



### 季節の食材を使った シーズナルメニュー

期間  
限定

SNS 会員登録は  
こちら → Instagram

※価格は全て税込みです。



苺と生ハムのカプリ風サラダ **¥880**  
Capri Style Salad with Strawberries and Prosciutto **お試し! SNS 会員料金 ¥780**  
ハムの塩気と苺の程よい酸味と甘みを組み合わせ、さっぱりしたサラダに仕上がりました。



クラムチャウダー風マカロニグラタン **¥980**  
Clam Chowder-Style Macaroni and Gratin  
アサリのお出汁とトウモロコシの甘味をベシャメルソースとチーズで焼き上げました。



濃厚チーズと自家製ボロネーゼソースのスパゲッティーニ **¥1,380**  
Spaghettini with rich cheese and homemade Bolognese sauce  
熟成されたパルミジャーノチーズと香味野菜たっぷりのひき肉のソースが絡む絶品パスタ。



牛タンと季節野菜のシチュー **¥1,680**  
Stewed beef tongue and seasonal vegetables  
牛タンに絡む赤ワインの渋みとお野菜の甘味を存分に楽しめる冬の定番料理。

## Beer

### ★ オススメ ボトルビール ★

**TERRA ビール**  
TERRA BEER  
原産国：韓国 **¥780**

韓国レギュラーラガーでトルネードパターンにより目で楽しむ清涼感を実現。オーストラリアで育った麦芽と独自の発酵工程でしか得られないリアル炭酸を使用。



**ビットブルガーピルス**  
BITBURGER PILS  
原産国：ドイツ **¥780**

名水の郷、アイフェル地方の澄み切った水から生まれたキレ味抜群のピルスナービールです。ドイツ国内のみならず、ヨーロッパを代表する正統派のピルスナーです。



**サイゴン・スペシャル**  
SAIGON SPECIAL  
原産国：ベトナム **¥880**

ベトナム最大のビールメーカー「サイゴンビール・アルコール・ピバレッジコーポレーション」のプレミアムビール。世界最大級のホップの産地であるアメリカ・ヤキマバレー産の厳選したホップを使用した、軽やかな苦味とシャープな後味が特徴。



**忍者ラガー**  
NINJA LAGER  
原産国：日本 **¥980**

麦芽 100% の本格派ピルスナー。チェコ ザーツ産のアロマホップを使用しており、しっかりとしたシャープな苦みと爽やかなホップの香りとモルトの豊かな旨味が特徴です。



### ★ オススメ ボトルワイン ★

## Sparkling Wine

シャンドン ガーデン スプリッツ  
CHANDON GARDEN SPRITZ  
原産国：オーストラリア **¥4,800**

グラスに氷を入れて楽しむスパークリングワインです。「シャンドン ロゼ」に、世界最高級のテロワールから厳選されたネーブルオレンジやブラッドオレンジの果皮を乾燥させ、ハーブやスパイスとともに浸漬させる独自のレシピでつくられた「ピターズ」がブレンドされています。





# Course

## コース

2,980 円、3,780 円コースは 22:00 までの受付。2,200 円コースは OS まで受付可能 (2 名様より)



### 飲み放題 120分

金額・詳細はドリンクメニュー裏面に  
記載しております。



オススメ

+300 円にてミニデザート  
or ミニソフトクリーム付き

With mini dessert or mini soft cream  
at +300 yen.

ショーケースよりお選びいただけます。



+300 円にて  
コーヒー or 紅茶付き

With coffee or tea at +300 yen.

## ¥ 2,200 | 窯焼きピッツアメインの カジュアルコース 全6種

- 前菜 3 種盛り合わせ  
(生ハム、スモークサーモン、クリームチーズと蜂蜜のクラッカー)  
3 kinds of appetizers (prosciutto, smoked salmon, cream cheese and honey crackers)
- アボカドディップ トルティーヤチップス  
Avocado Dip Tortilla Chips
- チキンバスケット&フライドポテト  
Chicken Basket & French Fries
- 窯焼きピッツァ マルゲリータ  
Oven-baked Pizza Margherita

## ¥ 2,980 | 前菜からメインディッシュの 盛り沢山コース 全7種

- 前菜 3 種盛り合わせ  
(生ハム、スモークサーモン、ポークリエットブルスケッタ)  
3 kinds of appetizers (prosciutto, smoked salmon, pork rilette bruschetta)
- クアトロチーズを包んだパンザロッチェ ~イタリア風揚げピッツァ~  
Panzarotti wrapped with quattro cheese - Italian fried pizza
- 旬野菜を使ったバーニャカウダ  
Bagna Cauda with seasonal vegetables
- クラムチャウダー風マカロニグラタン  
Clam Chowder-Style Macaroni and Gratin
- 豚ロースのシシリアングリル 黒蜜とブラックペッパーのソース  
Sicilian Grilled Pork Loin with Molasses and Black Pepper Sauce

## ¥ 3,780 | 牛タンの赤ワイン煮込みに パエリア付きコース

豪華  
11種

- 前菜 6 種盛り合わせ  
(苺、生ハム、チーズ、ポークリエット、スモークサーモン、ルッコラ)  
6 kinds of appetizers (strawberries, prosciutto, cheese, pork rillettes, smoked salmon, arugula)
- 鮮魚のカルパッチョと冬野菜のサラダ仕立て  
Fresh Fish Carpaccio and Winter Vegetable Salad
- 自家製ローストビーフ 里いもの旨煮フリット  
Homemade roast beef fritters with simmered taro
- ベスカトーレ リングイーネ ~魚介の旨味たっぷりのイタリアパスタ料理~  
Pescatore linguine - Italian pasta dish full of seafood flavor
- 牛タンと季節野菜のシチュー マッシュポテト添え  
Beef tongue and seasonal vegetable stew with mashed potatoes
- 小エビのミニパエリア  
Mini Paella with Shrimp



2,980 円コースのイメージ

※価格は全て税込みです。

※仕入れの状況により、内容が変わる場合があります。