

## Stuzzichino おつまみ

|                  |         |
|------------------|---------|
| ミックスナッツ          | ¥380    |
| 彩り野菜のピクルス        | ¥580    |
| 生ハム              | ¥600    |
| ラスパドゥーラチーズ(10g〜) | 10g¥200 |

## Antipasto 前菜

|                     |        |
|---------------------|--------|
| ボタン海老のカルパッチョ(2尾)    | ¥1,000 |
| ※1尾追加の場合は+¥500      |        |
| オマール海老のビスクスープ       | ¥820   |
| ガーリックシュリンプ          | ¥1,000 |
| 小エビのアヒージョ(バケット付き)   | ¥980   |
| ※バケット追加1人前(4切)+¥150 |        |
| 川エビのセモリナ粉揚げ         | ¥580   |
| エビマヨ                | ¥820   |
| ポテトフライ 海老のディップ添え    | ¥550   |
| スモークサーモン            | ¥680   |

## Insalata サラダ

Half 1〜2人前 Full 3〜4人前

|                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| グリーンサラダ            | Half¥400<br>Full¥800   |
| 赤海老とアボカドのサラダ       | Half¥750<br>Full¥1,500 |
| ラスパドゥーラチーズのシーザーサラダ | Half¥500<br>Full¥1,000 |



※すべて税込み価格となります



## Pane パン

|                |      |
|----------------|------|
| ガーリックトースト(4個)  | ¥480 |
| ※1個追加の場合は+¥120 |      |
| 海老トースト         | ¥680 |
| バケット(2個)       | ¥300 |
| ※1個追加の場合は+¥150 |      |

## Pizza ピッツァ

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| ピッツァマルゲリータ                  | ¥1,300 |
| 小海老とアボカドのピッツァ<br>アメリカヌソースがけ | ¥1,500 |
| サラミとマッシュルームのピッツァ            | ¥1,380 |
| 生ハムとセミドライトマトのピッツァ           | ¥1,480 |
| スモークサーモンとほうれん草のピッツァ         | ¥1,380 |

## Risotto リゾット

|                 |        |
|-----------------|--------|
| 海老のビスククリームリゾット  | ¥1,400 |
| 牡蠣のレモンクリームリゾット  | ¥1,500 |
| ラスパドゥーラチーズのリゾット | ¥1,200 |

## Pasta パスタ

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| プリプリ海老とキャベツのペペロンチーノ      | ¥1,200 |
| スモークチキンとセミドライトマトのペペロンチーノ | ¥1,150 |
| 赤海老のアラビアータソースパスタ         | ¥1,400 |
| 魚介のトマトソースパスタ”ペスカトーラ”     | ¥1,600 |
| 海老のトマトクリームソースパスタ         | ¥1,400 |
| 4種チーズクリームソースパスタ ペンネ      | ¥1,400 |
| ボローニャ風ミートソースのスパゲッティ      | ¥1,200 |





## Second メイン

### お魚料理

|                      |        |
|----------------------|--------|
| オマール海老のバターオーブン焼き(半身) | ¥2,200 |
| 手長海老の香草パン粉焼き(2尾)     | ¥2,400 |
| 真鯛と魚介のアクアパッツァ        | ¥1,800 |

### お肉料理

|                 |        |
|-----------------|--------|
| 伊達鶏とキャベツのトマト煮込み | ¥1,200 |
| 自家製ローストポーク      | ¥1,400 |
| 国産牛サーロインのソテー    | ¥2,600 |

## Dolce デザート

|          |      |
|----------|------|
| パンナコッタ   | ¥350 |
| 本日のジェラート | ¥500 |

## パーティコース

### ※要予約

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| 4000円コース                    |  |
| 料理8品 2時間飲み放題付き              |  |
| 5000円コース                    |  |
| 料理8品 2時間30分飲み放題付き           |  |
| 6000円コース                    |  |
| 料理8品(オマール海老含む) 2時間30分飲み放題付き |  |
| 7500円コース                    |  |
| 料理8品(オマール海老含む) 2時間30分飲み放題付き |  |
| 海老づくし8000円コース               |  |
| 料理9品(オマール海老含む) 2時間30分飲み放題付き |  |
| 女子会4000円コース                 |  |
| 料理7品 3時間飲み放題付き              |  |





## Beer

キリン ハートランド

## Overseas Beer

バドワイザー (アメリカ)

コロナ (メキシコ)

メッシーナ (イタリア)

ハイネケン (オランダ)

イネディット (スペイン)

ギネス (アイルランド)

## Whiskey

※ロック・水割り・ソーダ割

山崎12年

白州

角

バランタイン17年

ハーパー

ジャックダニエル

シーバス

## Sake

夢心 奈良萬 純米酒 (300ml)

会津ほまれ「極」純米大吟醸 (300ml)

## Shochu

一粒の麦 (麦焼酎)

富の宝山 (芋焼酎)

ウーロンハイ

緑茶ハイ

ジャスミン茶ハイ

## Sour

レモンサワー

オレンジサワー

グレープフルーツサワー

キウイサワー

## Fruit Winer

※ロック・水割り・ソーダ割

荔枝酒 (らいちちゅう) ライチ

杏露酒 (しんるちゅう) あんず

檸檬酒 (にんもんちゅう) レモン

林檎酒 (りんちんちゅう) 青りんご

山楂酒 (さんざしちゅう) いちご

藍莓酒 (らんめいちゅう) ブルーベリー

## Beer Cocktail

¥580 シャンディガフ (ビール+ジンジャーエール)

レッドアイ (ビール+トマトJ)

コークビア (ビール+コーラ)

¥650 カシスビア

¥680 ピーチビア

¥750 ビアスプリッツァー (ビール+白ワイン)

¥680

¥1,060

## Wine Cocktail

¥750 スプリッツァー (白ワイン+ソーダ+ライム)

オペレーター (白ワイン+ジンジャーエール+レモン)

キール (白ワイン+カシス)

シンフォニー (白ワイン+ピーチ+グレナデン)

¥1,200 スプリッツァールージュ (赤ワイン+ソーダ+レモン)

¥700 キティ (赤ワイン+ジンジャーエール)

¥550 カリモーチョ (赤ワイン+コーラ+レモン)

¥1,000 カーディナル (赤ワイン+カシス)

¥600

¥650

¥750

## Spirits Cocktail Gin

ジンライム

ジンリッキー (ジン+ソーダ+ライム)

¥1,000 ジントニック

¥950 ジンバック (ジン+ジンジャーエール)

オレンジブロッサム (ジン+オレンジJ)

¥600

## Vodka

¥600 ウォッカトニック

¥500 モスコミュール (ウォッカ+ジンジャーエール+ライム)

¥500 スクリュードライバー (ウォッカ+オレンジJ)

¥500 ブルドック (ウォッカ+グレープフルーツJ)

ブラッディメアリー (ウォッカ+トマトJ+レモン)

ALL

¥500

## Rum

ラムトニック

ラムバック (ラム+ジンジャーエール)

キューバリバー (ラム+コーラ+ライム)

## Tequila

ALL テキーラトニック

¥500 メキシコーラ (テキーラ+コーラ+レモン)

テキーラサンライズ (テキーラ+オレンジJ+グレナデン)

ストローハット (テキーラ+トマトJ+レモン)

ALL

¥550

ALL

¥550

ALL

¥550

## Cocktail Cassis

カシスソーダ  
カシスウーロン  
カシスミルク  
カシスオレンジ  
カシスグレープフルーツ

## Campari

カンパリソーダ  
カンパリオレンジ  
カンパリグレープフルーツ  
スパモーニ (カンパリ+グレープフルーツJ+トニック)

## Lychee

ライチソーダ  
ライチオレンジ  
ライチグレープフルーツ  
ライチモーニ (ライチ+グレープフルーツJ+トニック)

## Peach

ピーチウーロン  
ピーチミルク  
ファジーネーブル (ピーチ+オレンジJ)  
ファジーグレープフルーツ (ピーチ+グレープフルーツJ)

## Apricot

アプリコットフィズ (アプリコット+ソーダ+レモンJ+ガムシロ)  
アプリコットジンジャー  
アプリコットオレンジ  
アプリコットクーラー (アプリコット+ソーダ+レモンJ+グレナデン)

## Macha

照葉樹林 (抹茶+ウーロン茶)  
グリーンティフィズ (抹茶+ソーダ+レモンJ+ガムシロ)  
グリーンティミルク (抹茶+ミルク)

## Banana

バナナティフィズ (バナナ+ソーダ+レモンJ+ガムシロ)  
バナナミルク  
バナナオレンジ

## Kahlua

カルーアウーロン  
カルーアミルク  
カルーアオレンジ

ALL  
¥550

## Non Alcohol Beer

ゼロイチ ¥500

## Non Alcohol Cocktail

オレンジサンライズ (オレンジJ+グレナデン) ALL ¥450  
シンデレラ (オレンジJ+パインJ+レモンJ)  
プッシーキャット (オレンジJ+グレープフルーツJ+パインJ+グレナデン)  
オレンジフラワークーラー (オレンジJ+トニック+グレナデン)  
バージンブリーズ (グレープフルーツJ+クランベリーJ)  
ロシアンハート (ジンジャーエール+グレープフルーツJ)  
サルトガクーラー (ジンジャーエール+ライムJ+ガムシロ)  
シャーリーテンプル (ジンジャーエール+グレナデン)

## Soft Drink

ウーロン茶 ¥380  
緑茶 ¥380  
ジャスミン茶 ¥380  
オレンジジュース ¥380  
グレープフルーツジュース ¥380  
ジンジャーエール ¥380  
コーラ ¥380  
トマトジュース ¥380  
クランベリージュース ¥420  
パインジュース ¥420  
アイスコーヒー ¥380

## Free Drink(飲み放題)

2時間 (ラストオーダー15分前) ¥2,500  
※飲み放題のメニューは別になります。



# Wine Menu

## Vino bianco 白ワイン

タラパカ コセチャ シャルドネ..... グラス ￥500 ボトル

産地/チリ セントラルヴァレー ブドウ品種/シャルドネ 飲み口/辛口

ザブ グリッロ..... グラス ￥600 ボトル

産地/イタリア シチリア ブドウ品種/グリッロ 飲み口/辛口

アラゴスタ ヴェルメンティーノ..... ボトル

産地/イタリア サルデーニャ ブドウ品種/ヴェルメンティーノ 飲み口/辛口

キアントリ シャルドネ..... ボトル

産地/イタリア シチリア ブドウ品種/シャルドネ 飲み口/辛口

ヴィラ アンティノリ ビアンコ..... ボトル

産地/イタリア トスカーナ ブドウ品種/トレッピアーノ、マルヴァジア、ピノビアンコ、ピノグリージョ、ラインリースリング 飲み口/辛口

カサーレ ヴェッキオ ペコリーノ..... ボトル

産地/イタリア アブルッツォ ブドウ品種/ペコリーノ 飲み口/辛口

## Vino rosato ロゼワイン

アラゴスタ ロゼ..... ボトル

産地/イタリア サルデーニャ ブドウ品種/カンノナウ、カニエラーリ、モニカ、カリニャーノ 飲み口/ライトボディ

## Vino rosso 赤ワイン

タラパカ コセチャ カベルネソーヴィニヨン..... グラス ￥500 ボトル

産地/チリ セントラルヴァレー ブドウ品種/カベルネソーヴィニヨン 飲み口/ミディアムボディ

イムーリ ネグロアマーロ..... グラス ￥700 ボトル

産地/イタリア プーリア ブドウ品種/ネグロアマーロ 飲み口/フルボディ

ロッソ ピッチェーノ スペリオーレ イルブレツチャローロ..... ボトル

産地/イタリア マルケ ブドウ品種/モンテプルチャーノ、サンジョベーゼ 飲み口/フルボディ

コーリー キャンティ..... ボトル

産地/イタリア トスカーナ ブドウ品種/サンジョベーゼ 飲み口/ライトボディ

アレグリーニ ヴァルポリチェッラ..... ボトル

産地/イタリア ヴェネト ブドウ品種/コンヴィーナ、ヴェロネーゼ、ロンディネッラ、モリナーラ 飲み口/ミディアムボディ

キャンティ クラシコ ペポリ アンティノリ..... ボトル

産地/イタリア トスカーナ ブドウ品種/カベルネソーヴィニヨン、サンジョベーゼ 飲み口/フルボディ

## Spumante スパークリングワイン

マルティーニ ブリュットスプマンテ..... ハーフボトル

産地/イタリア ピエモンテ ブドウ品種/シャルドネ、グレラ 飲み口/辛口

マルティーニ アスティスプマンテ..... ハーフボトル

産地/イタリア ピエモンテ ブドウ品種/モスカートピアンコ 飲み口/甘口

アラゴスタ ヴェルメンティーノ スプマンテ ブリュット..... ボトル

産地/イタリア サルデーニャ ブドウ品種/ヴェルメンティーノ 飲み口/辛口

プライベート キュヴェ ブリュット..... ボトル

産地/イタリア ヴェネト ブドウ品種/グレーラ、シャルドネ、モスカート、コネリャーノ 飲み口/辛口

ベラヴィスタ アルマ キュヴェ ブリュット..... ボトル

産地/イタリア ロンバルディア ブドウ品種/シャルドネ、ピノワール、ピノブラン 飲み口/辛口

ヴーヴ クリコ ホワイトラベル ドゥミセック..... ボトル

産地/フランス シャンパーニュ ブドウ品種/ピノワール、シャルドネ、ピノムニエ 飲み口/やや甘口