込)

しいたけ / 舞茸 / エリンギ茸 / マッシュルーム / しめじ
エノキ茸 / オニオン / オレガノ / チーズ

SHIITAKE, MAITAKE, ERYNGII, MUSHROOM, SHIMEJI, ENOKI,
ONION, OREGANO, CHEESE

3007 プロシュート エ ルッコラ PROSCIUTTO E RUCOLA

トマトソース TOMATO SAUCE

¥ 1,720
(¥1,892税込)

生ハム / ルッコラ / チェリートマト / グラナパダーノチーズ

RAW HAM, RUCOLA, CHERRY TOMATO,
GRANA PADANO CHEESE

3008 マルゲリータ エクストラ MARGHERITA EXTRA

トマトソース TOMATO SAUCE

¥ 1,890
(¥2,079税込)

水牛モzzarellaチーズ / バジル / チェリートマト
グラナパダーノチーズ

BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, BASIL, CHERRY TOMATO,
GRANA PADANO CHEESE

3009 ペスカトーレ PESCATORE

トマトソース TOMATO SAUCE

¥ 1,810
(¥1,991税込)

タコ / イカ / 海老 / あさり / ツナ / ムール貝 / オリーブ
オレガノ / チーズ

OCTOPUS, SQUID, SHRIMP, CLAM, TUNA, MUSSEL, OLIVE
OREGANO, CHEESE

3010 カチョ エ ペペ CACIO E PEPE

クリームソース CREAM SAUCE

¥ 1,270
(¥1,397税込)

モzzarellaチーズ / ペコリーノチーズ
グラナパダーノチーズ / 黒胡椒

MOZZARELLA CHEESE, PECOLINO CHEESE,
GRANA PADANO CHEESE, BLACK PEPPER

3011 クワトロ フォルマッジョ QUATTRO FORMAGGIO

クリームソース CREAM SAUCE

¥ 1,720
(¥1,892税込)

モzzarellaチーズ / グラナパダーノチーズ
ゴルゴンゾーラチーズ / スカモルツァチーズ

MOZZARELLA CHEESE, GRANA PADANO CHEESE,
GORGONZOLA CHEESE, SCAMORZA CHEESE

3012 ペル アデッソ PER ADESSO

クリームソース CREAM SAUCE

¥ 1,890
(¥2,079税込)

みかわ豚のベーコン / 尾張豚のサルシッチャ
卵 / モzzarellaチーズ / パプリカ / チェリートマト
グラナパダーノチーズ / ルッコラ / マッシュルーム

BACON, ITALIAN SAUSAGE, EGG, MOZZARELLA CHEESE, PAPRIKA,
CHERRY TOMATO, GRANA PADANO CHEESE, RUCOLA, MUSHROOM

HALF & HALF

3000

ハーフ & ハーフ ¥ 2,000 (¥2,200税込)

メニューより好きな2品をお選びいただけます
PLEASE CHOOSE 2 PIZZA FROM THE MENU.

ADDITIONAL TOPPING 追加トッピング

ベーコン
BACON

¥ 150 (¥165税込)

卵
EGG

¥ 100 (¥110税込)

モzzarellaチーズ
MOZZARELLA CHEESE

¥ 150 (¥165税込)

ルッコラ
RUCOLA

¥ 100 (¥110税込)

生ハム
RAW HAM

¥ 180 (¥198税込)





スパゲッティ

Spaghetti

Guaje e
maccarune
se
magnano caude

4001 スパゲッティ ブカニエラ

“BUCANIERA”
TOMATO SAUCE WITH SEAFOOD

ブカニエラ=「海賊風」。たっぷりの魚介をトマトソースで仕上げました。

¥ 1,800 (¥1,980税込)

パスタ大盛り
EXTRA LARGE

¥ 300 (¥330税込)

4002 岐阜県産唐辛子“あじめこしょう”のペペロンチーノ

“PEPERONCINO”

¥ 1,000
(¥1,100税込)

岐阜県名産の唐辛子を使ったペペロンチーノ。辛さは強めですが、旨みや風味の良さも特徴です。辛いものがお好きな方はぜひおためしください！

4003 東海産あさりのボンゴレビアンコ

“VONGOLE BIANCO” WHITE WINE SAUCE WITH CLAM

新鮮なあさを白ワインソースで仕上げました。

¥ 1,450
(¥1,595税込)

4004 東海産あさりのボンゴレロッソ

“VONGOLE ROSSO” TOMATO SAUCE WITH CLAM

新鮮なあさをトマトソースで仕上げました。

¥ 1,450
(¥1,595税込)

4005 ベーコンとオニオンのトマトソース“アマトリチャーナ”

“AMATRICIANA” TOMATO SAUCE WITH BACON & ONION

ベーコンの旨みと玉ねぎの甘みを引き出したトマトソース。

¥ 1,080
(¥1,188税込)

4006 明太子のうにクリームソース 柚子風味

“MENTAIKO” AND SEA URCHIN CREAMY SAUCE WITH “YUZU-KOSHO”

クリームにウニを加えコクのあるウニクリームソースが

明太子とよく合います。柚子の爽やかな風味がアクセントに。

¥ 1,450
(¥1,595税込)

4007 カルボナーラ

“CARBONARA”

濃厚ソースとベーコンの旨みが絡む、本場仕立ての味わい。

¥ 1,550
(¥1,705税込)

4008

岐阜県産“あじめこしょう”のペペロンチーノ
みかわ豚のベーコン添え

“PEPERONCINO” WITH BACON

旨みのあるみかわ豚のベーコンを豪快にのせました。

¥ 1,500
(¥1,650税込)

4009

エルビベンドーラ(八百屋風)

“ERBIVENDORA”
TOMATO SAUCE WITH VEGETABLES

いろいろな野菜を使ったトマトソースのスパゲッティ。

¥ 1,200
(¥1,320税込)

4010

ロレンツァ

“ROLENZA”
SOUR CREAM WITH EGG & BACON

酸味のあるクリームと卵黄のまろやかさ、
ベーコンの旨味のバランスが絶妙な
クセになる味わいです。

¥ 1,550
(¥1,705税込)



東海産肉料理の盛り合せ

TODAY'S GRILLED TOKAI MEAT

東海産の各種お肉を豪快に盛り合わせました。

5001 ピッコロ (小) 1~2名様
¥ 3,000
(¥3,300税込)

5002 グランデ (大) 3~5名様
¥ 4,000
(¥4,400税込)

※写真はグランデ(大)です

本日の
東海
食材



肉料理

CARNE



5003 自家製サルシッチャのロースト

HOME MADE ROASTED SAUSAGE ¥ 950
(¥1,045税込)

お店でひとつひとつ仕込んだサルシッチャ。
香草の風味が効いています。

本日の
東海
食材



5005 名古屋コーチンのハーブロースト

ROASTED CHICKEN WITH HERB ¥ 2,200
(¥2,420税込)

シンプルにハーブ塩で焼き上げます。

東海
食材



5004 トリップのトマト煮込み

TRIPE BRAISED IN TOMATO ¥ 1,080
(¥1,188税込)

イタリアでも牛モツ(トリッパ)はワインのおともの定番。
香草と白ワインで煮込みました。

5006 三河豚ロースのタリアータ

TAGLIATA (GRILLED "MIKAWA PORK") ¥ 1,800
(¥1,980税込)

焼き上げた豚ロースをカット(タリアータ)して
提供いたします。

東海
食材



5007 知多牛のグリル

GRILLED "CHITA BEEF" ¥ 2,650
(¥2,915税込)

知多牛をシンプルにハーブ塩でグリルします。

東海
食材



本日の
東海
食材

東海産の旬の素材を使った、おすすめメニューです。「本日の東海食材&季節のおすすめメニュー」をご覧ください。

CAFFE

6001	ブレンドコーヒー BLENDED COFFEE	¥ 360 (¥396税込)	6010	ピーチティー(ホット) PEACH TEA	¥ 430 (¥473税込)
6002	エスプレッソ ESPRESSO	¥ 360 (¥396税込)	6011	ウーロン茶(アイス) OOLONG TEA	¥ 430 (¥473税込)
6003	エスプレッソ ドoppio(ダブル) ESPRESSO DOPPIO	¥ 400 (¥440税込)	6012	100%みかんジュース MANDARINE ORANGE JUICE	¥ 450 (¥495税込)
6004	カプチーノ CAPPUCCINO	¥ 450 (¥495税込)	6013	アップルジュース APPLE JUICE	¥ 450 (¥495税込)
6005	アイスコーヒー ICED COFFEE	¥ 400 (¥440税込)	6014	ネクターピーチ PEACH JUICE	¥ 450 (¥495税込)
6006	アイス カフェラテ ICED CAFFE LATTE	¥ 450 (¥495税込)	6015	ジンジャーエール(辛口) GINGER ALE	¥ 450 (¥495税込)
6007	ダーズリンティー DARJEELING TEA	¥ 430 (¥473税込)	6016	コーラ COLA	¥ 450 (¥495税込)
6008	アールグレイティー EARL GREY TEA	¥ 430 (¥473税込)	6017	ミネラルウォーター(ガス入り) MINERAL WATER (SPARKLING)	¥ 670 (¥737税込)
6009	アイスティー ICED TEA	¥ 430 (¥473税込)	6018	ミネラルウォーター(ガスなし) MINERAL WATER (STILL)	¥ 670 (¥737税込)

ALCOHOL

DRAFT BEER

生ビール (サッポロ黒ラベル)	7001	グラス	¥ 580 (¥638税込)
	7002	中ジョッキ	¥ 670 (¥737税込)
7003	プレミアムアルコールフリー	334ml	¥ 530 (¥583税込)

SPARKLING WINE

8001	樽詰めスパークリングワイン “ポールスター”	グラス	¥ 420 (¥462税込)
8002	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	グラス	¥ 460 (¥506税込)

WINE

ハウスワイン(白/赤)	8003	グラス	¥ 420 (¥462税込)
	8004	デカンタ	¥ 1,530 (¥1,683税込)

SANGRIA

7004	サングリア(桃/りんご/みかん)	¥ 580 (¥638税込)
-------------	------------------	-------------------

SPARKLING COCKTAIL スパークリングワインのカクテル

7005	カチ割リスパークリング(桃/りんご/みかん) SPARKLING WINE PUNCH WITH CRUSHED ICE (FLAVOR: PEACH, APPLE, MANDARIN ORANGE)	¥ 530 (¥583税込)
7006	ミモザ MIMOSA 100%みかんジュース+スパークリングワイン	¥ 620 (¥682税込)
7007	ベリーニ BELLINI ピーチネクター+スパークリングワイン	¥ 620 (¥682税込)
7008	ロッシーニ ROSSINI ストロベリー+スパークリングワイン	¥ 620 (¥682税込)

MOJITO ラムとたっぷりのフレッシュミントを使ったカクテル

7009	モヒート MOJITO	¥ 620 (¥682税込)
7010	ジンジャーモヒート GINGER MOJITO	¥ 620 (¥682税込)

COCKTAIL

7011	カシス(オレンジ/ソーダ) CASSIS	¥ 530 (¥583税込)
7012	ピーチ(オレンジ/ソーダ) PEACH	¥ 530 (¥583税込)
7013	カンパリ(オレンジ/ソーダ) CAMPARI	¥ 530 (¥583税込)
7014	ハイボール HIGHBALL	¥ 530 (¥583税込)

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

7015	ノンアルカチ割リソーダ(桃/りんご/みかん) SODA WITH CRUSHED ICE (FLAVOR: PEACH, APPLE, MANDARIN ORANGE)	¥ 530 (¥583税込)
7016	ノンアルミモザ NON-ALCOHOLIC MIMOSA	¥ 550 (¥605税込)
7017	ノンアルベリーニ NON-ALCOHOLIC BELLINI	¥ 550 (¥605税込)
7018	ノンアルロッシーニ NON-ALCOHOLIC ROSSINI	¥ 550 (¥605税込)