



menu'

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も◎) | ¥500 |
| モツァレラチーズのフリット (熱々トロトロに揚げたイタリア産モツァ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 トライツィオナーレ | ¥1,700 |
| 伊豆ベビーバジルとアーモンドのトラバネーゼ ペンネ | ¥1,700 |
| ゴルゴンゾーラソース リガトーニ | ¥1,800 |
| 自家製パンチエッタのアマトリチャーナ リガトーニ | ¥1,900 |
| プロッコリーとロマネスコ、カラスミのアーリオオーリオ スパゲッティ | ¥1,900 |
| カチョエペペ、生ハムと白トリュフの香り スパゲッティ | ¥2,000 |
| 国産牛のボロネーゼ タリアテッレ | ¥2,300 |
| 4種のチーズのリゾット | ¥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ア | ¥2,900 |
| 天然本マグロのレアカツ | ¥2,900 |
| 和豚もち豚骨付きリブのロースト ハニーマスター | ¥2,800 |
| 富士鶏のコトレッタ ケッカソース | ¥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 |

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