



menu'

パスタ 【pasta】

- 人気商品** **スパゲッティアマトリチャーナ**
(ベーコンと玉葱の旨みとトマトの酸味が相性抜群なトマトソース) **¥1,400**
- 釜揚げシラスとねぎのフェットチーネ**
(シラスとネギにアンチョビの旨みをプラスしたオイルソース) **¥1,400**
- 鮮魚のスパゲッティプッタネスカ**
(オリーブ・ケイパー・アンチョビがやみつきになるトマトソース) **¥1,400**
- 和豚もち豚のスパゲティミートソース**
(定番のミートソース！和豚もち豚を使ったラ・テラツァオリジナル) **¥1,500**
- 和豚もち豚と玉葱ソース 自家製パッパルデッレ**
(深いコクと旨みのもち豚をたっぷりの玉葱と煮込んだナポリ風ジェノベーゼ) **¥1,500**
- 人気商品** **いろいろキノコと燻製ベーコンのフェットチーネ**
(4種類のきのこことベーコンの香りも楽しめるクリームソース) **¥1,600**

パン 【pane】

- フォカッチャ**
(やわらかい甘みのあるパン) **¥350**
- 自家製パン**
(ピザ生地を使い薪窯で焼き上げたハード系のパン) **¥350**

ドルチェ 【dolce】

- アッフォガート**
(ミルクアイスに熱々のエスプレッソをかけたイタリアのデザート) **¥600**
- 人気商品** **ティラミス**
(定番人気！こだわりのティラミス) **¥600**
- 濃厚チョコレートケーキ**
(チョコレートをふんだんに使用した濃厚なチョコレートケーキ) **¥600**
- パンナコッタ ハチミツとレモンのソース**
(口当たりの良いクリームデザート さっぱりレモンソースがアクセント) **¥600**
- フルーツのマチェドニア**
(季節のフルーツを使用したフルーツポンチ ブラッドオレンジとミルクジェラート添え) **¥700**
- 人気商品** **レモンの香りのリコッタチーズケーキ**
(イタリア産リコッタチーズを使用したまろやかなバイクドチーズケーキ) **¥700**

前菜 【antipasto】 前菜はお一人様の盛付となっております

税込み価格

- 人気商品** **箱根西麓ミックスサラダ**
(箱根西麓野菜を使ったサラダ 自家製玉葱ドレッシング) **¥500**
- 季節野菜のグリル 生ハムぞえ**
(焼き野菜と生ハムの相性抜群) **¥800**
- 天城産大アマゴのカルパッチョ**
(天城の清流で育った美味しいアマゴのカルパッチョ) **¥1,000**
- おまかせ前菜**
(5種類の小皿前菜) **¥1,100**
- 人気商品** **水牛のモッツァレラと生ハム**
(本場イタリアの水牛のモッツァレラと生ハムを使用) **¥1,400**

スープ 【zuppa】

- 季節のスープ 温・冷**
(季節の一番おいしい野菜を使ったスープ ジャがいも・かぼちゃ他) **¥350**

肉・魚料理 【secondo】

- 人気商品** **和豚もち豚スペアリブ**
(嗜むほどに旨みあふれる豚のスペアリブ) **¥2,500**
- 牛赤身肉のグリル**
(赤身肉をシンプルに柔らかく香ばしく焼き上げた一皿) (100g) **¥1,600～**
- 本日の魚料理**
(旬の魚をグリルやソテーなど調理した一品) **¥1,600～**

ジェラート 【gelato】

- | | | | |
|-------------------|------|--------|------------------|
| ミルク | ¥500 | ラムレーズン | 人気商品 ¥500 |
| レモン | ¥500 | ティラミス | ¥500 |
| ブルーベリー & ラズベリー | ¥500 | チョコレート | ¥500 |
| ブラッドオレンジ | ¥500 | | |
| 人気商品 ピスタチオ | ¥600 | 利招園抹茶 | ¥600 |

苦手なものや食材アレルギーのある方は、スタッフまでお伝えください。

食材の仕入れ状況により、ご提供できない場合がございます。