

Menu メニュー

Lunch ランチ

Dinner デイナー

Children Menu お子様メニュー

La Cantina ラ・カンティーナ

Pizza ピザ

Sushi 寿司

Gourmet Experiences グルメ・エクスペリス

Lunch ランチ

MAY 7th - TUESDAY | 5月7日 - 火曜日

STARTERS スターター

Cream of zucchini and mint with shrimp and semi-dried cherry tomatoes ※
ズッキーニとミントのクリーム、エビと半乾トマト

Beef carpaccio, rocket salad, grana cheese, lemon dressing ※
牛肉のカルパッチョ、ロケットサラダ、グラナチーズ、レモンドレッシング

Mozzarella and tomato Caprese style with oregano ☞
モッツアレラとトマトのカプレーゼ風、オレガノ風味

MAIN COURSES

メインコース

FIRST COURSES ファーストコース

French onion soup ☞
フレンチオニオンスープ

Chicken and mushroom soup ※
鶏肉とマッシュルームのスープ

Pasta reginette with white fish ragout, prawn and fried zucchini ※
白身魚のラグーと海老、ズッキーニのフライの Pasta レジネット

Gnocchetti sardi pasta with mushroom Sauce ※
きのこソースのニョッキェティ・サルディ・パスタ

Wok fried rice noodle with minced beef, chili, egg and vegetables ※
牛挽肉、唐辛子、卵、野菜の炒めビーフン

Ham, seafood, egg and vegetables fried rice ※
ハム、シーフード、卵、野菜チャーハン

MAIN COURSES メインコース

Seafood soup with garlic croutons ※
シーフードスープ、ガーリッククルトン添え

Beef skewer served with rice pilaf and vegetable ※
牛肉の串焼き、ライスピラフと野菜添え

Beef stir fry with honey and peppers ※
牛肉の蜂蜜炒め、ピーマン添え

Steamed tofu with hot and sweet sauce ☞
蒸し豆腐の甘辛ソース

DESSERTS デザート

Coffee chocolate cake
コーヒーとチョコレートケーキ

Coconut flan
ココナッツ・フラン

GREAT CLASSICS

グレートクラシックス

Vegetable Minestrone ☞
野菜のミネストローネ

Tagliatelle pasta with Bolognese sauce ※
ボロネーゼソースのタリアテッレパスタ

Spaghetti with basil and tomato sauce ☞
バジルとトマトソースのスパゲッティ

Miso soup
味噌汁

Chicken noodle soup ※
チキンヌードルスープ

Grilled beef paillard, french fries ※
グリルした牛肉のバイヤール、フライ

PUBLIC HEALTH NOTICE: *Consuming raw or rare food from animals, such as beef, poultry, pork, lamb, fish, seafood, shellfish and eggs, may increase the risk of food poisoning, especially if you have particular medical conditions.

公衆衛生に関するアドバイス: *牛肉、羊肉、豚肉、鶏肉、魚、海産物、甲殻類、乳製品や卵など、生または加熱不十分な動物性食品を摂取することは、特に特定の持病がある場合、食中毒のリスクを高める可能性があります。

N.B.: if you have a food intolerance, please contact a member of staff
注記: 食物不耐症がある場合は、スタッフの方にご連絡ください。

※ These dishes may contain frozen items that have been defrosted following the strictest procedures to ensure their organoleptic properties remain unchanged
これらの料理には、風味が変わらないように厳格な手順に従って解凍された冷凍品が含まれている場合があります。

☞ Vegetarian dishes.
ベジタリアン料理

Dinner ディナー

MAY 7th - TUESDAY | 5月7日 - 火曜日

STARTERS スターター

Seafood salad ※
シーフードサラダ

Ovaline mozzarella wrapped in parma ham, served with cantaloupe melon ※
モッツアレラのバルマ産生ハム巻き、カンタロープメロン添え

Kimchi pan cake ☺
キムチパンケーキ

MAIN COURSES メインコース

FIRST COURSES ファーストコース

Dumpling soup ※
団子スープ

Creamed tomatoes, basil-flavored croutons ☺
トマトのクリーム煮、バジル風味のクルトン

Spaghetti with mussel sauce ※
ムール貝ソースのスパゲッティ

Lasagne alla Bolognese ※
ラザニア風ボロネーゼ

Terriyaki chicken yaki udon ※
照り焼きチキン焼きうどん

MAIN COURSES メインコース

Oven baked crustaceans dish with fried rice and sauteed vegetables ※
甲殻類のオープン焼き、チャーハンと野菜のソテー添え

Sliced grilled beef fillet with three pepper sauce ※
牛フィレ肉のグリル、ローストポテトと野菜添え

BBQ Chicken leg with french fries and sauteed vegetables ※
BBQチキンレッグ、フライドポテトと野菜添え

Double-layered eggplant, fried and stuffed with tomato and mozzarella, drops of basil sauce ☺
トマトとモッツアレラチーズを詰めた二層ナスのフライ、バジルソース添え

DESSERTS デザート

Passion heart
パッション・ハート

Karamel: crunchy hazelnut Streusel cake, soft caramel, caramel namelaka, and a financier with hazelnut praline
アボラ:アーモンドサブレのショートブレッド、ダブルミルクチョコレートとホワイトチョコレートのムース、カリカリのアーモンドとレモンゼリー添え。

Somolina tart
セモリナ・タルト

GREAT CLASSICS グレートクラシック

Vegetable Minestrone ☺
野菜のミネストローネ

Tagliatelle pasta with Bolognese sauce ※
ボロネーゼソースのタリアテッレパスタ

Spaghetti with basil and tomato sauce ☺
バジルとトマトソースのスパゲッティ

Miso soup
味噌汁

Chicken noodle soup ※
チキンヌードルスープ

Grilled chicken breast with sautéed vegetables ※
鶏胸肉のグリル、野菜ソテー添え

PUBLIC HEALTH NOTICE: "Consuming raw or rare food from animals, such as beef, poultry, pork, lamb, fish, seafood, shellfish and eggs, may increase the risk of food poisoning, especially if you have particular medical conditions.

公衆衛生に関するアドバイス: *牛肉、羊肉、豚肉、鶏肉、魚、海産物、甲殻類、乳製品や卵など、生または加熱不十分な動物性食品を摂取することは、特に特定の持病がある場合、食中毒のリスクを高める可能性があります。

N.B.: if you have a food intolerance, please contact a member of staff
注記: 食物不耐症がある場合は、スタッフの方にご連絡ください。

* These dishes may contain frozen items that have been defrosted following the strictest procedures to ensure their organoleptic properties remain unchanged
これらの料理には、風味が変わらないように厳格な手順に従って解凍された冷凍品が含まれている場合があります。

☺ Vegetarian dishes.
ベジタリアン料理

素食料理



Saffron Risotto ♪
サフランのリゾット

Boiled vegetables ♪
茹で野菜

Vegetable purée ♪
野菜のピューレ

Pastina in broth ♪
スープ入りパステーナ

Pasta with tomato sauce ♪
トマトソースパスタ

**Tagliatelle pasta
with Bolognese sauce** *
ボロネーゼソースのタリアテッレパスタ

Cod strips breaded and fried *
鯛のフライ(魚のカツ)

**Chicken strips breaded
and fried** *
鶏肉のストリップ(チキンカツ)

Pork Milanese *
ポーク・ミラネーゼ

Beef burgers *
ビーフバーガー

Chicken Burgers *
チキンバーガー

French fries ♪
フライドポテト



PUBLIC HEALTH NOTICE: *Consuming raw or rare food from animals, such as beef, poultry, pork, lamb, fish, seafood, shellfish and eggs, may increase the risk of food poisoning, especially if you have particular medical conditions.

公衆衛生に関するアドバイス:*牛肉、羊肉、豚肉、鶏肉、魚、海産物、甲殻類、乳製品や卵など、生または加熱不十分な動物性食品を摂取することは、特に特定の持病がある場合、食中毒のリスクを高める可能性があります。

N.B.: if you have a food intolerance, please contact a member of staff

注記: 食物不耐症がある場合は、スタッフの方にご連絡ください。
* These dishes may contain frozen items that have been defrosted following the strictest procedures to ensure their organoleptic properties remain unchanged
これらの料理には、風味が変わらないように厳格な手順に従って解凍された冷凍品が含まれている場合があります。

♪ Vegetarian dishes.
ベジタリアン料理

Wines & Drinks

ワイン & ドリンク

Champagne シャンパン

Sparkling Wines スパークリングワイン

White Wines シャンパン

Red Wines シャンパン

Rosè Wines ロゼワイン

Other Drinks その他のドリンク

Champagne

シャンパン

France フランス

Champagne Brut AOC

"Dom Perignon"

シャンパーニュ・ブリュットAOC "ドン・ペリニヨン"

Variety: Chardonnay, Pinot Nero

品種: シャルドネ、ピノ・ネロ

 **¥250**

Bt.CH401

Champagne Brut Yellow Label

AOC "Veuve Clicquot"

シャンパーニュ ブリュット イエローラベル AOC "ヴーヴ・クリコ"

Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

品種: ピノ・ネロ、ピノ・ムニエ、シャルドネ

 **¥90**

Bt.CH402

Champagne Brut Réserve Impériale

AOC "Moët & Chandon"

シャンパーニュ ブリュット レゼルヴ アンペリアル AOC "モエ・エ・シャンドン"

Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

品種: ピノ・ネロ、ピノ・ムニエ、シャルドネ

 **¥85**

Bt.CH404

Champagne Brut Rosé Impérial AOC

"Moët & Chandon"

シャンパーニュ ブリュット ロゼ インペリアル AOC "モエ・エ・シャンドン"

Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

品種: ピノ・ネロ、ピノ・ムニエ、シャルドネ

 **¥100**

Bt.A003

Champagne Brut Royal AOC

"Pommery"

シャンパーニュ ブリュット ロワイヤル AOC "ポメリー"

Variety: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

品種: シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ネロ

 **¥77**

Bt.CH406

- The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old
アルコール飲料の最低飲酒年齢は18歳です。
- Please note that a 15% service charge is added to all bills
お会計には15%のサービス料が加算されます。
- Some items could be out of stock
品切れの場合もございます。

Sparkling Wines スパークリングワイン

Piemonte ピエモンテ

Asti Spumante DOCG

"Asti Cinzano"

アスティ・スプマンテ DOCG "アスティ・チンザーノ"

Variety: Moscato 品種: マスカット

🍷 \$35 - 🍷 \$7,50

Bt.SP504 - GI.A0021

Trentino Alto Adige トレンティーノ・アルト・アディジェ

Trento Brut Perlé DOC "Ferrari"

トレント・ブリュット・ペルレ DOC "フェラーリ"

Variety: Chardonnay 品種: シャルドネ

🍷 \$55

Bt.SP500

Maximum Blanc De Blancs

"Ferrari"

マキシマム・ブラン・ド・ブラン "フェラーリ"

Variety: Chardonnay 品種: シャルドネ

🍷 \$40 - 🍷 \$8

Bt.D0209 - GI.D0259

Veneto ヴェネト

Prosecco Treviso DOC

"Sant' Orsola"

プロセッコ・トレヴィーゾ DOC "サン・オルソラ"

Variety: Glera 品種: グレラ

🍷 \$35 🍷 \$7,50

Bt.SP508 - GI.A032

Conegliano Valdobbiadene Brut

Crede DOC "Bisol Desiderio & figli"

コネリアーノ・ヴァルドッピアデネ ブリュット

クレーデ DOC "ビゾル デシデリオ & フィッリ"

Variety: Glera 品種: グレラ

🍷 \$40

Bt.D0203

Lombardia ロンバルディア

Franciacorta Brut Cuvée Prestige

DOCG "Cà del Bosco"

フランチャコルタ ブリュット キュヴェ プレステイ

ジェ DOCG "カ・デル・ボスコ"

Variety: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

品種: シャルドネ、ピノ・ビアンコ、ピノ・ネロ

🍷 \$45

Bt.D0300

- The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old
アルコール飲料の最低飲酒年齢は18歳です。
- Please note that a 15% service charge is added to all bills
お会計には15%のサービス料が加算されます。
- Some items could be out of stock
品切れの場合もございます。

Italian White Wines イタリア白ワイン

Valle d'Aosta ヴァル・ド・オースタ

Valle d'Aosta Petite Arvine DOC
"Les Cèrves"
アール・セーヴス・プチ・アルヴィン・ド・ドク
レ・セルヴェス
Italy: Valle d'Aosta (北イタリア) ヴァル・ド・オースタ
🇮🇹
📍
🌐

Piedmont ピエモンテ

Langhe Chardonnay Serrato DOC
"Serrato"
ランゲ・シャルドネ・セラーテ・ドク
セラーテ
Italy: Piemonte (北イタリア) ピエモンテ
🇮🇹
📍
🌐

Baia Aosta Freidulup
DOCG "Fontanafredda"
バヤ・オースタ・フリーデュッポ
ドク・フォンタナフレdda
Italy: Piemonte (北イタリア) ピエモンテ
🇮🇹
📍
🌐

Isola d'Alghero イソラ・デル・アルゲロ

Alto Adige Gewürztraminer DOC
"Terra di Sassi"
アルト・アディゲ・ゲヴールトラミナー
ドク・テラ・ディ・サッシ
Italy: Trentino-Alto Adige (北イタリア) トレンティーノ・アルト・アディゲ
🇮🇹
📍
🌐

Milieu Margaux Pinot
"Pige e Sandoz"
ミリュー・マルグー・ピノ
ピゲ・エ・サンゾ
Italy: Valle d'Aosta (北イタリア) ヴァル・ド・オースタ
🇮🇹
📍
🌐

Lombardy ロンバルディア

Lugana DOC "Ciliegia"
"Ciliegia"
ルガナ・ドク・チリギア
Italy: Lombardia (北イタリア) ロンバルディア
🇮🇹
📍
🌐

Friuli Venezia Giulia フリュリ・ヴェネツィア・ジュリア

Friuli Celli Orientali Friulano DOC
"Tutte le Vigne"
フリウリ・チェリ・オリエンタリ・フリウラーノ・ドク
トゥッレ・レ・ヴィネ
Italy: Friuli Venezia Giulia (北イタリア) フリュリ・ヴェネツィア・ジュリア
🇮🇹
📍
🌐

Friuli Celli Orientali Pinot Grigio DOC
"L'Alta Vallega"
フリウリ・チェリ・オリエンタリ・ピノ・グリージョ・ドク
ラルタ・ヴァレガ
Italy: Friuli Venezia Giulia (北イタリア) フリュリ・ヴェネツィア・ジュリア
🇮🇹
📍
🌐

Friuli Celli Orientali Sauvignon DOC
"Le Vigne di Zombi"
フリウリ・チェリ・オリエンタリ・ソーヴィニヨン・ドク
レ・ヴィネ・ディ・ゾンビ
Italy: Friuli Venezia Giulia (北イタリア) フリュリ・ヴェネツィア・ジュリア
🇮🇹
📍
🌐

Bibbica Delle "Frasche"
"Bibbica Delle"
ビビカ・デルレ・フラスケ
Italy: Friuli Venezia Giulia (北イタリア) フリュリ・ヴェネツィア・ジュリア
🇮🇹
📍
🌐

Veneto ヴェネト

Sopra Classico DOC "Sopra"
"Sopra Classico"
ソプラ・クラシコ・ドク・ソプラ
Italy: Veneto (北イタリア) ヴェネト
🇮🇹
📍
🌐

Cusheza DOC "Cav. G. S. Bertani"
"Cav. G. S. Bertani"
クシェザ・ドク・カヴ・ジ・エス・ベルターニ
Italy: Veneto (北イタリア) ヴェネト
🇮🇹
📍
🌐

Emilia Romagna エミリア・ロマーニャ

Romagna Albana Vigna Recca DOCG
"La Manti"
ロマーニャ・アルバーナ・ヴィーナ・レッカ
ドク・ジ・ラ・マンティ
Italy: Emilia-Romagna (北イタリア) エミリア・ロマーニャ
🇮🇹
📍
🌐

Tuscany トスカーナ

Bemole Bianco Toscana IGT
"Bemole"
ベモレ・ビアンコ・トスカナ
Italy: Toscana (北イタリア) トスカーナ
🇮🇹
📍
🌐

Panico Bianco
"Panico Bianco"
パニコ・ビアンコ
Italy: Toscana (北イタリア) トスカーナ
🇮🇹
📍
🌐

Marche マルケ

Pesareino Marò DOCColonnare
"San Giacomo"
ペサリーノ・マロ・ドク・コロンナレ
Italy: Marche (北イタリア) マルケ
🇮🇹
📍
🌐

Umbria ウンブリア

Ovina Classico Vigneto Terricelle DOC
"Bianco"
オヴィナ・クラシコ・ヴィネト・テリチェル
ドク・ビアンコ
Italy: Umbria (北イタリア) ウンブリア
🇮🇹
📍
🌐

Lazio ラジオ

Frascati Superiore Reoma DOCC
"Olivella"
フラスカティ・スーパーイオーレ
Italy: Lazio (北イタリア) ラジオ
🇮🇹
📍
🌐

Companiono Canpanone
"Canpanone"
カンパネーノ・カンパネーノ
Italy: Lazio (北イタリア) ラジオ
🇮🇹
📍
🌐

Grave di Tufo DOCC "Tufo di San Gregorio"
"Tufo di San Gregorio"
グラヴェ・ディ・トゥフォ・ドク・ジ・サン・グレゴリオ
Italy: Lazio (北イタリア) ラジオ
🇮🇹
📍
🌐

Falghetta "Mandurci"
"Mandurci"
ファルゲッタ・マンデルチ
Italy: Lazio (北イタリア) ラジオ
🇮🇹
📍
🌐

Abruzzo アブルッツォ

Abruzzo Pecorino Costa del Molise DO
"Costa del Molise"
アブルッツォ・ペコリーノ・コスタ・デル・モリーゼ
Italy: Abruzzo (北イタリア) アブルッツォ
🇮🇹
📍
🌐

Sicily シチリア

Cometa Sicilia DOC "Pianeta"
"Pianeta"
コメタ・シチリア・ドク・ピャネタ
Italy: Sicilia (北イタリア) シチリア
🇮🇹
📍
🌐

Contessa Estellina La Fuga DOCC
"Contessa Estellina"
コンテッサ・エッティナ・ラ・フガ・ドク
Italy: Sicilia (北イタリア) シチリア
🇮🇹
📍
🌐

Sardinia サルデーニャ

Vermellino di Sardegna I Fiori DOCC
"Vermellino di Sardegna"
ヴェルミリーノ・ディ・サルデーニャ・イ・フィオーリ・ドク
Italy: Sardegna (北イタリア) サルデーニャ
🇮🇹
📍
🌐

International White Wines

International White Wines インターナショナル白ワイン

France フランス

Puligny Montrachet AOC
"Montrachet"
プルニョ・モンラシェ・ア・オ・シ
France: Bourgogne (北フランス) ブルゴーニュ
🇫🇷
📍
🌐

Sancerre Blanc et Cailles AOC
"Sancerre Blanc"
サンセル・ブラン・エ・カイル・ア・オ・シ
France: Bourgogne (北フランス) ブルゴーニュ
🇫🇷
📍
🌐

Chablis 1er Cru Domaine de Chardonnay "Montmains"
"Montmains"
シャブリ・クリュー・ドメイン・ド・シャルドネ・ド・モンマン
France: Bourgogne (北フランス) ブルゴーニュ
🇫🇷
📍
🌐

Australia オーストラリア

Chardonnay Renascence IGT
"Renascence"
シャルドネ・リネサッセ・イ・ティ
Australia: Victoria (南オーストラリア) ビクトリア
🇦🇺
📍
🌐

New Zealand ニューゼaland

Sauvignon Blanc "Cloudy Bay"
"Cloudy Bay"
ソーヴィニヨン・ブラン・クラウディ・ベイ
New Zealand: South Island (南ニュージーランド) 南島
🇳🇿
📍
🌐

* The minimum age to consume alcohol is 18 years old.
** The minimum age to consume alcohol is 18 years old.
*** The minimum age to consume alcohol is 18 years old.
**** The minimum age to consume alcohol is 18 years old.
***** The minimum age to consume alcohol is 18 years old.

Italian Red Wines イタリア赤ワイン

Piedmont ピエモンテ

Barela Lecliquevigne DOCG
Damiano
AOC レクウィーヴィーニ DOCG 『ダミアノ』
Vintner: **Mebisio** ぶぶ: メビシオーロ
📍 **485**
📅 1974

Roero Brja Riserva DOCG "Dattolo"
ロエロ ブリジャ リゼルヴァ DOCG 『ダットーロ』
Vintner: **Mebisio** ぶぶ: メビシオーロ
📍 **485**
📅 1993

Langhe Nebbiolo DOC "Cascina Ce' Rossi"
ランゲ ネビオーロ DOC 『カシーナ ケーロッシ』
Vintner: **Dalcastro** ぶぶ: デルカスト
📍 **145**
📅 1991

Lombardy ロンバルディア

Oltrepò Pavese Bonarda DOC
"Cieltrino"
オトレポ Pavese ボナール DOC 『カリエーロ』
Vintner: **Cascina** ぶぶ: カスカリーノ
📍 **130** - 📅 **74, 80**
📅 1937 - 📍 045040

Traviso Alto Adige トレンティーノ/アルト・阿迪ジェ

Alto Adige Pinot Nero DOC
"Ziano Watsch"
アルト アジジェ ピネーロ DOC 『ズィーノヴァッsch』
Vintner: **Pinot Nero** ぶぶ: ピネーロ
📍 **145**
📅 1998

Veneto ヴェネト

Amarone della Valpolicella
Valpolicella DOCG "Cav. G.S. Bertoni"
アマロネ デラ ヴァルポリチェッラ DOCG 『カヴァーニ』
Vintner: **Cav. G.S. Bertoni**
ぶぶ: カヴァーニ
📍 **485**
📅 1993

Valpolicella Superiore Ripasso DOCG
"Bartolo"
ヴァルポリチェッラ スーペリオーレ リパッソ DOCG 『バルトール』
Vintner: **Cavoni, Bondiola, Capovilla, Negroni**
ぶぶ: カヴォーニ, ボンディオーラ, カポヴィッラ, ネグロニ
📍 **135** - 📅 **74, 80**
📅 1938 - 📍 04224

Friuli Venezia Giulia フリウリ・ヴェネツィア・ジウリア

Friuli Grave Refosco dal Peduncolo Rosso DOC "Cabernet"
フリウリ グラヴェ レフォスコ デル ペドゥンコロ ロッソ DOC 『カベルネ』
Vintner: **Refosco** ぶぶ: レフォスコ
📍 **130**
📅 1992

Tuscany トスカーナ

Brunello di Montalcino DOCG
"Cantina di Montalcino"
ブルネッロ ディ モンタルチーノ DOCG 『カンティーナ ディ モンタルチーノ』
Vintner: **Sangiovese** ぶぶ: サンジョヴェーゼ
📍 **491**
📅 1972

Rosso di Montalcino DOC
"Cei di Orca"
ロッセ ディ モンタルチーノ DOC 『チェイ・ドルカ』
Vintner: **Sangiovese** ぶぶ: サンジョヴェーゼ
📍 **145, 50**
📅 1994

Chianti Classico Riserva
Benevento DOCG "Fattoria di Felsina"
キヤンティ クラスィコ リゼルヴァ DOCG 『ファットリヤ ディ フェルジーナ』
Vintner: **Benevento** ぶぶ: ベネヴェント
📍 **145**
📅 1992

Cantina di Chianti DOCG "Fattoria di Felsina"
カンティーナ ディ キヤンティ DOCG 『ファットリヤ ディ フェルジーナ』
Vintner: **Sangiovese, Merlot**
ぶぶ: サンジョヴェーゼ, メルロー
📍 **140** - 📅 **74, 80**
📅 1968 - 📍 A17

Maremma di Scansano DOCG "S. Biagio"
マレマ ディ スカンソーノ DOCG 『サン・ビャッチョ』
Vintner: **Sangiovese, Alicante, Merlot**
ぶぶ: サンジョヴェーゼ, アリカンテ, メルロー
📍 **140** - 📅 **74, 80**
📅 1977 - 📍 04316

Abruzzo アブルッツォ

Montepulciano d'Abruzzo DOC
"Cantina Frenziana"
モンテプルチアーノ ダブルツォ DOC 『カンティーナ フレンツィアーナ』
Vintner: **Montepulciano** ぶぶ: モンテプルチアーノ
📍 **140**
📅 1992

Campania カンパニア

Tuscani DOCG "Feudi di San Gregorio"
トゥスカーニ DOCG 『フェウディ・サン・グレゴリオ』
Vintner: **Agnolino** ぶぶ: アグーリノ
📍 **145**
📅 1992

Basilicata バジリカータ

Agrigino del Vulture Il Repertorio
DOC "Cantine dei Natali"
アグリジノ デル ヴルツェロ・レピトリオ
DOC 『カンティーネ・デッリ・ナタリ』
Vintner: **Basilicata** ぶぶ: バジリカータ
📍 **145**
📅 1992

Puglia プーリア

Negroamaro "Feudi di San Marzano"
ネグロアマロ 『フェウディ・サン・マルザーノ』
Vintner: **Negroamaro** ぶぶ: ネグロアマロ
📍 **135** - 📅 **74, 80**
📅 1970 - 📍 04018

Primitivo di Manduria ODP
"Feudi di San Marzano"
プリミティヴォ ディ マンドゥリア ODP 『フェウディ・サン・マルザーノ』
Vintner: **Primitivo** ぶぶ: プリミティヴォ
📍 **135** - 📅 **74, 80**
📅 1974 - 📍 04276

Sicily シチリア

Nero di Avola "Cusumano"
ネロ・ダーヴォラ 『クッスマーノ』
Vintner: **Nero di Avola** ぶぶ: ネロ・ダーヴォラ
📍 **135** - 📅 **74, 80**
📅 1991 - 📍 04100

Sardinia サルデーナ

Cannonau di Sardegna I Fiori DOC
"Fiori"
カンヌオー・ディ・サルデーニャ・イ・フィオーリ DOC 『フィオーリ』
Vintner: **Cannonau** ぶぶ: カンヌオー
📍 **135** - 📅 **74, 80**
📅 1978 - 📍 04348

International Red Wines インターナショナル赤ワイン

France フランス

Chateau-neuf du Pape Rouge AOC
"Gorges Dubouff"
シャトーヌーフ・デュ・パプルージュ AOC 『ジョルジュ・デュブッフ』
Vintner: **Groche, Chausat, Syon**
ぶぶ: グロシュ, ショウサット
📍 **160**
📅 1992

Bordeaux Rouge AOC
"Baron Philippe de Rothschild"
ボルドー・ルージュ AOC 『バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド』
Vintner: **Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc**
ぶぶ: メルロー, カベルネ・ソーヴィニヨン, カベルネ・フラン
📍 **160**
📅 1978

New Zealand ニュージーランド

Pinet Noir "Palliser"
ピネノワール 『パリスアー』
Vintner: **Pinot Nero** ぶぶ: ピネノワール
📍 **145** - 📅 **144**
📅 1979 - 📍 04279

* The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old.
アルコール飲料の最低年齢は18歳です。
* Please note that a 15% service charge is added to all bills.
必ずしも15%のサービス料が追加される。
* Some items could be out of stock.
在庫切れの可能性があります。

Rosè Wines

ロゼワイン

Puglia プーリア

Tramari "San Marzano" トラマーリ"サン・マルツァーノ"

Variety: Primitivo 品種: プリミティーヴォ

 **\$30** -  **\$7,50**

Bt.D466 - Gl.D468

Sardinia サルデーニャ

Chiaro di Stelle "Pala" キアーロ・ディ・ステッレ"パラ"

Variety: Monica, Carignano, Cannonau

品種: モニカ、カリニャーノ、カンノナウ

 **\$35**

Bt.A182

Portugal ポルトガル

Mateus Rosé "Sogrape" マテウス・ロゼ "ソグラペ"

Variety: Antao Vaz, Tinto Roriz, Periquita,
Tinta Barroca, Tinto Cao, Touriga, Trincadeira
品種: アンタオ・ヴァス、ティント・ロリス、ペリキータ、テ
インタ・パローカ、ティント・カオ、トゥーリガ、トリンカデ
イラ

 **\$30** -  **\$6,50**

Bt.ROW301 - Gl.A218

- The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old
アルコール飲料の最低飲酒年齢は18歳です。
- Please note that a 15% service charge is added to all bills
お会計には15%のサービス料が加算されます。
- Some items could be out of stock
品切れの場合もございます。

Other Drinks その他のドリンク

Wines by Carafe ワイン(カラフェで提供します)

Pinot Bianco IGT Venezia Giulia
"La Cantina di Bertiole"
ピノ・ビアンコ IGT ヴェネツィア・ジューリア
"ラ・カンティーナ・ディ・ベルティオーロ"

¥13 (1/2 lt)
Bt.A254

Merlot IGT Venezia Giulia
"La Cantina di Bertiole"
メルロー IGT ヴェネツィア・ジューリア "ラ・カン
ティーナ・ディ・ベルティオーロ"

¥13 (1/2 lt)
Bt.A254

Beer ビール

Draught Beer 生ビール ●●

🍺 25 cl

¥5

🍺 40 cl

¥6

Beck's, Corona, Heineken, Asahi ●

ベックス、コロナ、ハイネケン、アサヒビール

¥6,50

Weissbier ヴァイスビア ●

¥7,50

Non-alcoholic Beer ●●

ノンアルコールビール

¥6,50

Soft Drinks ソフトドリンク

Pepsi, Pepsi Zero, 7Up, Mirinda ●●

ペプシ、ペプシ ゼロ、セブンアップ、ミリンダ

¥3,50 (33 cl)

Fruit juices フルーツジュース ●●●

¥3,50 (33 cl)

Mineral water ミネラルウォーター

Natural, sparkling ●

ナチュラル、スパークリング

¥4 (100 cl)

Perrier ●

ペリエ

¥5 (20 cl)

- The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old
アルコール飲料の最低飲酒年齢は18歳です。
- Please note that a 15% service charge is added to all bills
お会計には15%のサービス料が加算されます。
- Some items could be out of stock
品切れの場合もございます。



CHOOSE THE DOUGH 生地をお選びください

CLASSIC クラシック
Light Base Dough with 000 Flour
小巻粒の生地を使った伝統的な生地

CHOOSE THE PIZZA ピザをお選びください

CLASSIC PIZZAS クラシック・ピザ

- 19** **MARGHERITA マルゲリータ**
F.O.D. San Marzano tomatoes, mozzarella and fresh basil
F.O.D.サンマルツァーノトマト、モッツァレラチーズ、バジル
- MARCOLETTANA マリケッタ**
F.O.D. San Marzano tomatoes, mozzarella and anchovies
F.O.D.サンマルツァーノトマト、モッツァレラチーズ、アンチョビ

TASTY PIZZAS テイスティ・ピザ

- 11** **ORIGLIANA オリジナーナ**
F.O.D. San Marzano tomatoes, mozzarella, anchovies and dried peppers
F.O.D.サンマルツァーノトマト、モッツァレラチーズ、アンチョビ、乾燥ペッパー
- TORINO E CROIELLE ツリノとクワレル**
F.O.D. San Marzano tomatoes, mozzarella, anchovies and dried tomatoes
F.O.D.サンマルツァーノトマト、モッツァレラチーズ、アンチョビ、乾燥トマト
- CALABRESE PICCANTE カラブレゼピカンテ**
F.O.D. San Marzano tomatoes, mozzarella, spicy salami, olives and chili peppers
F.O.D.サンマルツァーノトマト、モッツァレラチーズ、スパイスサラミ、オリーブ、チリペッパー
- SICILIANA シチリアーナ**
F.O.D. San Marzano tomatoes, mozzarella, fava beans, capers and anchovies
F.O.D.サンマルツァーノトマト、モッツァレラチーズ、フア豆、カパーズ、アンチョビ
- PROSCIUTTO CRUDO プロシットロクルド**
F.O.D. San Marzano tomatoes, mozzarella and prosciutto
F.O.D.サンマルツァーノトマト、モッツァレラチーズ、F.O.D.プロシットロ
- QUATTRO STAGIONI クワットロスタジオニ**
F.O.D. San Marzano tomatoes, mozzarella, ham, olives, mushrooms and mushrooms
F.O.D.サンマルツァーノトマト、モッツァレラチーズ、ハム、オリーブ、アーティチョーク、マッシュルーム
- QUATTRO FORMAGGI 4種のチーズ**
Mozzarella, Gorgonzola, Toma and Manchego cheeses
F.O.D.サンマルツァーノトマト、モッツァレラチーズ、ゴルゴンゾーラ、マンチャゴチーズ
- CAJIZONE カリツォーネ**
F.O.D. San Marzano tomatoes, mozzarella, ham and mushrooms
F.O.D.サンマルツァーノトマト、モッツァレラチーズ、マッシュルーム

SPECIAL PIZZAS スペシャルピザ

- 12** **BUFALA E POMODORINI モッツァレラとトマト**
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil
F.O.D.サンマルツァーノトマト、チェリートマト、バジル
- LIGURIA リグーリア**
Mozzarella, stracchino cheese, pesto, anchovy and olives
F.O.D.サンマルツァーノトマト、バジル、ペスト、アンチョビ、オリーブ
- BUFALA モッツァレラ**
Buffalo mozzarella, rocket salad and cherry tomatoes
F.O.D.サンマルツァーノトマト、ルッコラサラダ、チェリートマト
- BUFALA E GAMBERI ルッコラ・エ・ペン**
Mozzarella, shrimps and rocket salad
F.O.D.サンマルツァーノトマト、ルッコラサラダ

GOURMET PIZZAS グルメピザ

- 15** **PIRE, NOCI E GORGONZOLA ピレ、ノッキ、ゴルゴンゾーラ**
Buffalo mozzarella, pecora, gorgonzola cheese, walnuts and olives
F.O.D.サンマルツァーノトマト、ペコーラ、ゴルゴンゾーラチーズ、胡桃、オリーブ
- COME UNA CARBONARA カルボナーラ風**
"For di latte" mozzarella, speck, eggs, pecorino cheese, black pepper
F.O.D.サンマルツァーノトマト、モッツァレラチーズ、ベーコン、卵、ペコリーノチーズ、黒胡椒
- ETNEA エトナ**
Smoked buffalo mozzarella, potatoes, anchovies in olive oil, brisacumbe seasoned with hot sauce
F.O.D.サンマルツァーノトマト、モッツァレラ、じゃがいも、アンチョビ、オリーブオイル、ホットソース、ブリスカムベ、ホットソース

OUR MOZZARELLA 私たちのモッツァレラ

- ZIZZONA DI BUFALA (800g) ズィゾーナディブファラ**
Torrilli with black pepper, sun-dried tomatoes, anchovies and olives
黒胡椒入りタリッリ、ドライトマト、オリーブ、ルッコラサラダ
- 20** **TRECCIA FIORDLATTE (400g) トレッチャフィオルディラッテ**
Torrilli, pesto, anchovies, fresh ricotta, pecorino
タリッリ、ペスト、アンチョビ、新鮮なリコッタ、ペコリーノ
- FIORDILATTE (250g) フィオルディラッテ**
Buffalo mixed caperata
F.O.D.サンマルツァーノトマトのサラダ
- 13,50** **3 BURRATINE (300g) スリーブerratina**
Scaladed mushrooms, grilled placina, rosemary, anchovies, capers
F.O.D.サンマルツァーノトマト、モッツァレラ、アンチョビ、カパーズ、ローズマリー

DESSERT デザート

- 2,00** **LEMON CREAM レモンカード**
Lemon cream, citrus crumble
レモンクリーム、シトラスクランブル
- THREE CHOCOLATE MOUSSE トリースチョコレートムース**
Dark chocolate mousse, white and chocolate hazelnut praline, gingers
ダークチョコレートムース、ホワイトチョコレートムース、ホワイトチョコレート、ミルクチョコレート、ヘーゼルナッツクランブル、ジンジャー
- CHEESECAKE チーズケーキ**
- FRESH FRUIT PLATTER フレッシュフルーツの盛り合わせ**

PUBLIC HEALTH ADVISORY: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs, or unpasteurized milk can increase the risk for foodborne illness. Avoidance of raw shellfish, undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs, and unpasteurized milk is especially important for pregnant women, young children, the elderly, and those with weakened immune systems. 生肉、生鶏肉、生魚、生貝類、生卵、生乳を摂取することは、食中毒のリスクを高めます。特に妊婦、小児、高齢者、免疫が低下している方は、生肉、生鶏肉、生魚、生貝類、生卵、生乳を摂取することを避けるべきです。



SUSHINO

- AT COSTA -

Now you can order a
delicious 12-piece Sushi-Box
even at the table

今からテーブルでも美味しい12貫の寿司
ボックスをご注文いただけます

\$11

The service is available during Sushino's
opening hours.

このサービスは寿し野の営業時間中にご利用
いただけます。

2x California Maki カルフォルニアロール

Surimi, cucumber, mango,
Japanese mayonnaise
すり身、きゅうり、マンゴー、マヨネーズ

2x Creamy Salmon Maki

クリーミーサーモンロール
Raw salmon, creamy cheese
サーモン、クリームチーズ

2x Tuna Nigiri マグロのにぎり

Tuna マグロ

2x Shrimp Nigiri 海老のにぎり

Seared shrimp 海老の炙り

2x Atsuyaki Tamago Nigiri 厚焼き卵のにぎり

Japanese omelette 厚焼き卵

2x Salmon Sashimi サーモンのお刺身

Salmon サーモン

PUBLIC HEALTH NOTICE: *Consuming raw or rare food from animals, such as beef, poultry, pork, lamb, fish, seafood, shellfish and eggs, may increase the risk of food poisoning, especially if you have particular medical conditions.

公衆衛生に関するアドバイス: *牛肉、羊肉、豚肉、鶏肉、魚、海産物、甲殻類、乳製品や卵など、生または加熱不十分な動物性食品を摂取することは、特に特定の持病がある場合、食中毒のリスクを高める可能性があります。

N.B.: if you have a food intolerance, please contact a member of staff

注記: 食物不耐症がある場合は、スタッフの方にご連絡ください。

* These dishes may contain frozen items that have been defrosted following the strictest procedures to ensure their organoleptic properties remain unchanged

これらの料理には、風味が変わらないように厳格な手順に従って解凍された冷凍品が含まれている場合があります。

🌱 Vegetarian dishes.

ベジタリアン料理

Gourmet Experiences

グルメ体験

Buffalo Zizzena
バッファローシシトニー

with spicy pepper sauce, dried tomatoes, olives and mozzarella
スパイスのチリソース、ドライトマト、オリーブ、モzzarellaをトッピング

220

strada di Fioralana
フィオルナッパの編み込み

Sicilian pasta, anchovies, fresh ricotta, porcino
シチリアンパスタ、アンチョビ、フレッシュリコッタ、ポルチノ

16,50

Spaghetti with Maine Lobster
メインロブスターのスパゲッティ

133,50

Imperial grilled lobster and prawns
インペリアルグリルドロブスターとエビ

142,50

Mixed fried fish
ミックスフライドフィッシュ

132

Surf and Turf
Ikkaku Beef Fillet with King Prawns
サーフアンドターフ、イタリアンビーフィレとキングエビ

198

Tomatacawk grilled steak
トマホークグリルステーキ

160

Cakes ケーキ

Choose a cake for your party and personalize it just the way you want.
Cakes must be ordered one day in advance by email to the Executive Maître d'Hotel

パーティー用のケーキを選んで、好きなようにカスタマイズしてください。
ケーキの注文は、前日までにエグゼクティブマイトールドールまでご連絡ください。

17,50 Cake for 4 to 6 people 4〜6人用のケーキ

NOISETTE
ノゼット

White chocolate mousses as if melted, vanilla hazelnut, ricotta cream
ホワイトチョコレート、ヴァニラヘーゼルナッツ、リコッタクリーム、モザリッチェス、ココア

YOGHURT AND STRAWBERRY
ヨーグルトとストロベリー

Light yogurt, creamy strawberry gelato, fresh strawberries, chocolate, meringue sponge cake
ライトヨーグルト、クリーミーなストロベリージェラート、新鮮なイチゴ、チョコレート、メリケン生地

EXOTIC PASSION
エキゾチックパッション

Fluoride cream, raspberry gelato, rum, vanilla ice cream, mango, cream, pistachio, cocoa nibs
フロロイドクリーム、ラズベリージェラート、ラム、ヴァニラアイス、マンゴー、クリーム、ピスタチオ、ココアチップ

CHERRYCAKE
チェリースケーキ

Light cream, vanilla, strawberry and raspberry ripple, pink vanilla cream, and fresh strawberries
ライトクリーム、ヴァニラ、ストロベリーとラズベリーリップル、ピンクヴァニラクリーム、新鮮なイチゴ

GIANDUJJA
ジアンジュ

Uncoated cream, hazelnut and chocolate, hazelnut and hazelnut nougat, chocolate sponge cake, hazelnut and vanilla
アンコートクリーム、ヘーゼルナッツとチョコレート、ヘーゼルナッツとヘーゼルナッツノグアット、チョコレートスポンジケーキ、ヘーゼルナッツとヴァニラ

SOLE
ソール

Almond flour, hazelnut, almond almond nougat, mango and passion fruit gelato, rum and pistachio
アーモンド粉、ヘーゼルナッツ、アーモンドノグアット、マンゴーとパッションフルーツジェラート、ラムとピスタチオ

The cakes listed in the catalogue contain allergens such as: wheat, eggs, milk, fish. The respective information is available from the safe food staff or by consulting the documentation in the restaurant.

このケーキには小麦、卵、乳、魚が含まれています。アレルギーに関する情報は、レストランのスタッフまたはレストランのドキュメントを参照してください。

ITALIAN PASTA: The Italian pasta is made with durum wheat semolina, such as the best quality pasta. It is produced according to the traditional Italian methods and is suitable for people with celiac disease.
イタリアンパスタは、デュラム小麦セモリナ製で、最高品質のデュラム小麦セモリナ製です。伝統的なイタリアンパスタの製法で作られ、セリアック病の人にも適しています。

魚介類アレルギー: 魚介類アレルギーをお持ちの方は、メニューの成分表を必ずご確認ください。

乳製品アレルギー: 乳製品アレルギーをお持ちの方は、メニューの成分表を必ずご確認ください。

卵アレルギー: 卵アレルギーをお持ちの方は、メニューの成分表を必ずご確認ください。

小麦アレルギー: 小麦アレルギーをお持ちの方は、メニューの成分表を必ずご確認ください。

アレルギー情報: アレルギー情報については、レストランのスタッフにお問い合わせください。