



PIZZA

- 不動の人気 マルゲリータ は3種類から
 スタンダード 1450 プレミアム (Wチーズ) 1650 白いマルゲリータ 1500
- 究極の至福 クワトロ 4種類のイタリアチーズ ハチミツ添え 1890
- 玉子がとろける ビスマルク[◎] トマトソース 玉子 生ハム サラミ 1700
- バジルが香る ジェノバ バジルソース エビ 野菜 1600
- 人気のシーフード ペスカトーラ[✕] トマトソース エビ イカ しらす サーモン 1700
- つまみなへら マリナーラ トマトソース しらす アンチョビー ニンニク 1600
- おすすめ! 匠ジャパン 匠ソース 高座豚 玉ねぎ 万能ねぎ 1600
- 春爛漫のイメージで SAKURA エビ しらす トマト 青ねぎ 1650
- 玉子がとろける ソボロネーゼ 鶏そぼろ 玉子 青ねぎ 1600

※匠ソース:京味噌、天然醸造醤油を使った日本のうまみソース



PASTA

大盛り +390 ファミリーサイズ +590

- 麺の違いがわかる ペペロンチーノ エビ、しらすからお選び下さい 1100
- とろけるチーズの ポモドーロ[□] トマトソース バジル モッツアレラチーズ 1100
- バジルが香る ジェノベーゼ[✕] イカ ブロッコリー バジルソース 1100
- あぶり高座豚の カルボナーラ[◎] 高座豚 町田玉子ソース 1250
- 海老づくし トマトクリーム「極」[□] 大エビ 小エビ エビ風味ソース 1390
- 白ハマグリ の ボンゴレ 白ハマグリ ミニトマト ガーリック 1250
- 鶏そぼろの ジャポネーゼ 鶏そぼろ コーン 青ねぎ 玉子 1200
- 大人気メニュー サーモンクリーム[□] サーモン 野菜 京味噌 クリーム 1250
- 高座豚の粗挽 ミートソース[✕] 京味噌ミートソース 1250
- 少なめ -50 ショートパスタに変更、麺の硬さも承ります。

日本のイタリアン

天然醸造醤油や京味噌を使ったオリジナルメニューもお楽しみください。



Grill

天然醸造醤油とバルサミコのソース「吟醬」

- 高座豚 (200g) 1600
 神奈川のブランド豚。低温加熱で脂もトロけます
- 特選牛 (200g) 1800
 柔らかくジューシーな赤身は肉本来の旨みたっぷり
- ミックスグリル (400g) 3300
 迷ったらコレ。エナジー充電にパワフルでワンダフル!



バーニャカウダ[□] M 990 S 790
 日本の素材を使った和-にヤカウダソース



- たっぷりシーフードサラダ 990
- 半熟玉子とチキンのシーザーサラダ[□] 890
- ガーデンリーフサラダ 700

焼きたて
 自家製パン
 390



Antipasto

ビッグプレート マウンテン
 そびえ立つ山のような前菜盛り合わせ
 2~3人前 1890



- 魚介のカルパッチョ
 天然醸造醤油とバルサミコのソース「吟醬」
- 鶏レバーのカルパッチョ
 ゴマ油香るとろける禁断のレバ刺し!?
- 各 M 890 S 690

- 小皿デリ2種盛り合わせ 690
- 大人のポテトフライ オリジナルディップソースで 600
- 大海老と小海老のアヒージョ エビ旨オイルもパンにつけて 750
- 生ハム・サラミ盛り合わせ 890 チーズの盛り合わせ[□] 890



写真は一例です



オードブルサラダ[◎] 750
 選べるドレッシング
 シーザーまたはベジタブル



カボチャのニョッキ[□] M 890 S 690
 もっちりもち! 京味噌クリームソースで

- ◎ 玉子
- 乳製品
- ✕ 乳製品抜き可



ブーチェくん