Alla Carta

Antipasto
（前菜）

Bagna cauda
季節野菜のバーニャカウダ ¥2,900

Scallop and salmon tartare with horseradish yogurt sauce
北海道産帆立貝とサーモンのタルタル　西洋ワサビ風味のヨーグルトソース ¥2,900

Buffalo mozzarella and tomato "Caprese"
水牛のモッツァレラチーズのカプレーゼ ¥2,900

Assorts of charcuteries
生ハムとサラミの盛り合わせ ¥2,400

Iberico pork tongue and Shitake terrine
イベリコ豚舌と椎茸のテリーヌ ¥2,400

Green salad with prosciutto
グリーンサラダ　生ハム添え ¥1,700

Today's soup
本日のスープ ¥1,000

Pasta
（パスタ）

Tagliolini with snow and blue swimming crab in tomato cream
ずわい蟹と渡り蟹をふんだんに使ったタリオリーニをトマトクリームソースで ¥3,500

Spaghettini with shrimp and bottarga
海老とカラスミのスパゲティーニ ¥4,200

Spaghettini with tomato and basil
トマトとバジリコのスパゲティーニ ¥2,400

Fettuccine "Bolognese" of wagyu ragout sauce
フェットチーネ　和牛のボロネーゼソース ¥2,600

Spaghettini "Carbonara" with pancetta and egg yolk
スパゲティーニ　カルボナーラ ¥2,600

Ravioli with porcini, ricotta and truffles
ポルチーニとリコッタチーズを詰めたラヴィオリ　トリュフ風味 ¥3,500

Pizza
（ピッツア）

	Grande	Piccola
Pizza quattro formaggi 4種類のイタリア産チーズとサンドライドトマトのピッツァ	¥2,400	¥1,400
Pizza margherita ピッツァ・マルゲリータ	¥2,400	¥1,400
Pizza with prosciutto and ruccola パルマ産生ハムとルッコラのピッツァ	¥2,400	¥1,400
Pizza with anchovy, garlic, caper and olives ニンニク、ケッパー、アンチョビ、ブラックオリーブのピッツァ	¥2,400	¥1,400

Main
（メイン）

Fish of the day
本日のお魚料理 ¥4,800

Beef tagliata with ruccola salad and balsamic sauce
牛サーロインのタリアータ　バルサミコ酢のソースとルッコラのサラダ ¥5,800

Sauteed chicken thigh marinated in herb oil with caponata
香草オイルでマリネした大山どりモモ肉のソテー　カポナータ添え ¥4,200

Grilled Kato pork with porcini sauce
群馬県産加藤ポーク、ロース肉のグリル　ポルチーニソース ¥4,800

Light smoked lamb chop with ricotta salata cheese and orange sauce
軽くスモークした仔羊骨付きロース　リコッタサラータ添え、オレンジ風味ソース ¥4,800

Layered baked beef fillet and foie gras with truffle sauce
和牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き　トリュフ風味のソース ¥8,800

10% service charge will be added to your bill.
お会計の際に別途サービス料10％を頂戴しております。

Dolce
デザート

Tiramisù
ティラミス ¥1,200
マルサラ酒の風味のティラミス

Cassata
カッサータ ¥1,200
キャラメリゼしたヘーゼルナッツとピスタチオ、
キャンディーフルーツの冷凍アイスケーキ

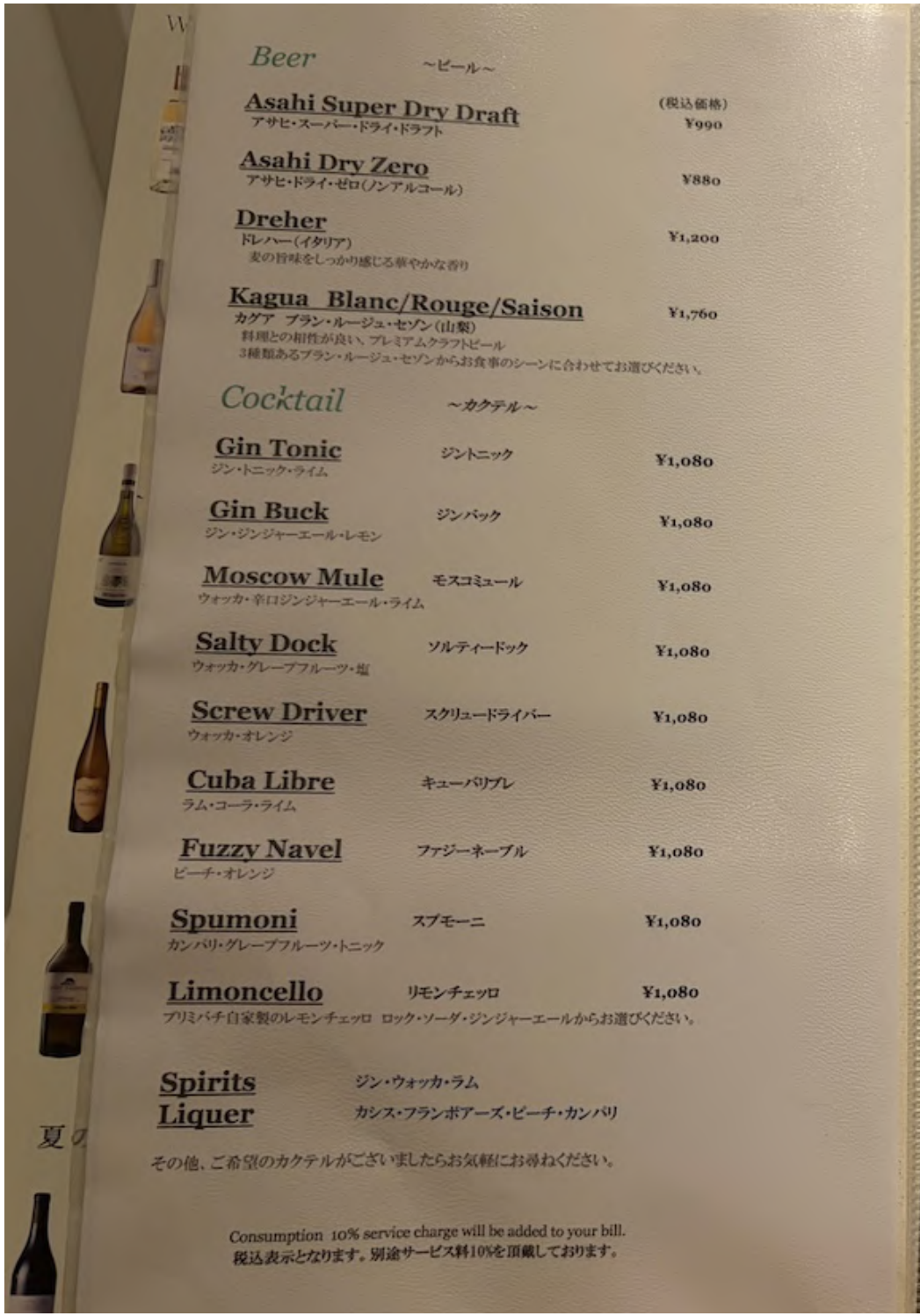
Gelato
ジェラート ¥1,200
自家製のジェラートとシャーベットの盛り合わせ

Affogato
アッフォガート ¥1,200
冷たいヴァニラアイスのエスプレッソがけ

Capri
カプリ風チョコレートケーキ ¥1,200
しっとりしたチョコレートケーキ　ヴァニラのジェラート共に

Formaggi misto
イタリア産チーズの盛り合わせ ¥2,600
(2名様サイズ)

10% service charge will be added to your bill.
お会計の際に別途サービス料10％を頂戴しております。



Beer ～ビール～

(税込価格)

Asahi Super Dry Draft ¥990
アサヒ・スーパー・ドライ・ドラフト

Asahi Dry Zero ¥880
アサヒ・ドライ・ゼロ(ノンアルコール)

Dreher ¥1,200
ドレハー(イタリア)
麦の旨味をしっかり感じる華やかな香り

Kagua Blanc/Rouge/Saison ¥1,760
カグア ブラン・ルージュ・セゾン(山梨)
料理との相性が良い、プレミアムクラフトビール
3種類あるブラン・ルージュ・セゾンからお食事のシーンに合わせてお選びください。

Cocktail ～カクテル～

Gin Tonic ジントニック ¥1,080
ジン・トニック・ライム

Gin Buck ジンバック ¥1,080
ジン・ジンジャーエール・レモン

Moscow Mule モスコミュール ¥1,080
ウォッカ・辛口ジンジャーエール・ライム

Salty Dock ソルティードック ¥1,080
ウォッカ・グレープフルーツ・塩

Screw Driver スクリュードライバー ¥1,080
ウォッカ・オレンジ

Cuba Libre キューバリブレ ¥1,080
ラム・コーラ・ライム

Fuzzy Navel ファジーネーブル ¥1,080
ピーチ・オレンジ

Spumoni スプモーニ ¥1,080
カンパリ・グレープフルーツ・トニック

Limoncello リモンチェッロ ¥1,080
プリミバチ自家製のレモンチェッロ ロック・ソーダ・ジンジャーエールからお選びください。

Spirits ジン・ウォッカ・ラム
Liquer カシス・フランボアーズ・ピーチ・カンパリ

その他、ご希望のカクテルがございましたらお気軽にお尋ねください。

Consumption 10% service charge will be added to your bill.
税込表示となります。別途サービス料10%を頂戴しております。

Non Alcohol Spumante (ノンアルコール・スプマンテ)

Chamei Apple Sparkling
シャメイ・アップル・スパークリング(フランス産)

(税込価格)

りんごの産地として有名なノルマンディー産のりんごを使用。
ストレート果汁を100%使用。
りんごの豊かな香り、ナチュラルな甘み、程よい爽味
をお楽しみください。

Glass ¥880
Bottle ¥4,400

Non Alcohol Natural Grape Juice (ナチュラル・グレープ・ジュース)

Weisser Traubenmost ¥1,080
ワイサー・トラウベンモスト (白ブドウジュース)

Roter Traubenmost ¥1,080
ローター・トラウベンモスト (赤ブドウジュース)
ワインの醸造用に有機栽培で育てられたブドウをそのまま絞った
オーストリア産オーガニックグレープ100%ジュース
ワインのようにアロマティックかつ身体にも優しいジュース

Water ～ミネラル・ウォーター～

Natural Mineral Water
Sparkling Natural Mineral Water

San Benedetto 750ml ¥1,280
サン・ベネデット (ミネラル・ウォーター)
サン・ベネデット (スパークリング・ミネラル・ウォーター)

1956年 ヴェネツィアのスコルツェで創業。
イタリアンアルプス・ドロミテ山群の雪解け水が長い年月をかけてたどり着いた
天然のミネラルウォーター。硬すぎず、柔らかすぎないニュートラルな味わい。

Soft Drink

Orange オレンジ
Blood Orange ブラッド・オレンジ
Apple アップル
Cranberry クランベリー
Grape Fruit グレープ・フルーツ
Peach ピーチ
Cola コーラ
Canada Dry Ginger Ale カナダドライ ジンジャー・エール
Wilkinson Ginger Ale ウィルキンソン ジンジャー・エール(辛口)
Oolong Tea ウーロン茶

All ¥660

Coffee & Tea ～カフェ～

Coffee コーヒー
Tea 紅茶
Espresso エスプレッソ
Iced Coffee アイスコーヒー
Iced Tea アイスティー
Herb Tea ハーブティー

All ¥660

Cappuccino カプチーノ
Café Latte カフェ・ラテ

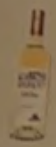
All ¥880

税込表示となります。別途サービス料10%を頂戴しております。
Consumption 10% service charge will be added to your bill.

Consigli estivi

WHITE WINE

セララ モスカ社
"I PIANI" BIANCO
"イ・ピアーニ" ビアンコ



<ライトボディ／辛口>
ブドウ品種：ヴェルメンティーノ、トルバート、スラーグス

サルデーニャの地ブドウと、地中海地方のブドウをブレンドして造られるこのワインは、しっかりしたミネラル感があり、前菜やシーフードとの相性が抜群です。

Glass ¥990
Carafe ¥3,900
Bottle ¥5,800

ボデーガ・ダル・ネスポリ社
ORANGE WINE RUBICONE
オレンジ・ワイン



<フルボディ／辛口> ブドウ品種：トレッビアーノ、ビノ・ビアンコ、ソーヴィニョン・ブラン

ホワインと同じ醸造工程で造られるオレンジワインは、同社が丁寧に育て上げたロマーニャ産のブドウの旨味を余すところなく感じられる逸品です。

Glass ¥1,540
Carafe ¥5,940
Bottle ¥8,800

フォンタナフレッダ社
"AMPELIO" LANGHE CHARDONNAY
"アンペリオ" ランゲ・シャルドネ



<ミディアムボディ／辛口> ブドウ品種：シャルドネ

フルーティさのなかにバニラやハチミツの香りがあり、複雑なアロマが広がります。フレッシュかつアーティーで力強く、辛口で豊かな調和の取れたアレーバーは長い余韻を楽しめます。

Glass ¥1,870
Carafe ¥6,800
Bottle ¥9,800

カーサ・ダンブラ社
"TENUTA FRASSITELLI" ISCHIA BIANCO
フラッシテッリ イスキア・ビアンコ



<ミディアムボディ／辛口> ブドウ品種：ビアンコレッラ

"フラッシテッリ"は、海抜 600mの南西の急勾配の斜面に位置する日当たりが良く、寒暖差がある自社畑。凝縮感があり、酸が高いブドウから造られた、きりっとした酸のある繊細でエレガントな味わいのワインです。

Glass ¥2,310
Bottle ¥13,800

サン・ミケーレ・アッピアーノ社
SANCT' VALENTIN CHARDONNAY ALTO ADIGE
"サンクト・ヴァレンティン" アルト・アディジェ・シャルドネ



<フルボディ／辛口> ブドウ品種：シャルドネ

バリックとトノーでのアルコール発酵と熟成を経て、凝縮した果実の風味、熟成に由来するバニラの香りが広がります。複雑性のある豊かで上品な味わいに仕上がっています。

Glass ¥2,750
Bottle ¥15,400

RED WINE

セララ モスカ社
"I PIANI" ROSSO
"イ・ピアーニ" ロッソ



<ミディアムボディ／辛口> ブドウ品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニョン、カンノウ、サンジョヴェーゼ

ベリーの豊かな香りに、わずかに感じるボディ。ドライで引き締まった味わいに ほのかな塩味。口当たりはクリアで、飲み心地の良さが際立ちます。

Glass ¥990
Carafe ¥3,900
Bottle ¥5,800

メラーノ社
"GRANAIO" CHIANTI CLASSICO
グラナイオ キアンティ・クラッシコ



<ミディアムボディ／辛口> ブドウ品種：サンジョヴェーゼ、メルロー

香りは濃厚で複雑。ベリーや熟したブドウなどのフルーティーや、エレガントなバニラやスミレの香りを感じます。いきいきとした味わいで、飲み心地がよく、果物のジャムやアーモンドのような余韻が長く続きます。

Glass ¥1,540
Carafe ¥5,940
Bottle ¥8,800

サン・ミケーレ・アッピアーノ社
LINEA CLASSICA LAGO DI CALDARO
ラーゴ・ディ・カルダーロ



<ミディアムボディ／辛口> ブドウ品種：スキアーヴァ

鮮やかなルビーレッドでバイオレットやチェリー、ビターアーモンドを思わせる芳醇な香りが広がり、口当たりはなめらかでジューシー、バランスのとれた味わいです。

Glass ¥1,870
Carafe ¥6,800
Bottle ¥9,800

ニーノ・ネグリ社
"MAZER" VALTELLINA SUPERIORE
マゼール ヴァルテッリーナスペリオーレ



<フルボディ／辛口> ブドウ品種：ネッビオーロ（キアヴェンナスカ）

クローヴ、シナモンなどのスパイス、ドライローズやスミレ、プラムのジャムを感じる複雑な香り。しっかりとした骨格があり、ベルベットのようになめらかで、酸とタンニンのバランスの良いエレガントな味わい。後味に炒ったヘーゼルナッツの香ばしさを感じます。

Glass ¥2,310
Bottle ¥13,800

バンフィ社
BRUNELLO DI MONTALCINO 2020
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ 2020



<フルボディ／辛口> ブドウ品種：サンジョヴェーゼ

柔らかく洗練されたタンニンが酸と見事に調和し、このブルネッロに生き生きと力強い骨格を与えています。余韻が素晴らしく、長期熟成のポテンシャルを秘めています。

Glass ¥3,850
Bottle ¥22,000

夏のおすすめボトルワイン

ピラー社
DOLCETTO D'ALBA
ドルチェット・ダルバ



<ミディアムボディ／辛口> ブドウ品種：ドルチェット

バローロの名門ピラー社が手がけるドルチェットは、豊かな果実味が特徴です。マラスカチェリーや野イチゴなどの小さな赤い実を思わせる香り。辛口でタンニンは軽くフレッシュな味わいですがしっかりとした飲みごたえがあります。

Bottle ¥11,000

ラ・スピネッタ社
"IL GENTILE DI CASANOVA" TOSCANA ROSSO
イル・ジェンティーレ・ディ・カサノーヴァ



<フルボディ／辛口> ブドウ品種：ブルニョーロ・ジェンティーレ

サンジョヴェーゼのクローンの一つであるブルニョーロ・ジェンティーレを 100%使用し、フレンチオークの樽で発酵、24ヶ月熟成させて造られるワイン。ミネラル感があり、ブルーベリーやメントールの香り。フルボディでクリーン、美しい果実味が余韻に長く続きます。

Bottle ¥14,300

Aperitif ～食前酒～

Premium Spumante （プレミアム スプマンテ） （税込価格）

2016 Ferrari Perle Bianco Riserva
フェラーリ・ペルレ・ビアンコ・リゼルヴァ (Trento DOC)

輝きのある黄金色。シャンパーニュ製法（二次発酵）で造られた持続性のある泡。72ヶ月の長期熟成。複雑にも香りが豊なる複雑なブーケ。熟成由来の洗礼された丸みのある完璧なハーモニー。
シャルドネ100% トレントDOC

Glass ¥2,600
Bottle ¥14,800

Rose Spumante （ロゼ スプマンテ）

Ferrari Maximum Rose
フェラーリ・マキシマム・ロゼ (Trento DOC)

鮮やかな深いローズ色。赤スグリ、サンザシ、野イチゴを思わせる前菜でフレッシュな香り。
魚介料理・トマトベースの料理によく合うおすすめスプマンテ。
ピノネロ60%・シャルドネ40% トレントDOC

Glass ¥2,200
Bottle ¥12,800

Spumante （スプマンテ）

Valli Brut Vino Spumante
ヴァッリ・ブリュット・ヴィーノ・スプマンテ (Veneto)

新鮮さを感じさせるハッキリとした香り
澄創した酸と軽快な飲み口 味わいのバランスのとれたスプマンテ
ガルガネーガ100%

Glass ¥1,200
Bottle ¥6,000

Wine Cocktail ～ワインカクテル～

Mimoza ミモザ ¥1,300
スパークリングワインにオレンジを合わせたすっきりしたカクテル

Belini ベリーニ ¥1,300
桃をベースとした優しい味わいのスパークリングカクテル

Kir Royal キール・ロワイヤル ¥1,300
カシスリキュールをベースとしたエレガントなスパークリングカクテル

Kir Imperial キール・アンペリアル ¥1,300
フランボワーズリキュールをベースとした飲み口の良いスパークリングカクテル

Aperol Spritz アペロールスプリッツ ¥1,300
オレンジとハーブのリキュールをスパークリングワインで割った爽やかなカクテル

Original Sangria サングリア【白・赤】 ¥1,200
ワインに様々なフルーツフレーヴァーを加えアレンジしたカクテル

Wine ～ワイン～

Glass wine グラスワイン ¥990 ～
Bottle wine ボトルワイン ¥5,800 ～

ワインリストを別途でご用意致しております
グラスワインも多数ご用意がございますので、ワインメニューをご覧下さい

Pairing Wine ペアリング Ask
コースのお料理に合わせたワインをソムリエが厳選してご用意致しております。

Consumption 10% service charge will be added to your bill.
税込表示となります。別途サービス料10%を頂戴しております。