

# SPRING MENU

2026 February - May



## MAIN メイン料理

以下のメニューより1品をお選びください



**A Tomato Pasta**  
アンチョビとオリーブ、  
ケッパーのトマトパスタ

Tomato Sauce Pasta with Anchovy, Olive, & Caper



**G Pork**  
豚肉のコンフィ  
香草のクリームソース

Pork Confit with Herb Flavored Cream Sauce



**B Oil Pasta**  
釜揚げしらすと  
アーティチョークのオイルパスタ

Olive Oil Pasta with Boiled Whitebait & Artichoke



**H Chicken**  
鶏肉のアルフォルノ  
ジンジャーとレモンのコンディメント

Chicken Alforno with Ginger and Lemon Condiment



**C Cream Pasta**  
海老とアスパラガスのクリーム  
プレッシャーマッシュルームをちりばめて

Cream Pasta with Shrimp, Asparagus & Fresh Mushroom



**I Lamb**  
仔羊も内肉のロースト  
ドライトマトとオリーブのソース

Roast Lamb with Dried Tomatoes & Olive Sauce  
(Special Menu +500yen)



**D Risotto**  
彩り野菜のリゾットと  
トリッパのフリット

Colorful Vegetables Risotto with Tripe Fritters



**E Fish**  
サワラの香草焼き  
“マリナーラ”

Marinara, Herb Flavored Grilled Spanish Mackerel



**F Duck**  
鴨のロースト バルサミコソース  
菜園をイメージして

Roast Duck with Balsamic Sauce



**J Kid's Menu**  
お子様メニュー (アイスクリーム付き)  
※以下より1品をお選びください



## SET MENU セット内容

選べるメイン料理  
(パスタor肉料理or魚料理) + 前菜スタンド (8種)

大人 ¥3,190 (税込)

お子様メニュー

小学生 ¥1,210 (税込)

※小学生はお子様メニューよりお選びください。※お子様メニューには前菜は付きません  
※お子様メニューはアイスクリーム付きです。※6歳未満の方も入店いただけます。

## DESSERT デザート

**A 本日のアイスクリーム** Today's Ice Cream ¥310(税込)

**B テイラミス** エスプレッソアイスを添えて Tiramisu with Espresso Ice Cream ¥620(税込)

**C デザート盛り合せ** Assorted Dessert ¥920(税込)



## SOFT DRINK ソフトドリンク

Original Blend Herb Tea

オリジナルブレンドハーブティー (2種) 各¥600(税込)

カモミールフルーティーブレンド Chamomile Fruity Blend  
ジャーマンカモミール / リンデン / レモンバーム / オレンジビール

German Chamomile / Linden / Lemon Balm / Orange Peel

オリジナルブランド ハーブティー「Relax」 Original Blend Herb Tea

レモングラス&ジンジャーブレンド Lemongrass Ginger Blend

レモングラス / レモンバーム / ジンジャー

Lemongrass / Lemon Verbena / Ginger

オリジナルブランド ハーブティー「Energy」 Original Blend Herb Tea

コーヒー (Hot/Iced) Coffee ¥460(税込)

ウーロン茶 Oolong Tea ¥460(税込)

オレンジジュース Orange Juice ¥460(税込)

アップルジュース Apple Juice ¥460(税込)

## B EER ビール

生ビール ヒルシュプロイ アルガイアヒュッテンビア Hirschbräu Aligaiär Hüttensbier  
コクと苦みのバランスがとれたドイツビール(ビルスナー)

¥820(税込)

瓶ビール アサヒ スーパードライ (500ml) Bottled Beer ¥720(税込)

## GLASS OF WINE グラスワイン

グラスワイン (白) オスコ ピアンコ (イタリア／モリーゼ) ¥620(税込)

Oscio Bianco ライト～ミディアムボディ

グラスワイン (赤) オスコ ロッソ (イタリア／モリーゼ) ¥620(税込)

Oscio Rosso ミディアムボディ

## BOTTLE OF WINE ボトルワイン

### White 白

**A マシャレッリ・トレッピアーノ・ダブルッツォ** (イタリア／アブルッツォ)

Mascharelli Treppiano d'Abruzzo

緑色を帯びた麦わら色、柑橘系の爽やかな香りの中に、スパイシーとトロピカルフルーツのほのかな甘みがアクセント。生き生きとした酸が心地よいフレッシュな味わいです。

葡萄品種:トレッピアーノ100% ライトボディ

¥3,300(税込)

**B レ・マルスー・ピノグリージョ** (イタリア／フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア)

Le Marsue Pinot Grigio

黄緑がかったレモンイエロー。アプリコットやバイン、蜜りんご、洋梨のコンボートといった完熟果実の香りに、清涼感溢れる爽やかな香りが複雑に絡み合います。芳醇な旨みが心地よく、くすくすかなボリュームも併せ持ったワインです。

葡萄品種:ピノ・グリージョ100% ミディアムボディ

¥4,300(税込)

**C トルマレスカ・シャルドネ** (イタリア／ブリーリア)

Tormaresca Chardonnay

明るい緑がかかったイエロー。白い花、タイム、そしてオレンジやバニラップルの柑橘系のフレッシュな香り、海沿いのブドウが造られているため、漸風や草原を感じる爽やかでイキイキとした味わいです。

葡萄品種:シャルドネ100% ミディアムボディ

¥4,900(税込)

### Red 赤

**D モンカロ・ロッソ・ピチエーノ** (イタリア／マルケ)

Monte Croce Rosso Piceno

サンジョヴェゼとモンテブルチャーノのブレンドを大樽で6ヶ月熟成。熟れた果実味とソブリックなタンニンの活き活きしたワインです。

葡萄品種:サンジョヴェゼ40%、モンテブルチャーノ60% ライトボディ

¥3,300(税込)

**E サンタ・クリスティーナ・ロッソ** (イタリア／トスカーナ)

Santa Cristina Rosso

チェリーなどのフレッシュな赤系果実の味わいが心地よく、果実味、酸、タンニンのバランスが良いソフトな仕上がりのワインです。

葡萄品種:サンジョヴェゼ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー40% ミディアムボディ

¥4,300(税込)

**F カーサ・ヴィニコラ・ニコレッロ・ランギ・ネッビオーロ** (イタリア／エミリア)

Casa Vinicola Niccolò Langhe Nebbiolo

ドライローズ、ヴァニラを連想させるような優美な香りが立ち、口に含むと、リッチで芳醇な果実味が、熟成によって消らかになったタンニンとともに長い余韻と広がります。

葡萄品種:ネッビオーロ100% フルボディ

¥4,900(税込)

※価格はすべて税込みです。※写真はイメージです。