

# APPETIZERS

前菜

- Octopus Ceviche** ￥580  
Fresh Tomato, Spicy Genovese Sauce  
長浜市場直送 たこのセビーチェ ハラペーニョとジェノバソース
- Tasmanian Smoked Salmon Carpaccio** ￥680  
Dill Cream Sauce  
タスマニア産スモークサーモンのカルパッチョ  
ディルとクリームソースで
- Chicken Liver Patty** ￥480  
鶏レバーのパテ
- Cream Cheese Tofu** ￥480  
クリームチーズ豆腐風  
豆腐仕立てのクリームチーズを黒蜜と一緒に
- Caprese** ￥980  
Mozzarella di Buffalo, Tomato, Genovese Sauce  
イタリアより空輸 水牛モッツアレラのカプレーゼ  
水牛モッツアレラと完熟トマトのサラダ
- Bagna Cauda** ￥780  
彩り野菜のバーニャカウダ
- Prosciutto Di Parma** ￥680  
パルマ産プロシュート
- Salami Montanaro** ￥580  
サラミモンタナーロ  
北イタリアの伝統的なサラミ
- Assorted Cheese Plate** ￥1,200  
本日のチーズ盛り合わせ  
※内容はスタッフにお尋ねください

- Spice & Herb Marinated Fried-Chicken** (1Piece) ￥340  
骨付きフライドチキン スパイスでマリネしたオリジナルチキン
- Spicy Deep-fried Horse Mackerel** ￥390  
豆あじのから揚げ スパイス風味
- Gnocchi** ￥480  
もちもちジャガイモのニョッキ
- Sauteed Cabbage with Anchovy & Garlic** ￥480  
キャベツのアンチョビガーリックソテー
- Blue Cheese Roasted Mushrooms** ￥680  
マッシュルームのブルーチーズ焼き  
バゲットをチーズソースにつけて召し上がるのがおすすめです  
バゲット ¥150
- Oven Roasted Whelk with Herb Butter** ￥780  
ツブ貝のオープン焼き 香草バター
- Shrimp Ajillo with Mushrooms** ￥680  
海老とマッシュルームのアヒージョ
- Stewed Beef Brisket in Red Wine** ￥680  
牛バラ肉のやわらか煮込み  
フوندポーチと赤ワインでじっくり煮込みました
- Spicy Chorizo** ￥780  
スパイス Chorizo ソーサーセージ 粒マスタード添え
- Deep-Fried Calamari with Tartar Sauce** ￥750  
小ヤリイカのリング揚げ
- French Fries** ￥480  
フライドポテト
- Garlic Toast** (1Piece) ￥150  
ガーリックトースト

Minimum Charge is ¥840 after 6:00p.m. 当店で18時以降¥840のミニムチャージを頂いております。

# FISH & MEAT

魚・肉

- Roasted Chicken** (1/2羽) ￥1,380  
九州ハーブ鶏のガーリックロースト  
※20分程度お時間頂きます
- Veal Cutlet** ￥1,380  
仔牛のカツレツ “ミラネーゼ”  
薄くのばした仔牛の肉に衣を付け、専用のフライパンで  
香ばしく焼きあげます
- Sauteed Tasmanian Salmon** ￥1,280  
タスマニア産サーモンのソテー  
皮面をカリカリに焼き上げてハーブと一緒にソテーします



Roasted Chicken



Veal Cutlet



Sauteed Tasmanian Salmon

# SOUP & SALAD

スープ・サラダ

- Salad サラダ**
- Caesar Salad** Small ￥530 Regular ￥880  
Romaine Lettuce Tossed with Garlic & Parmesan Cheese Dressing  
シーザースサラダ  
ロメインレタスとパルメザンチーズ、アンチョビガーリックドレッシング
- Snow Crab & Avocado Salad** ￥650 ￥1,100  
Wasabi & Shallot Dressing  
ズワイ蟹とアボカドのサラダ  
わさびエシャロットドレッシング
- Mix Green Salad** ￥380 ￥680  
Garlic & Soy Sauce Dressing  
ミックスグリーンサラダ  
ガーリック風味の和風ドレッシング
- Wakame Seaweed & Tofu Salad** ￥450 ￥750  
Onion & Apple Soy Sauce Dressing  
寄せ豆腐とワカメのサラダ  
オニオンとすりおろしりんごのドレッシング
- Fresh Spinach** ￥550 ￥950  
Poached Egg, Mushroom, Bacon, Japanese Dressing  
ほうれん草とベーコンのサラダ温泉玉子のせ  
和風ドレッシング
- Soup スープ**
- Minestrone** ￥400  
ミネストローネ
- New England Clam Chowder** ￥500  
クラムチャウダー

# NAPOLI STYLE PIZZA

ナポリスタイルピッツア



ナポリ風ピッツア。ほどよい酸味のイタリア産トマトソースと、フレッシュなモッツアレラチーズ、自家製生地には厳選された小麦粉を使用しています。

- Margherita** ￥1,380  
Mozzarella di Buffalo, Tomato, Fresh Basil  
マルゲリータ  
ナポリピッツアの定番。水牛モッツアレラ、トマト、フレッシュバジル
- Gorgonzola** ￥1,250  
Served with Honey  
ゴルゴンゾーラ 蜂蜜添え  
イタリアのブルーチーズ、ゴルゴンゾーラ100%のピッツア
- Prosciutto & Rocket Salad** ￥1,480  
Mozzarella, Prosciutto, Rocket Salad, Cherry Tomato  
生ハムとルッコラ  
モッツアレラ、生ハム、ルッコラ、チェリートマト
- Plain Mixed Cheese** ￥800  
プレーン  
ミックスチーズ、オレガノ  
【おすすめトッピング：アンチョビ +¥250 / ガーリック +¥150】
- Jalapeno & Chorizo** ￥1,250  
Chorizo, Onion, Bell Pepper Jalapeno  
ハラペーニョ & チョリソー  
チョリソー、オニオン、パプリカ、ハラペーニョ
- La Boheme' Mix** ￥1,250  
Shrimp, Bacon, Mushrooms, Bell Pepper, Mixed Cheese  
ラ・ボエムミックス  
小海老、ベーコン、マッシュルーム、ピーマン、ミックスチーズ

## Toppings トッピング

- Anchovy** +¥250  
アンチョビ
- Garlic** +¥150  
ガーリック
- Eggplant** +¥150  
茄子
- Mozzarella di Buffalo 40g** +¥450  
水牛モッツアレラ
- Prosciutto 30g** +¥480  
生ハム

# RISOTTO & LASAGNA

リゾット・ラザニア

- Mushrooms Risotto** ￥950  
Porcini, Shimeji Mushrooms, Parmesan Cheese  
ポルチーニ茸としめじのパルメザンリゾット  
【おすすめトッピング：ほうれん草 +¥200】  
※お米はUS産カルロースを使用しております
- Lasagna** ￥950  
Shrimp, Vegetable, Meat Sauce, Bechamel  
エミリア風ラザニア  
海老、野菜、ミートソース、ベシャメルソース

# PASTA

パスタ

- Peperoncini** ￥550  
ペペロンチーニ  
【おすすめトッピング：ほうれん草 +¥200】
- Arrabbiata** ￥650  
Chilli, Tomato Sauce  
アラビアータ  
【おすすめトッピング：茄子 +¥150】
- Mentaiko** ￥950  
Spicy Cod Roe, Butter  
辛子明太子あえ  
【おすすめトッピング：小ヤリイカ +¥250】
- Steamed Chicken** ￥980  
Green Onion, Spinach, Sesame Oil Sauce  
蒸し鶏と青ネギの和風ソース  
青ネギを使ったゴマ風味ソース  
【おすすめトッピング：大根おろし +¥100】
- Carbonara** ￥1,150  
Bacon, Egg-Creamy Sauce  
カルボナーラ  
ベーコンとフレッシュクリーム、玉子のソース  
【おすすめトッピング：ほうれん草 +¥200】
- Bolognese** ￥980  
Classic Italian Meat Sauce  
ボロネース  
【おすすめトッピング：茄子 +¥150】
- Genovese** ￥1,280  
Scallop, Green Asparagus  
帆立とアスパラガスの  
ジェノバ風バジリコソース  
【おすすめトッピング：小ヤリイカ +¥250】
- Scampi with Tomato Cream Sauce** ￥1,480  
手長海老のトマトクリームソース  
【おすすめトッピング：しめじ +¥250】

## Today's Pasta

本日のパスタ

※スタッフにお尋ねください

## Toppings トッピング

- Fried Eggplant** ￥150  
茄子
- Shimeji Mushrooms** ￥250  
しめじ
- Grated Daikon Radish** ￥100  
大根おろし
- Aojiso** ￥150  
青じそ
- Spinach** ￥200  
ほうれん草
- Calamari** ￥250  
小ヤリイカ
- Spicy Cod Roe** ￥250  
辛子明太子