

シェフのおすすめ

・新鮮!! 鮮魚のカルパッチョ 1,500yen

・人気急上昇中!! ゴルゴソゾラのムース (1セット付き) 780yen

・店長のおすすめ パテド・カンパニョ ~ピクルス添え~ 850yen

・おんな大好き イタリアノオムレツ フリッター♪ 680yen

・限定、川場村のブラ・タチーズ ^{生ハム} ^{or} ^{カプレーゼ} 2500yen

・フタプチ、イタリア産セビツリと温玉のサラダ 800yen

・フインにピッタリ、ゴルゴソゾラのクリームショウキ 1800yen

・濃厚!! 渡リガニのとろろクリームリンダイン 1850yen

・シェフのおすすめ ローストビーフ 250g 3800yen

・女性の8割が選ぶ白バーベキュー (1セット付き) 680yen

~暑い日にぴたり 激辛、ひんやり、さっぱり シリーズ~

・鶏と肉のソテー 青唐辛子とモロの激辛、さっぱりソース 2600yen

・クリーミー! ブッファラ ^(水牛のモッツアレラ) とカウチー、冷凍ミモラのカプレーゼ 1200yen

・タコと大葉のひんやり、冷製ペパロンチーノ 1750yen

・~イタリアの郷土料理~

・辛口、グラミのペーストと万願寺とうがらしのピッツァ 1750yen

MENU

Salad サラダ

ラ・ベフアーナ吉祥寺店の定番モリモリサラダ ￥2,000

2~3名様にはちょうどいいハーフサイズ ￥1,500

Cold Appetizer 冷たい前菜

自家製ピクルス ￥600

まっと出ます!! オリーブ ￥550

しらすとブロッコリーのアンチョビ・ガーリックマリネ ￥680

生ハム ￥1,000

スペイン産イペリコ豚のサラミ ~チョリソーとノーマル~ ￥600

3種類のチーズ盛り合わせ ￥1,400

セミ・ドライマトのオイル漬け ￥550

前菜の盛り合わせ お2人で分けられる6品程度の盛り合わせ ￥2,500

Hot Appetizer 温かい前菜

フォカッチャ オレガノ風味にグラナパダーナ、オリーブオイルを絡め ￥800

やまと豚のソーセージロースト 1本 ￥600

牛ハチノス "トリッパ" のトマト煮込み ￥980

限定5食! 色々お野菜の新窯焼き ￥1,500

表示金額は税込みです

Pizza ピッツァ

Rosso 赤いトマトソースのピッツァ

マルゲリータ (トマトソース・バジル・モzzarellaチーズ)	¥1,700
マリナラ (トマトソース・バジル・オレガノ・にんにく)	¥1,500
ピスマルク (トマトソース・ハム・卵・モzzarellaチーズ)	¥2,000
ディアボロ (トマトソース・バジル・モzzarellaチーズ・サラミ・唐辛子)	¥1,750
ナポリターナ (アンチョビ・オリーブ・ケッパー・オレガノ・トマトソース・モzzarellaチーズ)	¥1,850
パルメジャーナ (なす・リコッタチーズ・バジル・トマトソース・モzzarellaチーズ)	¥1,800

Bianco 白いチーズやクリームベースのピッツァ

サルシッチャ (ソーセージ・ズッキーニ・モzzarellaチーズ)	¥1,800
クレマ (ハム・マッシュルーム・モzzarellaチーズ・生クリーム)	¥1,800
フロシュート・エ・ルッコラ (生ハム・ルッコラ・モzzarellaチーズ)	¥2,500
フンギ (エリンギ・まいたけ・マッシュルーム・モzzarellaチーズ)	¥1,850
フルチネッラ (イタリアンソーセージ・バジル・フレッシュトマト・リコッタチーズ・モzzarellaチーズ)	¥2,000
クワトロ・フォルマッジョ (ゴルゴンゾーラ・タレジオ・モzzarellaチーズ・グラナパダーノ)	¥2,600

表示金額は税込みです

Pasta パスタ

1人前 1.5人前

ラ・ペファナ吉祥寺の定番!! コラトゥーラ (魚骨) とボッタルガ (からすみ) レモンの "スパゲティーニ"	¥1,700	¥2,550
バジルとトマトソース "スパゲティーニ"	¥1,500	¥2,250
シンフルに!! グラナパダーノと黒コショウ "スパゲティーニ"	¥1,400	¥2,100
しらすと丸ねぎ ボッタルガ (からすみ) "スパゲティーニ"	¥1,750	¥2,600
ノルウェー産サーモンとほうれん草 フレッシュトマト "スパゲティーニ"	¥1,800	¥2,700
自家製ミートソース "スパゲティーニ"	¥1,800	¥2,700
イペリコ豚とたっぷり玉ねぎの 白ワイン煮込みソース "リガトーニ" (ショートパスタ)	¥1,800	¥2,700
ラザニア	¥1,800	—
カルボナーラ "スパゲティーニ"	¥1,800	¥2,700
鶏もも肉と木の子のクリームソース "リングイネ"	¥1,850	¥2,770

Main dish メインディッシュ

骨付き仔羊 (豪州産チルドラム) のロースト 3〜4本の骨が付いたお肉を調理いたします。	¥3,800
---	--------

表示金額は税込みです

Dolce デザート

ティラミス	¥850
トルタ・カプレーゼ (カプリ島のチョコレートケーキ)	¥850
カッサータ (ドライフルーツ&ナッツ、リコッタチーズのアイスクーキ)	¥850
アフォガート	¥750
パンナコッタ	¥750
おまかせデザートの盛り合わせ	¥1,800

★お誕生日などのお祝い事がありましたら、是非ご相談ください★

Caffe カフェ

エスプレッソ	シングル	¥400
	ダブル	¥600

コーヒー (ホット or アイス)	¥600
-------------------	------

紅茶 (レモン・ミルク)	¥600
--------------	------

カフェチーノ	¥650
--------	------

ロイヤルミルクティー	¥650
------------	------



バタフライピー	¥700
---------	------

カモミール	¥650
-------	------

マシュマロミルクティー	¥680
-------------	------

表示金額は税込みです



アラ・タナス(アラ・タ)とは?

イタリア南部のアー・タナリガ

舞臺のアラ・タナスは

アラ・タナはイタリア語で
バターの付いたという意味

アラ・タナは特産品で
モzzarellaチーズを多く使われ
振付は、その中に
「アラ・タナ」の曲が流れる
舞臺からアラ・タナ

アラ・タナは濃く味付け
たアラ・タナで、アラ・タナは
開いたモザ・アラ・タナ

アラ・タナはアラ・タナは

モzzarellaチーズで作られた

出でたアラ・タナは

モzzarellaチーズを再利用して

アラ・タナは



今月のおすすめワイン

エラスリス ^{4リ} アレンカヤ酒 ^{1.5リ} ユー・ザ・エレン ^{1.5リ} ^{白ワイン}
ソー・ザ・エレン ^{白ワイン}

G 800
D3200
B4600

レモン、グレープフルーツ、ライム、青りんごのジュースに感じ
クサッとした苦味がアクセント

シロリ・ザ・エ ^{1.5リ} シロリ・ザ・エ ^{1.5リ} ^{白ワイン}
ザ・エ ^{白ワイン}

G 880
D3800
B5800

華やかな代表 古く由来の酒が程良い

カンタルピョ ^{1.5リ} サルト ^{1.5リ} カンタルピョ ^{1.5リ} ^{赤ワイン}
ケリー・セグラックベリー系 量が多い ^{赤ワイン}

G 700
D3000
B3800

ジュ・シ・ナ果実味と酸味 何となくタンニン

カー・ザ・ザ・エ ^{1.5リ} アパシメント ^{1.5リ} ^{赤ワイン}
アパシメント ^{赤ワイン}

G 750
D2600
B3800

酸味があり重く感じるが厚みはなし
デザート、バニラ、オウの香りがする

デ・ラ ^{1.5リ} ビエー ^{1.5リ} バル・ラ ^{1.5リ} ^{赤ワイン}

G 1300

重くもありながら バランスの良い酸味 店長1押し
当店の料理とペアリング!! ユー・ザ・エ同席 ユー・ザ・エ!!
ホリ・ザ・エ 煮込み料理 ミト・ザ・エ 赤ワイン

D5200
B7800

Drink Menu

Beer & Flavor Beer

ビール&フレイバービール

サントリープレミアムモルツ生ビール	700
サントリービン生ビール	630
イタリアンビールモレッティ小瓶 [330ml]	660
イタリアンビールペローニ小瓶 [330ml]	750
いちごのまんま! フラゴラビール	750
気分爽快! ミントビール	750
プレミアム! 瀬戸内生レモンビール	800
サントリーオールフリー [ノンアルコール]	600

Whisky ウィスキー

ウィスキーは、ハイボール・ジンジャーエール・水割り
お湯割り・ロック・ストレートもお選びいただけます!

ジムビーム・ハイボール	650
知多ハイボール	800
はじける香り! ポップコーン・ハイボール	700

山崎 Since 1923 year	2,000
山崎 Aged 12 years	2,400
白州 Aged 12 years	2,200
響 Japanese Harmony	2,400

Sour サワー

瀬戸内 生レモンサワー	700
生グレープフルーツサワー	700
生ミントライムサワー	750
1883 季節のカルピスサワー	750
自家製サングリア	グラス 700 がぶ飲みデカタ 1,800
梅の宿あらごし梅酒	700

ロック・ソーダ割りよりお選びください

Cocktail カクテル

表示金額は税込みです

ベースを選ぶ

ジン・ウォッカ・カシス・カンパリ
デイト・ピーチ・アマレット

割り物を選ぶ

アップル・ジンジャーエール
コーラ・ソーダ・トニック
オレンジ・グレープフルーツ

— お好みのカクテル All 700

Best 20 ノミネートカクテル

イタリアンミモザ	750
キールロワイヤル	750
モスコミュール	700
ファジーネブル	700
シャンディガフ	700
ジントニック	700
チャイナブルー	750
カシスオレンジ	750
モヒート	750
スプモーニ	750
テキーラサンライズ	750
フレンチコネクション	800
アマレットジンジャー	700
カルアミルク	750

Digestif 食後酒

デザートワイン	750
グラッパ	800
リモンチェットロ	750

Mocktail モクテル All 680

モク・カシスオレンジ

100%無農薬のさとうきびから作ったカシスシロップを使用

モク・モヒート

100%無農薬のさとうきびから作ったモヒートシロップを使用

シャーリーテンプル

グレナデンシロップ+ジンジャーエール

レールスブリッター

瀬戸内レモンジュース+ジンジャーエール+シロップ

ノンアルモーニ

グレープフルーツジュース+レモンジュース+トニックウォーター

オレンジフラワークーラー

オレンジジュース+グレナデンシロップ+トニックウォーター

サンセットピーチ

ピーチネクター+グレナデンシロップ+ウーロン茶

シンデレラ

パイナップルジュース+オレンジジュース+瀬戸内レモンジュース

レッドブッシュキヤット

オレンジジュース+パイナップルジュース+グレープフルーツジュース+グレナデンシロップ+ソーダ

Soft Drink ソフトドリンク

ワインより美味しいぶどうジュース	650
大地の恵みブラッドオレンジジュース	650
トロピカルなパイナップルジュース	650
濃厚な味わいピーチネクター	650
ジンジャーエール	550
ペプシコーラ	550
100%グレープフルーツジュース	550
100%アップルジュース	550
ウーロン茶	550
サンベレグリノ [500ml bottle]	600

表示金額は税込みです

モクテルって?

モク=真似る、似せるに
テル=カクテルを加えた
ノンアルの新ジャンル

メニューにないドリンクも
対応いたします
お気軽にご相談ください

Vino Spumante



黒ブドウから造られるロゼは、白よりもタンニン等のエキス分が多く酸味豊か。前菜やハーブをきかせたお料理と相性抜群です。

モンテベッロ・スプマンテ・ロゼ
Monteliberio Spumante Rose

イタリア
ラボーネ

ボトル 3,600yen
グラス 750yen



ドレップアノ種の酸と軽やかさを生かして自然発酵で造られた辛口。すっきりとした味わいで飲み応えがな立ちです。

アットウアーレ・スプマンテ・パドセ
Attuale Spumante Cuvee Pas Dose

イタリア
ドレップアノ

ボトル 3,500yen
グラス 700yen



シャルドネ種主体で作られた上質な辛口のタイプ。軽快な口当りに熟したリンゴを想わせるリッチな風味があります。

グランパッシオーネ・スプマンテ・ブリュット
Gran Passione Spumante Brut

イタリア
シャルドネ、ピノ グレージョ

ボトル 4,000yen
グラス 800yen

Vino Bianco



シトラスやりんご南国のフルーツなど果実味が多いジュシーなワイン。

プリミ・ビアンコ
Primi Bianco

イタリア
ドレップアノ

2,800yen



軽めの辛口。新鮮で瑞々しい青リンゴやグァバ、柑橘系の香りが楽しめます。

**エラスリス
ソーヴィニヨン・ブラン**
Errazuriz Sauvignon Blanc

チリ
ソーヴィニヨンブラン

4,600yen



リンゴの風味を持った華やかでフレッシュな香りとオーガニックらしいピュアな果実味とミネラル感。

**ピノグリージョ
ヴェネツィエ・オーガニック**
Pinot Grigio Delle
Venezie Organic

イタリア
ピノグリージョ

3,400yen



南国の果実に柑橘系のニュアンス。複雑な味わいをまとめる酸味。世界一の辛口白に選ばれた逸品。

**ブリュモン・シリウス
ガスコーニュ・ブラン**
Briumont Cirus Gossnogne Blanc

スペイン
グロマンサンソーヴィニヨンブラン

3,600yen



ヨード香、柑橘類の風味、酸とミネラル感など充実した味わいが繊細に重なり、しっかりと厚みを感じられる辛口のシャブリ

**シャブリ
クロズリー・アリスィエ
シャルドネ**
Jean Marc Brocard Chablis

フランス
シャルドネ

5,800yen



パイナップルマンゴーバナナ系のニュアンスを持つアロマが特徴。フレッシュで丸みがあり、骨格のしっかりとした味わいとクリーミーな余韻。

**クレバール
シャルドネ**
Crebar Chardonnay

イタリア
シャルドネ、グリージョ

3,200yen



新鮮で爽やかな風味の辛口。すいすい飲めてしまいます！

**サルトーリ
ソアヴェ**
Sortori Soave

イタリア
ガルガネーガ

3,500yen



フランボワーズやイチゴ、ザクロ、トロピカルフルーツなどの様々な果実の香りが満載です。ピュアで飲み心地の良さが超快適な一本です。

**フィーナ
ハナミ オーガニック**
Fino Hanami Organic

イタリア
メルロー

4,200yen

表示金額は税込みです

表示金額は税込みです

Vino Rosso



フルーティで爽やかなチェリーの香り、
バランスの取れた酸味、少し冷やしてもOK!

プリミ・ロッソ
Primi Rosso

イタリア
サンジョヴェーゼ

2,800yen



南仏のブラックベリーやブルーベリーの
アロマとバニラなどの甘いスパイス感。
上品な口当たりと豊かなタンニン。

**カベルネ・ソーヴィニヨン
スペシャル・キュベ**
Cabernet Sauvignon
Special cuvee

フランス
カベルネ・ソーヴィニヨン

4,200yen



甘い果実やさくらんぼジャムのような
豊かな風味。
心地よいまろやかな酸味。

**モンテプルチアーノ
ダブルツツォ**
Montepulciano D'Abruzzo

イタリア
モンテプルチアーノ

4,500yen



バランスの良い酸味と果実味に独特の渋味。
南イタリアプリアーリアを代表する、
ちよいと重ワイン。

**サリーチェ
サレンティーノ**
Salice Salentino

イタリア
ネクロアマーロ

3,600yen



チェリーやザク口などの果やかな香り、
ミネラル感が心地よい粘りのあるワイン。

**エラスリス
ピノ・ノワール**
Errozuriz Pinot Noir

ドイツ
ピノ・ノワール

4,600yen



完熟したブドウのアロマとフローラルな香り、
コクのある調和の良いタンニンに
深みあるほわいの風味。

**キャンティ・クラシコ
イル タロッコ**
Chianti Classico Il Tarocco

イタリア
サンジョヴェーゼ・カナイオーロ

5,200yen



芳醇なアロマに干しブドウのような
甘みと果実味濃厚でシルキーなタンニンと
心地よい余韻。

**カーサ・ヴィニロニア
アパッシメント**
Casa Vinironia
Appassimento

イタリア
ランブルスコ・モンテプルチアーノ・ネクロアマーロ
メルロー・カヴァ・ド・イ・サントジョヴァンネ

3,800yen



大スッ "あるだけ" 隠しワイン

Mangard Brut champagne

ANAのホストクラス採用 時度度 辛口と甘口の
とれたシャンパン 西産が強く リアノククラダラジ
石垣島ウインターコンクレーを提振で美味しく召

シロドネ
シロドネ
シロドネ
フランス
¥12000

Cloudy Bay クラウド・ベイ
ホワイ

ガネット赤果実の香り、アタリは柔らかな酸味、
タンニンは滑らかで厚みも程々。
ピノ・ノワールらしいエレガントで、とても美味しい。
9月、3月、3月、鶏肉

¥10000

VINO Rosso 2022 ^{<シロ・ロイヤルホワイ>} ¥9200

濃いルビー色熟した果実の香り 調和のとれた
酸味、厚みある果実味、柔らかな酸味のバランス
余韻もとても良い個性な酸味、サジ・ベ・ガ

シロ・ロイヤルホワイ
サジ・ベ・ガ 100%
100% 70ml

ROERO ARNEIS ^{エロ・アルネイス} ¥10000

柔らかな酸味とフルーティな香り、強い酸味
少し強めの酸味が、お締めとしても上品で美味しい

¥10000
100% 70ml

18材料 貝類 熟したハードチーズ 淡白な魚
塩漬肉 etc

¥10000
100% 70ml