

## Prefix Course

※ 全て税込価格です

### プリフィックスコース

好きなパスタまたはピッツアをメニューの中からお選びください  
 プラス3,700円で前菜、デザート、ドリンクがお楽しみいただけます  
 更にプラス2,500円で下記のコースにお肉料理を追加できます

Pasta

or

Pizza

+ ￥ 3,700

Carpaccio "カルパッチョ"

紋甲イカとオクラのタルタル 胡瓜とバジルのサルサヴェルデ

Antipasti Misti "前菜"

鱈のトルティーノ ディルのクリームソース

Antipasti Misti "前菜"

鶏肉のサルターレ 柑橘の香り

Pane "トースト"

ガーリックトースト or バタートースト

※ マーガリン使用 おかわり自由

Pasta e Pizza "パスタまたはピッツア"

別頁のメニューの中から好きなものを、お選びください

Dolci "デザート"

パティシエ特製ドルチェの盛り合わせ

Bevande "ドリンク"

下記より好きなドリンクを、お選びください

ジンジャーエール

コーラ

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

マンゴージュース

ホワイトウォーター

ウーロン茶

生ビール(小)+50円

グラスワイン(赤 / 白)+150円

スパークリングワイン(甘口 / 辛口)+150円

エスプレッソ

カプチーノ

ホットコーヒー

ホットカフェラテ

アメリカンコーヒー

アイスコーヒー

アイスカフェラテ

ホットティ

◇ アールグレイ

◇ ダージリン

◇ キャラメル

◇ アップル

アイ스티

◇ アールグレイ

◇ フレーバーティ

(イチゴ / キャラメル / アップル)

お肉料理

国産牛ヒレのアロスト  
 赤ワインとマッシュルームのソース

上記のコース+ ￥ 2,500

[ お問い合わせ・ご予約 ] 0827-28-6660



## パスタ

## Salsa di pomodora - トマトソース -

- |   |  |                                |
|---|--|--------------------------------|
| 1 | 若鶏と揚げ茄子、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズの<br>トマトソース スパゲティ | 単品 ￥1,600<br>ブリフィックスコース ￥5,300 |
| 2 | 季節野菜をたっぷり使ったアマトリチャーナ                       | 単品 ￥1,900<br>ブリフィックスコース ￥5,600 |
| 3 | 牛肉と女鹿平産キノコのトマトソース スパゲティ<br>マスカルポーネチーズ添え    | 単品 ￥2,100<br>ブリフィックスコース ￥5,800 |
| 4 | 天使の海老と広島県産ムール貝を使ったペスカトーレ                   | 単品 ￥2,300<br>ブリフィックスコース ￥6,000 |

## Salsa alla crema - クリームソース -

- |   |                                       |                                |
|---|---------------------------------------|--------------------------------|
| 5 | サーモンとほうれん草の<br>クリームソース スパゲティ          | 単品 ￥1,500<br>ブリフィックスコース ￥5,200 |
| 6 | 華味卵を使ったカルボナーラ                         | 単品 ￥1,600<br>ブリフィックスコース ￥5,300 |
| 7 | 生ハムと女鹿平産キノコの<br>クリームソース スパゲティ ポルチーニ風味 | 単品 ￥2,100<br>ブリフィックスコース ￥5,800 |
| 8 | 天使の海老とホタテの<br>トマトクリームソース スパゲティ        | 単品 ￥2,300<br>ブリフィックスコース ￥6,000 |
| 9 | 若鶏と女鹿平産キノコの<br>ジェノバクリーム スパゲティ         | 単品 ￥1,900<br>ブリフィックスコース ￥5,600 |



## Italiana - イタリアン -

- |    |   |                                |
|----|---|--------------------------------|
| 10 | 天使の海老と海の幸のスパゲティ バジリコ風味                        | 単品 ￥2,300<br>ブリフィックスコース ￥6,000 |
| 11 | 生ハムとルーコラのスパゲティ                                | 単品 ￥1,400<br>ブリフィックスコース ￥5,100 |
| 12 | 和牛を使ったボロネーゼ<br>(自家製モッツァレラチーズの入ったミートソース スパゲティ) | 単品 ￥1,900<br>ブリフィックスコース ￥5,600 |
| 14 | 若イカのイカスミ スパゲティ                                | 単品 ￥2,100<br>ブリフィックスコース ￥5,800 |

## di Stagione - 季節限定メニュー -

- |   |                        |                                |
|---|------------------------|--------------------------------|
| A | 海の幸のスパゲッティ 海賊風         | 単品 ￥2,480<br>ブリフィックスコース ￥6,180 |
| B | 牛肉と椎茸 大葉のスパゲッティ        | 単品 ￥1,880<br>ブリフィックスコース ￥5,580 |
| C | 磯香る北海ウニのクリームソース スパゲッティ | 単品 ￥2,880<br>ブリフィックスコース ￥6,580 |





## ピッツァ

イタリア製のピザ窯で薪を使って1枚ずつ丁寧に焼いております。

薪窯でしか表現できない表面はカリカリ、  
内側はもちもちの食感と薪の風味をお楽しみくださいませ。

- |   |  |                                |
|---|--|--------------------------------|
| 1 | <b>マルゲリータ</b><br>(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、バジル)  | 単品 ￥1,900<br>プリフィックスコース ￥5,600 |
| 2 | <b>ビスマルク</b><br>(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、ベーコン、半熟卵、パルミジャーノレジャーノ、マッシュルーム、ブラックオリーブ)            | 単品 ￥2,300<br>プリフィックスコース ￥6,000 |
| 3 | <b>自家製オイルサーディンのシチリアーナ</b><br>(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、自家製オイルサーディン、アンチョビ、ケッパー、ブラックオリーブ、赤玉ねぎ) | 単品 ￥2,300<br>プリフィックスコース ￥6,000 |
| 4 | <b>カプリチョーザ</b><br>(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、パルミジャーノレジャーノ、ブラックオリーブ、ゆで卵、ソーセージ、マッシュルーム、アスパラガス)  | 単品 ￥2,300<br>プリフィックスコース ￥6,000 |
| 5 | <b>クアトロフォルマッジ</b><br>(生クリーム、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、ゴルゴンゾーラ、タレージョ、パルミジャーノレジャーノ)                    | 単品 ￥2,500<br>プリフィックスコース ￥6,200 |
| 6 | <b>生ハムとキノコのクリームピッツァ</b><br>(生クリーム、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、クリームチーズ、パルミジャーノレジャーノ、生ハム、いろいろキノコ、ルーコラ)   | 単品 ￥2,400<br>プリフィックスコース ￥6,100 |
| 7 | <b>ディアボラ</b><br>(トマトソース、モッツァレラチーズ、サラミ、ソーセージ、赤玉葱、ペコリーノチーズ、ピリ辛オイル、オレガノ)                        | 単品 ￥2,200<br>プリフィックスコース ￥5,900 |
| 8 | <b>茄子とベーコンのピッツァ</b><br>(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、パルミジャーノレジャーノ、茄子、ベーコン、バジル)                   | 単品 ￥2,200<br>プリフィックスコース ￥5,900 |



## di Stagione - 季節限定メニュー -

- |   |   |                                |
|---|---|--------------------------------|
| A | <b>モルタデッラとピスタチオのピッツァ</b><br>((トマトソース、モッツァレラチーズ、モルタデッラ、ピスタチオ、セルパチコ))                         | 単品 ￥2,400<br>プリフィックスコース ￥6,100 |
| B | <b>ザッフェラーニ</b><br>(生クリーム、卵黄、ゾーナイタリア産モッツァレラチーズ、ゴルゴンゾーラ、モルタデッラ、ほうれん草、マッシュルーム、パルミジャーノレジャーノ、蜂蜜) | 単品 ￥2,380<br>プリフィックスコース ￥6,080 |

[ お問い合わせ・ご予約 ] 0827-28-6660



## アラカルト

## A La Carte - 一品料理 -

- |   |  |                            |                              |
|---|--|----------------------------|------------------------------|
| 1 |  | 真鯛のカルパッチョ トマトとルッコラ添え       | ¥ 1,600                      |
| 2 |  | 旬を盛り込んだ本日の鮮魚のカルパッチョ        | ¥ 1,700                      |
| 3 |  | 前菜の盛り合わせ(3種盛り又は5種盛り)       | 3種盛り ¥ 1,500<br>5種盛り ¥ 2,400 |
| 4 |  | ベーコンとキノコのグリーンサラダ           | ¥ 1,400                      |
| 5 |  | 骨付き広島熟成鶏の豪快窯焼き             | ¥ 2,400                      |
| 6 |  | 国産牛ヒレ肉のアロスト マデラ酒ソース        | ¥ 4,500                      |
| 7 |  | 国産牛ヒレ肉とフォアグラのロッシェニ トリュフソース | ¥ 6,800                      |

## Pane - トースト -

- |   |  |                    |       |
|---|--|--------------------|-------|
| 1 |  | ガーリックトースト(マーガリン使用) | ¥ 350 |
| 2 |  | バタートースト(マーガリン使用)   | ¥ 350 |

## Focaccia - フォカッチャ -

- |  |  |                  |       |
|--|--|------------------|-------|
|  |  | フォカッチャ(自家製バター添え) | ¥ 400 |
|--|--|------------------|-------|

[ お問い合わせ・ご予約 ] 0827-28-6660