

## 【 ANTIPASTO 前菜 】

前菜盛り合わせ S サイズ ¥980  
Assortment of Appetizers

L サイズ ¥1,680

本日入荷 近海鮮魚のカルパッチョ ¥1,780  
Today's Fish Carpaccio

フレッシュトマトと  
夏野菜の冷製スープ ¥680  
Cold Soup with Fresh Tomatoes and Summer Vegetables

自家製パン ¥100  
Housemade Bread

## 【 PASTA パスタ 】

燻製鰹のプッタネスカビアンコ ¥1,580  
爽やかな梅のアクセント  
Puttanesca Bianco with Smoked Bonito Accented with Plum

蛸のトマトラゲー ¥1,680  
フレッシュバジルのムースと一緒に  
本日のショートパスタで  
Short pasta with Octopus Tomatlagou with Fresh Basil mousse

柔らかく煮込んだ那須高原豚と  
旬野菜のクリームスパゲッティ ¥1,680  
Spaghetti with Tender braised Pork and Seasonal Vegetables  
in Cream with Citrus

赤海老と夏野菜の冷製パスタ ¥1,880  
モッツアレラbuffaloソース  
Chilled pasta with Red shrimp and Summer vegetables  
in Mozzarella buffalo sauce

## 【 CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火で仕上げるお肉・お魚料理 】

## PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き ¥2,180  
ナージュ仕立て 夏野菜と自家製発酵レモン  
Charcoal-Grilled Fresh Fish with Nage style,  
Summer vegetables and Housemade Fermented Lemon

近海鮮魚と大粒帆立の炭火焼き ¥2,580  
発酵塩レモンと夏野菜のサルサカンパニョーラ  
Charcoal-Grilled Fresh Fish and Scallops with  
Fermented Salted Lemon and Summer Vegetable Salsa sauce

## CARNE お肉料理

神奈川県産相模豚の炭火焼き ¥2,480  
エキゾチックパイナップルソース  
大葉のジェノベーゼ添え  
Charcoal Grilled Pork  
Pineapple sauce and Shiso leaves with Genovese

牛ハラミの炭火焼き 240g ¥3,300  
Charcoal Grilled Beef skirt

神奈川県銘柄牛“やまゆり牛”  
サーロインの炭火焼き 140g ¥4,900  
Charcoal Grilled Beef sirloin 210g ¥7,250

## 【 BEVANDA ドリンク 】

生ビール “SORACHI 1984”  
Draught Beer “SORACHI1984”  
Small / Medium  
中 400ml ¥790  
小 330ml ¥650

グラススパークリングワイン ¥780  
Glass of Sparkling wine

※その他ドリンクもございます。

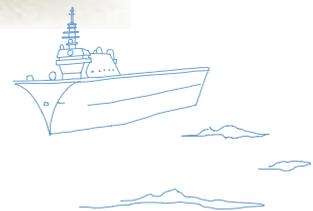
SUMMER DRINK  
AMALFI MARINA BLU

横須賀の海をイメージしたブルーと  
爽やかなレモンを使った  
夏にぴったりのドリンク！



アマルフィイ マリナブルー

*Amalfi Marina Blu*



横須賀の海をイメージしたブルーと、南イタリア・アマルフィ海岸特産の  
レモンが爽やかな、この季節にピッタリのドリンクです。  
ぜひ夏のメニューと一緒に楽しみください！



¥ 780

## BIRRA ビール

Beer



### 生ビール “SORACHI 1984”

Draught Beer “SORACHI1984” 中 400ml ¥790  
Small / Medium

小 330ml ¥650

伝説のホップ『ソラチエース』だけを  
使ったビールの、ヒノキやレモンガラスの  
ような香りとおいしい余韻をお楽しみください



### イタリアンビール “モレッティ” ¥730

Italian Beer “Moretti”

ホップが効いていて、最後にしっかりと苦みも感じられます  
フレッシュさとまろやかさが心地よい、クラシックな味わいのビール

サッポロアルコールフリー ¥700

Non Alcoholic Beer

## SPUMANTE スパークリングワイン

Sparkling wine

### スパークリングワイン

Glass of Sparkling wine グラス ¥780



## VINO DELLA CASA ハウスワイン

House wine

### VINO BIANCO 白ワイン White wine



#### テッラニーマ・プーリア・ビアンコ

Terranima Puglia Bianco

■ プーリア州/  
ボンビーノ・ビアンコ パンパヌート シャルドネ  
フレッシュでフルーティーな味わいは食前酒としても、  
魚介のアンティパストと合せても最適

グラス ¥730

デカンタ 500ml ¥2,400

ボトル ¥3,600



#### “サンタ・テレーゼ”

フラスカーティ・スペリオレ・セッコ  
"Santa Teresa" Frascati Superiore Secco

■ ラツィオ州 / マルヴァジーア、トレッピアーノ、グレコ  
花やセージ、リンゴなどの繊細な香り  
まろやかな味わいと酸が調和し  
スイートアーモンドの余韻

グラス ¥930

デカンタ 500ml ¥3,050

ボトル ¥4,600

### VINO ROSSO 赤ワイン Red wine



#### モリーゼ・ロッソ・DOC

Molise Rosso DOC

■ モリーゼ州 / モンテプルチアーノ100%  
華やかで熟した果実の香り  
骨格があり輪郭のはっきりとした辛口

グラス ¥730

デカンタ 500ml ¥2,400

ボトル ¥3,600



#### ヴァルポリチェッラ・

DOC・ヴァルパンテーナ・リトッコ

Ritocco Valpolicella Valpantena Cantina Valpantena

■ ヴェネト州 / コルヴィーナ70% ロンディネッラ30%  
凝縮した果実感と渋味  
バランスの取れたボディの厚味が豊か

グラス ¥930

デカンタ 500ml ¥3,050

ボトル ¥4,600

その他ボトルワインリストは次のページをご覧ください

# SPUMANTE スパークリングワイン

Sparkling wine



## ドゥーカ・ディ・サラパルータ・ブリュット

Duca di Salaparuta Brut

■ シチリア州/グレカニコ シャルドネ  
長期間のシャルマー方式で造られており  
フレッシュなフルーツと微かなパンの香り  
複雑でありながらバランスのとれた味わい

ボトル ¥4,800



## バンフィ・ブリュット

Banfi Brut

■ トスカーナ州/ピノネーロ、シャルドネ、ピノピアンコ  
メド・クラシコ製法(瓶内二次発酵)  
24か月以上熟成。輝きのある淡い麦わら色  
細かく持続性のある泡、凝縮した華やか、  
香り高かくすっきりとした後味が特徴。

ボトル ¥9,000



## ベッレンダ・ロゼ・スパマンテ・ブリュット "ロザリカ"

Rose Spumante Brut "Rosalica"

■ ヴェネト州/ラポーゾ シャルドネ  
ラズベリーやチェリーの香りに、フルーティーなアロマと  
フレッシュさのバランスが取れている  
エレガントな印象

ボトル ¥5,900



## フランチャコルタ・DOCG・ブラン・ドゥ・ブラン・

コツレツィオーネ・グラン・クリュ

Franciacorta DOCG, Blanc de Blancs,  
Collezione Grandi Cru

■ ロンバルディア州/シャルドネ100%  
ヘーゼルナッツやバターをつけたバケットに  
ドライアプリコットの香り  
アーモンドの様な香ばしさとドライフルーツを  
かじったような味わい

ボトル ¥12,000



## ベッレンダ "サイフ" シャルドネ・メド・クラシコ スパマンテ・タレント・ブリュット

"Saiph" Chardonnay Metodo Classico  
Spumante Talento Brut

■ ヴェネト州/シャルドネ  
瓶内二次発酵の後、約30ヶ月熟成させています  
きめ細やかな泡立ち、バランスが良く  
とてもドライでスタイリッシュ

ボトル ¥7,500

# COCKTAIL FRIZZANTE スパマンテ カクテル

各 ¥820

Sparkling wine Cocktail

## キールロワイヤル Kir Royal

カシスリキュール + スパークリングワイン  
Cassis Liqueur + Sparkling wine

## ルビーモスカート Ruby Moskart

カンパリ + スパークリングワイン  
Campari + Sparkling wine

## パライソインペリアル Paraiso Imperial

ライチリキュール + スパークリングワイン  
Lychee Liqueur + Sparkling wine

## ベリーニ Bellini

ピーチ + スパークリングワイン  
Peach + Sparkling wine

## シチリアンミモザ Sicilian Mimosa

ブラッドオレンジジュース + スパークリングワイン  
Blood Orange juice + Sparkling wine

# VINO BIANCO 白ワイン

White wine



## テッラニーマ・プーリア・ビアンコ Terranima Puglia Bianco

■ プーリア州/  
ボンビーノ・ビアンコ パンパヌート シャルドネ  
フレッシュでフルーティーな味わいは食前酒としても、  
魚介のアンティパストと合せても最適

ボトル ¥3,600



## エルバルーチェ・ディ・カルーゾ・ DOCG

Erbaluce di Caluso DOCG

■ ピエモンテ州 / エルバルーチェ 100%  
洋ナシやサンザシの香り、ミネラル感を強く感じる  
しっかりとしたボディとキレのある酸

ボトル ¥6,000



## “サンタ・テレーゼ” フラスカーティ・スペリオレ・セッコ

"Santa Teresa" Frascati Superiore Secco

■ ラツィオ州 / マルヴァジーア、トレッピアーノ、グレコ  
花やセージ、リンゴなどの繊細な香り  
まろやかな味わいと酸が調和し  
スイートアーモンドの余韻

ボトル ¥4,600



## シャブリ・レ・クロ・デ・サンジュ

Chablis Les Clos Des Anges

■ ブルゴーニュ州/シャルドネ100%  
ピュアなミネラル、フルーティーさを伴い  
かっちりとした酸を持つシャブリ  
程良い厚みと共に旨味が広がる

ボトル ¥7,000



## チャラ・シャルドネ・テッラ・ ドートラント

Chara Terra d'Otranto

■ プーリア州/シャルドネ100%  
収穫したブドウの30%をバリック(小樽)で発酵  
バナナやパイナップル、アーモンドペーストのアロマ  
微かにバニラを思わせる香り

ボトル ¥5,400



## グレジイ・シャルドネ・ランゲ・DOC

Langhe Chardonnay Gresy

■ ピエモンテ州 / シャルドネ100%  
バニラやシナモン、ヘーゼルナッツの香りとパイナップルの風味  
独特のミネラル感、長い余韻

ボトル ¥8,900



# VINO ROSSO 赤ワイン

Red wine



## モリーゼ・ロッシ・DOC

Molise Rosso DOC

■ モリーゼ州 / モンテプルチアーノ100%

華やかで熟した果実の香り  
骨格があり輪郭のはっきりとした辛口

ボトル ¥3,600



## ヴァルポリチェッラ・ DOC・ヴァルパンテーナ・リトッコ

Ritocco Valpolicella Valpantena Cantina Valpantena

■ ヴェネト州 / コルヴィーナ70% ロンディネッラ30%

凝縮した果実感と渋味  
バランスの取れたボディの厚味が豊か

ボトル ¥4,600



## プリミティーヴォ・ディ・サレント

Primitivo di Salento, IGT

■ プーリア州/プリミティーボ100%

プラムやチェリージャムの香り  
バランスの良い果実感が広がる  
滑らかなタンニンのミディアムボディ

ボトル ¥5,200



## バルベラー・ダスティ・DOCG

Barbera d'Asti DOCG

■ ピエモンテ州/バルベラー

ブラックベリー、ラズベリーや熟したチェリーの香り  
エレガントで個性的な味わい

ボトル ¥5,800



## キャンティ・クラッシコ・DOCG

Ramone Merlot Nero d' Avola DOC Sicilia

■ トスカーナ州 /

サンジョヴェーゼ90% カナイオーロ10%  
チェリーや熟したフルーツの香りが心地良く  
アタックからしっかりした果実味とバランスが良い

ボトル ¥6,900



## アマローネ・デッラ・ ヴァルポリチェッラ・DOCG・トルレ・ デル・ファラスコ

Amarone della Valpolicella DOCG Torre del Falasco

■ ヴェネト州 /

コルヴィーナ70% コルヴィノーネ20% ロンディネッラ10%  
カカオやスパイスにブルーベリーやブラックチェリー  
口当たりからパワフルでバランスも良く十分な果実味

ボトル ¥8,500



## バローロ・DOCG・デル・コムーネ・ ディ・セッラルunga・ダルバ

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba

■ ピエモンテ州 / ネッビオーロ100%

バルサミコやローズヒップ、カンスの香り  
しっかりした果実味と骨格  
持続性のあるタンニンが長熟さを感じる味わい

ボトル ¥10,000



## ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・ DOCG

Brunello di Montalcino

■ トスカーナ州 / ブルネッロ100%

スパイシー、ブラックチェリーやカカオやバナナ感が強く  
酸とタンニンのバランスが良く豊かな果実感

ボトル ¥12,000

# COCKTAIL カクテル

Cocktails

## LIMONCELLO レモンチェッコ

Limoncello



イタリア アマルフィイ特産のレモンリキュール

ジンジャーエール 甘口 or 辛口 + レモンチェッコ  
Ginger Ale (Dry/Sweet) + Limoncello

トニックウォーター + レモンチェッコ  
Tonic water + Limoncello

ソーダ + レモンチェッコ  
Soda + Limoncello

各 M サイズ ¥700 / L サイズ ¥900

## WHISKY ウイスキー

Whiskey



数種類のモルトウイスキーやグリーンウイスキーを  
掛け合わせ、バランスの良いなめらかな味わいに  
仕上げたウイスキー

デュワーズ ハイボール  
Dewar's Highball  
Whisky + Soda

M サイズ ¥600 / L サイズ ¥800

## CLASSIC COCKTAIL 各 M サイズ ¥700 / L サイズ ¥900

### GIN ジン Gin

オレンジブロッサム  
Orange Blossom  
ジン + オレンジジュース  
Gin + Orange juice

ジンバック Gin Buck  
ジン + ジンジャーエール  
Gin + Ginger Ale

ジントニック Gin & Tonic  
ジン + トニックウォーター  
Gin + Tonic water

### RUM ラム Rum

ラムコーク Rum & Coke  
ラム + コーラ  
Rum + Cola

ラムトニック Rum & Tonic  
ラム + トニックウォーター  
Rum + Tonic water

### VODKA ウオッカ Vodka

モスコミュール Moscow Mule  
ウオッカ + ジンジャーエール  
Vodka + Ginger Ale

ウオッカトニック Vodka & Tonic  
ウオッカ + トニックウォーター  
Vodka + Tonic water

スクリュードライバー  
Screwdriver  
ウオッカ + オレンジジュース  
Vodka + Orange juice

### CAMPARI カンパリ Campari

カンパリオレンジ Campari & Orange  
カンパリ + オレンジジュース  
Campari + Orange juice

カンパリソーダ Campari & Soda  
カンパリ + ソーダ  
Campari + Soda

カンパリグレープフルーツ  
Campari & Grapefruit  
カンパリ + グレープフルーツジュース  
Campari + Grapefruit juice

### CASSIS カシス Cassis

カシスオレンジ Cassis & Orange  
カシスリキュール + オレンジジュース  
Cassis + Orange juice

カシスソーダ Cassis & Soda  
カシスリキュール + ソーダ  
Cassis + Soda

カシスグレープフルーツ  
Cassis & Grapefruit  
カシスリキュール + グレープフルーツジュース  
Cassis + Grapefruit juice

### PARAISO パライソ Paraiso

パライソモーニ Paraiso Spumoni  
ライチリキュール + グレープフルーツジュース +  
トニックウォーター  
Lychee liqueur + Grapefruit juice +  
Tonic water

チャイナブルー China Blue  
ライチリキュール + グレープフルーツジュース  
+ ブルーキュラソー  
Lychee liqueur + Grapefruit juice  
+ Blue curacao

# COCKTAIL ANALCOLICI ノンアルコールカクテル

## Non Alcoholic Cocktails

サンセットピーチ Sunset Peach ¥750  
ピーチネクター + 烏龍茶 + グレナデン  
Peach nectar + Oolong tea + Grenadine

ボナセラータ Buona serata ¥750  
パッションフルーツ + ブラッドオレンジ + グレープフルーツ  
Passion fruit + Blood orange + Grapefruit

シャーリーテンプル Shirley Temple ¥750  
グレナデン + グレープフルーツ + ジンジャーエール  
Grenadine + Grapefruit + Ginger Ale

アマルフィイマリナブルー Marina Blu ¥780  
レモン + トニックウォーター + ブルーキュラソー  
Lemon + Tonic Water + Blue Curacao

## CAFFÈ コーヒー

### Coffee

コーヒー Coffee ¥550

アイスコーヒー Iced Coffee ¥550

エスプレッソ Espresso ¥550

カプチーノ Cappuccino ¥650

カフェラテ Cafe Latte ¥650

アイスカフェラテ Iced Cafe Latte ¥650

キャラメルラテ Caramel Latte ¥680

アイスキャラメルラテ Iced Caramel Latte ¥680

カフェモカ Cafe Mocha ¥680

アイスカフェモカ Iced Cafe Mocha ¥680

抹茶ラテ Matcha Latte ¥680

アイス抹茶ラテ Iced Matcha Latte ¥680

## TÈ 紅茶

### Tea

紅茶 Tea ¥550

アイ스티ー Iced Tea ¥550

ノンカフェイン紅茶 Caffeine Free Tea ¥550

## BIBITA ANALCOLICA ソフトドリンク

### Soft Drink

シチリアブラッドオレンジジュース Orange juice ¥650

リンゴジュース Apple juice ¥580

グレープフルーツジュース Grapefruit juice ¥580

ピーチネクター Peach nectar ¥580

ジンジャーエール 甘口 or 辛口 ¥580  
Ginger Ale (Dry/Sweet)

コーラ Cola ¥580

ウーロン茶 Oolong tea ¥580

ミネラルウォーター ガス有 or 無 ¥580  
Bottled water with gas or non gas