ドリンク

901 コーヒー〈ホット/アイス〉	390(税达429)
Coffee 〈Hot / Iced〉	

902 カフェラテ〈ホット/アイス〉 490(税达539) Café Latte (Hot / Iced)

903 カプチーノ〈ホット / アイス〉 490(税达539) Cappuccino (Hot / Iced)

| 904 | 紅茶〈ホット / アイス〉 390(税达429) 〈ストレート / レモン / ミルク〉 Tea (Hot or Iced) ⟨Black / Lemon / Milk⟩

905	] オレンジジュース	390(稅込429)
	Orange Juice	

906 アップルジュース 390(税达429) Apple Juice

907 烏龍茶 390(税达429)

908 ジンジャーエール 390(税达429)

| 909 | 赤葡萄ジュース 390(税达429) Red Grape Juice

910 ブラッドオレンジジュース 490(税达539) **Blood Orange Juice** 

### 

### Beerein

911 スパークリングワイン	590(稅込649)
Sparkling Wine	

490(税达539) ハウスワイン〈白〉

House Wine / White 914

House Wine / Red

ハウスワイン〈赤〉 490(税込539)

921	] キリン一番搾り〈生ビール〉	590(稅达649)
	Kirin Ichiban Shibori (Draft Beer)	

922 キリン グリーンズフリー 490(税达539) 〈 ノンアルコール〉 ボトル / 334ml Kirin Green's Free (Non-alcoholic Beer)

490(税込539)

931 カシスソーダ	490(税达539)	936	キール〈カシス&白ワイン〉
Cassis Soda			Kir (Cassis & White Wine)

932 カシスオレンジ 490(税达539) 937 サングリア〈白〉 590(税达649) Cassis Orange Sangria / White

590(稅込649) 933 カンパリソーダ 490(税达539) 938 サングリア〈赤〉 Campari Soda Sangria / Red

490(税込539) 490(税达539) 934 カンパリオレンジ | 939 | 梅酒 〈ロック / ソーダ / 水割り〉 Campari Orange Plum Wine (On the Rocks / Soda / Water)

935 キテイ〈赤ワイン & ジンジャーエール〉 490 (拠539) 490(税达539) 940 ハイボール Kitty (Red Wine & Ginger Ale) Highball

〈食物アレルギーが心配なお客様へ〉1.アレルゲンに関しては係りの者にお尋ねください。2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。3. アレルギー物質に対する感受性には個人差が を対する原体的である。 いっとは、アルフトに関いては、アルリンには、アルフトに関いては、アルフトに関いては、アルフトに関いては、アルフトに関いては、アルフトに関いては、アルフトに関いては、アルフトに関いては、アルフトに関いては、アルフトに関いでは、アルフトに関いでは、アルフトに関いては、アルフトに関いては、アルフトに関いでは、アルフトに関いでは、アルフトに関いでは、アルフトに関いでは、アルフトに関いでは、アルフトに関いでは、アルフトに関いては、アルフトに関いでは、アルフトに関いなりには、アルフトに関いでは、アルフトには、アルンでは、アルのでは、アルンでは、アルンでは、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルのでは、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルンには、アルの

restaurant. 3. Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher,please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.



Per le Coppie

2名様向け ペアセット 5,900(税込6,490)

ロメインレタスとパルミッジャーノレッジャーノのシーザーサラダ /

お好きなピッツァ/お好きなパスタ2種/本日のドルチェ/カフェ

〈下記よりお好きなパスタまたはピッツァをお選びください〉 Please Choose One From Below.

### Pasta - 122

淡路島産玉ねぎのアマトリチャーナ

茄子と豚バラの柚子胡椒風味

濃厚クリーミーカルボナーラ

カラフルトマトとモッツァレラのポモドーロ

小柱と明太子のクリームソース

ボロネーゼ

Bolognese Spaghetti

スモークサーモントラウトとレモンのクリームソース +200(般220) Cream Sauce Spaghetti with Smoked Salmon Trout & Lemon +200 (incl.)

小海老とモッツァレラのトマトクリーム +200(稅込220)

シラスと大葉のジェノベーゼ +200(稅込220) ese Spaghetti with Whitebait & Perilla Leaves +200 (inclux 220)

蒸し鶏と九条ねぎの和風ペペロンチーノ +300(税込330)

-style Peperoncino Spaghetti with Steamed Chicken & Kujo Leek +300 (ind 炙りサーモントラウトといくらの豆乳クリーム +300(稅込330)

雲丹と小柱のクリームソース +300(稅込330)

Soy Milk Cream Sauce Spaghetti with Seared Salmon Trout & Trout Roe +300 ( Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallops +300 (incl.)ax330

### PiZZQ - Lyyr.

マルゲリータ

バンビーノ (ツナ・ベーコン・ブロッコリー・コーン)

生ハムとルッコラ +200(税込220) Prosciutto & Rucola +200 (inclaax 220)

4種チーズのクワトロフォルマッジ ハチミツを添えて Quattro Formaggi Served with Honey +200 (incl. tax 22)

マルゲリータとお好きなピッツァの「ハーフ&ハーフ」 [Half & Half ] Margherita & Your Favorite Pizza

※クワトロフォルマッジ/生ハムとルッコラ +200(級220) Quattro Formaggi / Prosciutto & Rucola +200 (incliax 220

+200(稅込220)



### 761 夜のお得なコース 2,490(税込2,739)

前菜3種盛り合わせ / お好きなパスタまたはピッツァ / ジェラート / カフェ

Assortment of 3 kinds of Appetizers / Your choice of Pastaor Pizza / Gelato / Cafe

〈下記よりお好きなパスタまたはピッツァをお選びください〉 Please Choose One from Below.

### Pasta - 1729

淡路島産玉ねぎのアマトリチャーナ

茄子と豚バラの柚子胡椒風味

濃厚クリーミーカルボナーラ Creamy Carbonara Spaghetti

カラフルトマトとモッツァレラのポモドーロ Pomodoro Spaghetti with Colorful Tomatoes & Mozzarella

小柱と明太子のクリームソース

ボロネーゼ Bolognese Spaghetti

スモークサーモントラウトとレモンのクリームソース +200(級220) Cream Sauce Spaahetti with Smoked Salmon Trout & Lemon +200 (inclose 2) 小海老とモッツァレラのトマトクリーム +200(稅込220) eam Sauce Spaghetti with Shrimps & Mozzarella +200 (incloar 220)

シラスと大葉のジェノベーゼ +200(税込220)

蒸し鶏と九条ねぎの和風ペペロンチーノ +300(稅込330) tyle Peperoncino Spaghetti with Steamed Chicken & Kujo Leek +300 (inclusx33)

炙りサーモントラウトといくらの豆乳クリーム +300(稅込330)

雲丹と小柱のクリームソース +300(税达330) Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallops +300 (inclass 330)

PiZZa - Lyyr-

マルゲリータ

**バンビー**ノ (ツナ・ベーコン・ブロッコリー・コーン)

生ハムとルッコラ +200(般込220) Prosciutto & Rucola +200 (incl.tax 220)

4種チーズのクワトロフォルマッジ ハチミツを添えて Quattro Formaggi Served with Honey +200 (incl.tax.22)

Genovese Spaghetti with Whitebait & Perilla Leaves +200 (incl.) (incl.

+200(税込220)

マルゲリータとお好きなピッツァの「ハーフ&ハーフ」

※クワトロフォルマッジ/生ハムとルッコラ +200(級220) Quattro Formaggi / Prosciutto & Rucola +200 (ind.tax.220

# Appetizer

701 前菜の盛り合わせ

(1人前) 990(稅込1,089)

本日の前菜を少しずついろいろ

※盛り合わせの内容は仕入れにより変更になります。詳しくはスタッフまで Assorted Appetizers

705 ロメインレタスとパルミッジャーノレッジャーノのシーザーサラダ

990(税込1.089)

自家製シーザードレッシングをかけた人気のサラダです

Caesar Salad with Romaine Lettuce & Parmigiano Reggiano

「714」トリュフ香るフライドポテト

650(稅込715)

北海道のじゃが芋農家尾藤さんの美味しい皮付きゴロゴロポテトを素揚げし、トリュフ塩とトリュフオイルで贅沢に Truffle-flavored Fried Potatoes

75 ベジタブルフリット 色々なソルトで

890(税込979)

サクッと揚げたお野菜フリットに3種のこだわりソルトを添えて

Vegetable Fritters with Various Salts

76 チキンコロッケ マリナーラソース

890(税込979)

ひと口チキンコロッケをオレガノ風味のトマトマリナーラソースと一緒に

Chicken Croquette with Marinara Sauce

704 カラフルトマトのカプレーゼ ストラッチャテッラチーズ

1,190(稅込1,309)

濃厚でミルキーな味わいのとろとろチーズをフレッシュトマトと共に Colorful Tomatoes Caprese with Stracciatella Cheese

703 生ハムを季節のフルーツと合わせて

1,290(稅込1,419)

塩味の効いた生ハムとジューシーなフルーツの組み合わせが美味しい

Sliced Prosciutto with Seasonal Fruits









# Pasta

パスタ

\*Extra Pasta +200 (incl.tax220)

※パスタ大盛り +200(概込220) | ※生麺に変更〈タリアテッレまたはキタッラ〉+200(概込220)

\*Change to Fresh Pasta \(\langle\) tagliatelle or chitarra\(\rangle\) +200 (incl.tax220)

153	淡路島産玉ねぎのアマトリチャーナ Amatriciana Spaghetti	1,190(税込1,309)
154	茄子と豚バラの柚子胡椒風味 Eggplant & Pork Belly Spaghetti with Yuzu Kosho Flavor	1,190(概込1,309)
155	カラフルトマトとモッツァレラのポモドーロ Pomodoro Spaghetti with Colorful Tomatoes & Mozzarella	1,190(般达1,309)
157	ボロネーゼ Bolognese Spaghetti	1,290(稅込1,419)
156	小柱と明太子のクリームソース Cream Sauce Spaghetti with Small Scallops & Spicy Cod Roe	1,390(稅込1,529)
160	濃厚クリーミーカルボナーラ Creamy Carbonara Spaghetti	1,390(稅込1,529)
159	スモークサーモントラウトとレモンのクリームソース Cream Sauce Spaghetti with Smoked Salmon Trout & Lemon	1,490(稅込1,639)
161	小海老とモッツァレラのトマトクリーム Tomato Cream Sauce Spaghetti with Shrimps & Mozzarella	1,490(稅込1,639)
162	シラスと大葉のジェノベーゼ	1,490(稅込1,639)



Genovese Spaghetti with Whitebait & Perilla Leaves





淡路島産玉ねぎのアマトリチャーナ

カラフルトマトとモッツァレラのポモドーロ

雲丹と小柱のクリームソース

### Pasta

パスタ

※パスタ大盛り +200(183220) | ※生麺に変更〈タリアテッレまたはキタッラ〉+200(183220)

164 雲丹と小柱のクリームソース

1,590(稅込1,749)

Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallops

「98 蒸し鶏と九条ねぎの和風ペペロンチーノ

1,690(稅込1,859)

Japanese-style Peperoncino Spaghetti with Steamed Chicken & Kujo Leek

99 炙りサーモントラウトといくらの豆乳クリーム

1,690(税込1,859)

Soy Milk Cream Sauce Spaghetti with Seared Salmon Trout & Trout Roe

## Combo

コンボメニュー

[167] 淡路島産玉ねざのアマトリチャーナ&ミートドリア

1,690(税込1,859)

Amatriciana Spaghetti with Onions & Meat Rice Gratin

「169」 小柱と明太子のクリームソース&ミートドリア

1,790(税込1,969)

Cream Sauce Spaghetti with Bay Scallops & Spicy Cod Roe & Meat Rice Gratin

| 168 | 濃厚クリーミーカルボナーラ&ミートドリア

1,790(稅込1,969)

Creamy Carbonara Spaghetti & Meat Rice Gratin



濃厚クリーミーカルボナーラ&ミートドリア

## Pizza

ピッツァ

150	マルゲリータ トマトソースにバジルの香り。王道の美味しさが楽しめます Margherita	1,290(稅込1,419)
735	バンビーノ (ツナ・ベーコン・ブロッコリー・コーン) バンビーノはイタリア語で男の子。具沢山でお子様にも大人気 Bambino	1,390(稅以1,529)
151	生ハムとルッコラ ほろ苦いルッコラと生ハムの旨みがお酒と相性のいい大人の味のピザ Prosciutto & Rucola	1,490(稅以1,639)
152	4種チーズのクワトロフォルマッジ ハチミツを添えて 4種類のチーズ(モッツァレラ・ゴルゴンゾーラ・リコッタ・パルメザン)がとろけるピッツァ	1,490(稅込1,639)

741 マルゲリータとお好きなピッツァの「ハーフ&ハーフ」 1,690(版公1,859) あれもこれも食べたくなるのは当たり前! 一枚で二度美味しい [Half & Half] Margherita & Your Favorite Pizza

※クワトロフォルマッジ / 生ハムとルッコラ +200(概念220)

Quattro Formaggi / Prosciutto & Rucola +200(inclion220)

Quattro Formaggi Served with Honey



## Main Dish

メインディッシュ

753 低温調理した豚肩ロースのアリスタ バルサミコソース

1,690(稅込1,859)

イタリア版ローストポークのアリスタはフィレンツェの名物料理の一つ Arista of Low-temperature Cooked Pork Shoulder Loin with Balsamic Sauce

「754」国産牛のタリアータ 赤ワインソース

2.890(稅込3.179)

グリルした牛肉を薄くスライスしたイタリアの定番料理。甘酸っぱいクランベリーがアクセント

Domestic Beef Tagliata with Red Wine Sauce





低温調理した豚肩ロースのアリスタバルサミコソース

国産牛のタリアータ 赤ワインソース

## Dolce

ドルチェ



**801 ティラミス** 550(般込605) マスカルポーネチーズをベースにしたイタリアの伝統的デザート Tiramisu

802 パンナコッタ 450(税以495) 甘いクリームのつるりとした口当たりのイタリアを代表するデザートのひとつ Panna Cotta

803 本日のジェラート盛り合わせ 450(般込495) ※詳しくはスタッフまで Assorted Gelato

**804 カタラーナ** 550(般は605) 表面はパリパリ、中は濃厚なクリームの冷たい食感が楽しめるスイーツ Catalana