




















menu

La Terrazza
芦ノ湖




前菜

生ハムとモルタデッラハムの盛り合わせ (イタリアの定番の前菜)	¥800
3種のブルスケッタ   (トマト、生ハムにはニンニクを、リコッタチーズには蜂蜜を合わせた、3種類のブルスケッタ)	¥900
アンジョレッティ   (揚げたピザ生地にトマトのマリネ、ルーコラ、パルミジャーノをのせた人気メニュー)	¥900
水ダコのクルード (水ダコの身の柔らかさと吸盤のコリコリ食感を楽しめる一皿 上質なオリーブオイルと絞ったレモンでどうぞ)	¥1,000
天然本マグロのタルターレ  (天然本マグロを大きめカットのタルタルに 伊豆 天城産本わさびを使用したクリームを添えて)	¥1,500
ハーブグリーンサラダ バルサミコドレッシング (グリーンリーフ、クレソン、ルーコラなど葉野菜のサラダ ローズマリー入りバルサミコドレッシングで)	¥1,000
“富士山湧き水クレソン”と季節のフルーツ、ゴルゴンゾーラ、生ハムのサラダ  (富士山の湧き水で育ったクレソンのサラダ 豊かな風味のクルミオイルを使用したちょっと贅沢なサラダ)	¥1,100
箱根西麓三島野菜のシーザーサラダ    (ニンニクやアンチョビ、オリーブなどで仕上げた、お店オリジナルのシーザーサラダ)	¥1,200
季節のトマトと伊豆ベビーバジル、ブラータチーズのカプレーゼ  (クリーミーなイタリア産ブラータチーズとトマトに、爽やかな香りの伊豆産ベビーバジルを添えて)	¥1,500

フリット

あおさのゼッポリーネ  (あおさ入りの生地をもっちりふわふわに揚げた、イタリア・ナポリの料理)	¥500
イカスミのゼッポリーネ  (イカスミを入れたオリジナルのゼッポリーネ 真っ黒でインパクトある見た目◎)	¥500
モッツアレラチーズのフリット    (熱タトトロに揚げたイタリア産モッツアレラチーズをバジリコ風味のトマトソースで)	¥900
箱根西麓三島野菜のフリット  (旬の野菜の美味しさをシンプルに味わえる一皿)	¥900
箱根西麓三島野菜と海老のフリット  (箱根西麓三島野菜のフリットに海老のフリットをプラスした、ボリューム感のある一皿)	¥1,200





















スープ・パン

季節のスープ (旬の食材をスープにしました 内容はスタッフにお尋ねください)	¥700
自家製パン  (ピザ生地を窯で焼き上げた、塩気のあるハードタイプのパン)	¥450
自家製フォカッチャ   (オリーブオイルとローズマリーが香る、ふんわり焼き上げたパン)	¥450








 小麦 使用  チーズ・乳成分 使用  たまご 使用


パスタ・リゾット

税込み価格

ペンネアラビアータ トラディツィオナーレ    (オーソドックスなアラビアータソースにミニトマトのフレッシュ感を加えた、辛いパスタ)	¥1,700
伊豆ベビーバジルとアーモンドのトラパネーゼ ペンネ   (アーモンドとバジル、トマト、チーズで作るソースは爽やかだけど濃厚 シチリア島トラパニの伝統パスタ)	¥1,700
ゴルゴンゾーラソース リガトーニ    (ローストしたクルミがアクセントの濃厚なゴルゴンゾーラソース ソースがよく絡む筒状のショートパスタで)	¥1,800
自家製パンチェッタのアマトリチャーナ リガトーニ    (和豚もち豚をじっくり熟成させた自家製パンチェッタと程よい酸味の濃厚なトマトソースのショートパスタ)	¥1,900
ブロッコリーとロマネスコ、カラスミのアーリオオーリオ สปาゲッティ   (クタクタに煮込んだブロッコリーのオイルベースパスタ 仕上げに香り高いカラスミをトッピング)	¥1,900
カチョエペペ、生ハムと白トリュフの香り สปาゲッティ    (バター、黒胡椒、ペコリーノチーズのみのシンプルなパスタに、白トリュフの香りと生ハムを添えて贅沢に)	¥2,000
国産牛のボロネーゼ タリアテッレ    (国産牛の粗挽き肉を丁寧に煮込み、肉の旨みをしっかり感じられるソース 満足感たっぷりのパスタ)	¥2,300
4種のチーズのリゾット  (タレージョ、ゴルゴンゾーラ、グラナ、パルミジャーノの4種類のチーズを使ったリゾット)	¥1,800
季節のリゾット (旬の食材を使ったリゾット 内容はスタッフにお尋ねください)	¥1,900

肉・魚料理

本日の鮮魚のアクアパッツァ  (新鮮な魚介の旨みを存分に堪能できる、イタリアを代表する魚料理)	¥2,900
天然本マグロのレアカツ    (本マグロの赤身にバジルの香りをのせて、外はカリッと中はレアでジューシーに焼き上げました)	¥2,900
和豚もち豚骨付きリブのロースト ハニーマスタード (もち豚のスペアリブ 500g をメイプルマスタードで香ばしく焼き上げた、迫力の一品)	¥2,800
富士鶏のコトレッタ ケッカソース    (鶏肉をたたいて薄くのばした、イタリア・ミラノ風カツレツ ニンニクとバジルの香るトマトソースで)	¥2,900

国産牛のビステッカ 箱根西麓三島野菜のグリリア ～伊豆 天城産本わさびのバターソース～ 	¥3,600
(柔らかく旨みの強いランプ肉のステーキ 伊豆 天城産の本わさびをたっぷり使ったバターソースで)	

満席・混雑時はお席を 70 分制とさせていただきます / 混雑状況によりお声かけする場合がございます
アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにお申し付けください
20 歳未満のお客様へのアルコールの販売はお断りいたします
お車を運転されるお客様へのアルコールの販売はお断りいたします