

Vegetables



まずはニコからサラダたち

- ・前菜の盛り合わせ 税別 2人前 ¥1,280
- ・サラダいろいろのうれしい盛り合わせ 税別 3人前 1,680
- ・チキンとクリームチーズのスマークポテトサラダ 680
- ・“バーニカウダ”ピッツアオリジナルの塩麹で! 680
- ・炙りベーコンとポーチドエッグのシーザーサラダ 680
- ・トマトとモツツアレラ ハニーハーブドレのカプレーゼ 680
- ・スマークサーモンとアボカドのサラダ サウザンドレ 680
- ・シーフードマリネとカルパッチョのサラダ 680

ピッツアのおすすめ料理

- ・牛ハラミのニンニクステーキ ローストポテト 税別 ¥1,480
- ・牛ロースのステーキ 和風ソース 1,480
- ・豚ロースのステーキ ガルガンゾーラソース 1,280
- ・カボチャとガルガンゾーラチーズのグラタン 580
- ・カニ身とアボカド トマトのクリームグラタン 880
- ・パリ辛!! ガーリックシュリンプ 780
- ・サーモンフライ クリーミータルタルソース 880
- ・お肉屋さんの手作りソーセージとラタトゥーユ 880



Ajillo アヒージョ

¥600 税別

ガーリックが美味!
パンとの相性が最高




エビ・マッシュルーム 



豚トロ・パクチー



広島産 カキ・レモン 



ソーセージ・緑野菜・温玉



砂肝・軟骨・ニンニクの芽



タコ・ポテト・アンチョビ 

Bread



ガーリック パケット ¥300 税別

ソースに
付けてもOK



スティック パケット
2本 ¥200 税別
4本 ¥300 税別

Soup ¥300 税別



ミネストローネ



パリ辛スープ



カボチャスープ



もちもちの薪釜ピザ

- ・イタリア女王の為に作った“マルゲリータ” 税別
¥980
- ・ベーコンとポテトの相性が最高“ベーコン” 980
- ・漁師が好んで食べた“ペスカトーラ” 1,080
- ・生ハムたっぷり 玉子をのせた“ピスマルク” 1,180
- ・手作リソーセージが美味!“サルシッチャ” 1,080
- ・ソーセージとタルタルの組合せ“ウォーホ” 1,080
- ・やみつきガルガンゾーラとハニーナッツ“フィーガ” 1,180

ポリウムたっぷりごはん料理

- ・焦がしチーズとトマトのイタリアンオムライス 税別
¥900
- ・キラキラ野菜のふわとろオムライス 900
- ・アサリ・エビ・イカのトマトソースライスグラタン 900
- ・ミートソース・キノコ・モッツアレラのライスグラタン 900
- ・チキンと野菜のクリームライスグラタン 900

Rice



女性シェフが生み出すパスタたち

- ・海賊イタリアン! アマルフィの宝石箱 税別
¥1,200
- 魚介の旨みがギュッと詰まったバリ辛トマト味
- ・お肉屋さんの手作リソーセージ・キノコ・クリーム タリアテッレ ✕ 1,200
- 府中にあるお肉屋さんのソーセージを使用
- ・生ハム・マスカルポーネ・フレッシュトマトのスパゲッティ ✕ 1,080
- 3つの食材がこれぞイタリアン!!
- ・広島カキ・ベーコン・ホウレン草 クリームスパゲッティ ✕ 1,080
- カキとベーコンをクリームソース! 銀板の美味しさ
- ・タコの柔らか煮・ラタトゥーユ 辛口トマトソース リングイネ ✕ 1,080
- 柔らか〜いタコに野菜の旨みがGood
- ・自家製ソーセージ・香野菜 ガーリック スパゲッティ ✕ 1,080
- ソーセージの肉汁に葉の花や空豆がうまい
- ・“アルプスの雪降り ポロネーゼ”スパゲッティ ✕ 1,080
- ゴトコト煮込んだミートソースにチーズが降り絡もっちゃう



- ・ベーコン・ナス・モッツアレラ トマトソース スパゲッティ ✕ ¥950
- とろ〜りチーズがやみつきなはずせない一品
- ・エビ・葉の花 タラコクリーム スパゲッティ ✕ 950
- もはや定番! みんな大好きタラコクリーム
- ・スモークサーモン・アボカド トマトクリーム タリアテッレ ✕ 950
- 女性だけじゃなく男性にも人気よ
- ・マリオ伝統の味! 海賊スパゲッティ 880
- 旨みのアサリとタラコ、香りの大葉で間違いナシ
- ・本場ローマの味 カルボナーラ スパゲッティ ✕ 880
- 卵とパルメザンが顔にからみつく隠「最高で〜す」
- ・瀬戸内しらす・広島菜・タラコ 和風スパゲッティ ✕ 880
- 懐かしい味と見た目がキレイ 女性に人気
- ・エビ・大葉・辛子明太子 和風スパゲッティ ✕ 880
- 辛子明太子に味の決め手はアサリだし
- ・大山ベーコン・カラフルトマト ペペロンチーノ ✕ 880
- ベーコンの旨みでシシリアながらバリ辛、ウマッ!!

Pasta



Dessert

※価格はすべて税別です



季節のフルーツタルト
¥470



チーズケーキ with ハニーナッツ
¥450



本格ティラミス エスプレッソ風味
¥450



キャラメルシフォン
¥450



- イチゴ
- ミルクアイス
- 生クリーム
- グラノーラ
- ライチゼリー
- チョコクッキー

イチゴ パフェ
¥650



チョコスフレ
¥520



ミニパフェ
¥450



- ・ラッテ (ミルク)
- ・つぶつぶチョコ
- ・莓マープル

ジェラート各種 ¥420

井口台「Latte Latte」のジェラートです

Cafe



- ・エスプレッソ
- ・コーヒー
- ・カプチーノ

- ・フレーバー カフェラテ
(キャラメル or パニラ or ハーゼルナッツ)
- ・アールグレイティー

- ¥330 ・アップルティー
- 330 ・柚子ティー
- 480 ・ウーロン茶
- 480 ・カフェシヨコラ
- 360 ・キャラメルラテ

※すべて Hot or Ice ができます

Soft drink

all ¥380 税別



- ・青森産 りんごジュース
- ・搾りみかんジュース
- ・アップルマンゴージュース
- ・アイス抹茶ミルク
- ・ピンクグレープフルーツ
- ・グリーンアップルソーダ
- ・ラズベリーソーダ
- ・白桃ジュース
- ・レモンジンジャーソーダ
- ・広島はちみつレモンソーダ
- ・パッションフルーツソーダ

Drink menu

※価格はすべて税別です

Cocktail all ¥500 税別



- ・トロピカル ファジーネーブル
マンゴーキウール&ピーチキウール&オレンジジュース
- ・オレンジプロッサム
ジン&オレンジジュース&グレープフルーツ
- ・ピーチ ファイズ
ピーチキウール&レモンシロップ&ソーダ
- ・スパモニー
カンパリ&グレープフルーツジュース&ニックウォーター
- ・カンパリモヒート
カンパリ&ソーダ&ミント
- ・ライチグレープフルーツ
ランチキウール&グレープフルーツジュース
- ・ソルティドッグ
ウォッカ&グレープフルーツジュース
- ・マンゴヤンラッシー
マンゴーキウール&ミルク

女子が飲めやすい
カクテルたちを
考えました



Wine Cocktail all ¥500 税別



- ・キティ
赤ワイン&ジンジャーエール
- ・オペレーター
白ワイン&ジンジャーエール
- ・ミモザ
スパークリングワイン&オレンジジュース
- ・ベリーニ
スパークリングワイン&桃ジュース

Sparkling Wine



| | グラス | ボトル |
|---|------|--------|
| アステイスアマンテ 甘口 甘口と書えはコリ飲み慣れてなくてこれならいける! | ¥540 | ¥2,420 |
| ピノ シャルドネ 辛口 イタリアを代表するピノスアマンテ 華やかなチーフルを演出してくれます | 540 | 2,420 |
| モンテパッロ スアマンテ プリユット 辛口 スッキリした味わいがけいれい!コクが数枚のちやうど王にキズ? | | 2,800 |

White Wine



| | グラス (150ml) | デキャンタ (300ml) | ボトル |
|--|-------------|---------------|--------|
| プリミ ビアッコ マルテ 飲みやすく、カジョール白ワイン コスバにすぐれた一品 | ¥360 | ¥700 | ¥1,570 |
| ソマーヴェ デネト イタリアの白といえどアヴェ 爽やかなのが最高! | 420 | 780 | 1,850 |
| トレビアーノ&シャルドネ フランスの良いフレッシュ感がとりにくるワイン | | | 2,140 |
| “アカンテ”フィアーノ テリヤ 収穫時期までこだわった黒イタリアの香り豊かな一品 | 600 | 1,160 | 2,880 |
| トラミネール 北イタリアでも静かな気候で育ったスキャンタ爽やかな 1にキズ! | | | 3,300 |
| ピノ・グリージョ デネト 深層がイタリアで熟れたワイナリーのワイン 伝統の技が感じられます | 700 | 1,360 | 3,300 |

Amesyn



- はちみつ梅酒 ¥450
- 柚子梅酒 450
- ブラッド オレンジ梅酒 450

Syontyn



- 麦焼酎 中々 (宮崎) ¥420
- 芋焼酎 富乃宝山 (鹿児島) 530

High ball



- 角ハイボール ¥420
- 角ハイジンジャー 420
- 角ハイコーラ 420

もちもちのピザに
シウワシウワ
ハイボール



Red Wine



| | グラス (150ml) | デキャンタ (300ml) | ボトル |
|---|-------------|---------------|--------|
| プリミ ロッソ マルテ コスバに優れた一品! 間違いなしの決定者!! | ¥360 | ¥700 | ¥1,570 |
| カベルネ&メルロー フランスの良い味わいが料理を引き立てくれる最高の脇役 | 450 | 860 | 2,140 |
| グロ ロッソ 「隣」という意味のプロですが、コスバの高さでは「金」 | 450 | 860 | 2,140 |
| メルロー&サンジョヴェーゼ スミレの香りが入り人気! 間違いなし!!のワインです | 550 | 1,060 | 2,500 |
| キャンティ ぶどうを一度熟干している個性的な方にはもってこい | | | 3,300 |
| ロッソ “55” THE カベルネといわんばかりの濃厚な味わい! ワイン好きにはたまらない | 960 | 1,880 | 4,000 |
| ヴェルポリチエラ 深層がすずめ! 深い層に熟成したワイナリー ワイン好きをとりこにするほど美味! | | | 4,500 |

Beer



- プレミアムモルツ 生ビール ジョッキ ¥500
- キリン一番搾り グラス 470
- “広島づくり” 中瓶 630
- 宮島ビール 小瓶 680
- ヤメス黒ビール 小瓶 530
- コロナビール 小瓶 530
- ジーマ 小瓶 530
- キリンフリー ノンアルコール 450
- アサヒ ドライゼロ ノンアルコール 450

Soft drink all ¥380 税別




- 青森産 りんごジュース
- 桃のジュース
- ・搾りみかんジュース
- ・レモンジンジャーソーダ
- ・アップルマンゴージュース
- ・広島はちみつレモンソーダ
- ・ピングレープフルーツ
- ・ラズベリーソーダ
- ・グリーンアップルソーダ
- ・パッションフルーツソーダ


パスタランチ


パスタ & グリーンサラダ


¥830


ドリンク付
¥980


1. アサリ・エビ・イカ・タラコ of 海賊スパゲッティ 


2. イカ・大葉・辛子明太子 of 和風スパゲッティ 

3. アオリイカ・紀州梅・香味野菜 of 和風スパゲッティ 


4. ベーコン・キノコ・パルメザンチーズ of スパゲッティ 

5. アサリ・タコ・アンチョビガーリック リングイネ 

新 6. しらす・季節野菜 of ガーリック スパゲッティ 

新 7. やわらか煮ダコ・バジルの辛口トマトソース スパゲッティ 

8. アサリ・エビ・イカ・バジルのトマトソースリングイネ 

新 9. カキ・ベーコン of クリームソース スパゲッティ  ~~にんにく
不使用~~

10. エビ・ブロッコリーのタラコクリームソース スパゲッティ  ~~にんにく
不使用~~




手打ち


パスタランチ


生パスタ & グリーンサラダ

¥980


ドリンク付
¥1,130


新 11. ベーコン・ナス・モッツアレラチーズ
トマトソース 生スパゲッティ 

新 12. 大山ベーコン・タラコ和風カルボナーラ
生スパゲッティ  ~~にんにく
不使用~~

新 13. イカ・キノコのタラコ和え タリオリーニ  ~~にんにく
不使用~~

新 14. スモークサーモン・ハウレン草・トマトクリーム タリオリーニ 

新 15. 自家製ソーセージ・カボチャ・マスカルポーネ
トマトソースタリアテッレ  ~~にんにく
不使用~~

新 16. エビ・アボカド of レモンクリームソース タリアテッレ  ~~にんにく
不使用~~



ランチサラダセット ㊦ ¥480

＊グリーンサラダが変更できます



たっぷり野菜の
南仏サラダ



スモークサーモン
タラモのシトラスサラダ



グリルチキン・アボカド
グリーンサラダ

OR

OR

プラスセット 1品 ¥220



①パケット
ガーリック又はバター



②ミニパフェ

ピザランチ

ピザ & グリーンサラダ

¥1,030

ドリンク付
¥1,180

1. “マルゲリータ” ピザの定番

新 2. “マルゲリータ” モッツアレラ・タマゴのトマトソース

新 3. “マルゲリータ” モッツアレラ・ソーセージのトマトソース

新 4. シーフード・ズッキーニ・トマトソース

5. やみつきゴルゴンゾーラ・ハチミツ

6. ベーコン・ポテト・モッツアレラチーズ



洋食ランチ

オムライス & グリーンサラダ

¥980

ドリンク付
¥1,130

1. キラキラ野菜のトマトソース オムライス

2. エビのタラコクリーム オムライス

3. 焦がしチーズ・トマト オムライス



ドリンク ＊ドリンク付の方はお選びください

- ・ コーヒー (Hot or Ice)
- ・ カフェショコラ (Hot or Ice)
- ・ ジンジャーエール
- ・ カフェオレ (Hot or Ice)
- ・ キャラメルラテ (Hot or Ice)
- ・ グレープフルーツジュース
- ・ アイス抹茶ミルク
- ・ 白ぶどうジュース

※表示はすべて税抜価格です

17:00~21:30 お好きなものを組み合わせ

自由にサイドメニュー

1品チョイス

¥280 税抜



野菜を
食べよう

ベジ サラダ

2品チョイス

¥380 税抜

2人で
頼んでもOK!



もちもち
食感

コロコロドーナツ盛り



一緒に
つまもう

フライドポテト



オススメは
“フロート”

ドリンク

- ・ コーヒー (Hot or Ice)
- ・ カフェオレ (Hot or Ice)
- ・ アイスティー
- ・ ジンジャーエール
- ・ 白ぶどうジュース
- ・ ラズベリーソーダフロート
- ・ マンゴーフロート
- ・ ピーチフロート

やっぱり
別腹よ



キラキラゼリーパフェ