



## まずはココからサラダたち

- ・前菜の盛り合わせ 2人前 **¥1,280**
- ・炙りバーコン・温泉卵・ロメインレタスのシーザーサラダ **680**
- ・スモークサーモンとアボカドのサラダ **680**
- ・春のグリーンサラダ **680**
- ・グリルチキンのタリマータとフルーツサラダ **680**
- ・ツナ・アスパラ・ポテト・玉子のニース風サラダ **680**
- ・エビ・イカ・ホタテ・タコの海藻サラダ **680**
- ・鯛のカレパッチョ **680**

## ピッツアのおすすめ料理

- ・ノルウェー産サーモンフライ タルタル添え **¥880**
- ・お肉屋さんのソーセージとポテトのオーブン焼き **880**
- ・鶏モモ肉の焦がしバターソース **1,280**
- ・豚ロースのステーキ パリ辛トマトソース **1,280**
- ・牛ハラミのにんにくステーキ **1,480**
- ・牛ロースのステーキ 和風ソース **1,480**
- ・牛すね肉の赤ワイン煮込み **1,680**

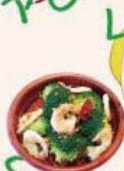


## Ajillo

ガーリックが美味!  
パンとの相性も最高!

どれでも  
S・Lサイズにできます

S **¥580**  
L **¥1,000**



S エビ・ブロッコリー

鶏モモ肉・ししとう

厚切りバーコン・しめじ

広島産 カキ・舞茸



ソーセージ・そら豆・春キャベツ

あさり・春キャベツ

皮ごと食べる  
ソフトシェルシュリム

S タコ・ポテト

## Bread **¥300**



ガーリック パケット

ソースに  
浸けても!



プレーン パケット

## Soup **¥300**



ミネストローネ



アボカドスープ



カボチャスープ



## もちもち まき釜ピザ

- ・ピザの定番! マルゲリータ 980
- ・マルゲリータ ポテトフライ 1,080
- ・マルゲリータ ミントマト 1,080
- ・マルゲリータ 舞茸 1,080
- ・ペーコンポテトのフロマージュブラン 980
- ・魚介(エビ・タコ・ホタテ) ペスカトーラ 1,080
- ・ピッツァ自家製ソーセージとプロッコリー 1,080
- ・生ハムと玉子のピスマルゲ 1,080
- ・4種イタリアンチーズ クアトロフォルマッジョ 1,200

## ごはん料理

- ・焦がしチーズとトマト イタリアン オムライス 900 税別
- ・ペーコンとほうれん草 クリームソース オムライス 900
- ・デミグラスソース オムライス 900
- ・ミートソースと卵 ライスグラタン 900
- ・チキンとシメジ クリームソース ライスグラタン 900



チーズオムライス

## 女性シェフたちが生み出すパスタ

- ・だし香る エビ・大葉辛子明太子 スパゲッティ 880 税別
- ・卵黄3個使用!! 濃厚カルボナーラ スパゲッティ 880
- ・ホタルイカ・菜の花 ペペロンチーノ 880
- ・マリオ伝統の味! 海賊 スパゲッティ 880
- ・ペーコン・ナス・モzzarella トマトソース スパゲッティ 980
- ・ぷりぷりエビ・たっぷりたらこ クリームソース スパゲッティ 980
- ・博多たらこカルボナーラ スパゲッティ 980
- ・ピッツァ オススメ!
- ・ペーコン・春の豆クリームソース タリアテッレ 980
- ・スモークサーモン・アボカド レモンクリームソース スパゲッティ 980
- ・ニンニク3倍増量!! アサリ・ミニトマト ペペロンチーノ 980
- ・ピッツァ自家製ソーセージ・プロッコリー パルメザン リガトーニ 1,080
- ・アサリ・タコのやわらか煮 辛口トマトソース リンゲイネ 1,080
- ・アルパスモンブランに雪降るボロネーゼ スパゲッティ 1,080
- ・本島パルメジャーノ・レッズジャーノ使用
- ・ハマグリ・アサリ・ムール貝 トマト風味 リンゲイネ 1,180
- ・芸北産 舞茸のたらこバター スパゲッティ 1,180



たらこカルボナーラ

アサリ・タコ



## パスタ



モンブラン



舞茸たらこ



# Dessert

※価格はすべて税抜です



季節のフルーツタルト

¥470



パニラシフォン 林檎ソース添え

¥450



本格ティラミス エスプレッソ風味

¥450



カマンベールチーズケーキ

¥450



チョコスフレ

¥520



桃とラズベリー  
パフェ

¥650

- ラスベリー
- 桃のコンポート
- ミルクアイス
- 生クリーム
- グラノーラ
- ヨーグルト



- ・マッテ(ミルク)
- ・つぶつぶチョコ
- ・苺マープル

ジェラート  
各種

¥420

井口色「Latte Latte」のジェラートです

# Non alcohol Cocktail

- ・バーズン ベリーニ  
ベリーソースとザクロシロップ
- ・ベリーベリー ピーチ  
ベリーとフランボワーズのカシスソーダ
- ・シャーリー テンプル  
ジンジャーエールとザクロシロップ
- ・カシス オレンジ  
カシスシロップとオレンジジュース

all ¥420 税抜

- ・はっさく トニック  
はっさくシロップとトニック
- ・レモン ソーダ  
レモンシロップとソーダ
- ・グレープフルーツ フレーバー



# Cafe

- ・エスプレッソ ¥330
- ・コーヒー 330
- ・カプチーノ 480
- ・フレーバー カフェラテ (キャラメル・バニラ・ヘーゼルナッツ) 480
- ・アールグレイティー 360
- ・アップルティー ¥360
- ・ゆずティー 360
- ・ウーロン茶 360
- ・カフェシヨコラ 400
- ・キャラメルラテ 400

※すべて Hot・Ice ができます

# Soft drink all ¥380 税抜

- ・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

※価格はすべて税抜です

## Cocktail all ¥500 税抜



- ・トロピカル ファジーネーブル  
マンゴーリキュールとピーチリキュールをオンジュース
- ・オレンジプロッサム  
ジンとオレンジジュースとグレープフルーツ
- ・ピーチ フイズ  
ピーチリキュールとレモンシロップソーダ
- ・スパモニー  
カンパリのグレープフルーツジュースとニックウォーター
- ・ライチグレープフルーツ  
ライチリキュールとグレープフルーツジュース
- ・ソルティドッグ  
ウォッカとグレープフルーツジュース
- ・生搾りレモンサワー  
生レモンと糖射るソーダ
- ・カレーアミルク  
コーヒリキュールとミルク

## Wine Cocktail



all ¥500 税抜

- ・ミモザ  
スパークリングワインとオンジュース
- ・ベリーニ  
スパークリングワインと桃ジュース
- ・白サングリヤ  
グレープフルーツジュースとバニリリキュール 赤ワインとジンジャーエール
- ・キティ  
赤ワインとジンジャーエール
- ・キールロワイヤル  
スパークリングワインとカシスリキュール
- ・赤サングリヤ  
オレンジジュースとカシスリキュール
- ・オブレター  
白ワインとジンジャーエール

## Umesyn



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

## Syoutyn



- 麦焼酎 中々 (宮崎) ¥480
- 芋焼酎 富乃宝山 (鹿児島) 480

## High ball



- 角ハイボール ¥420
- フリージングゼロ ニッカハイボール 420
- 広島はっさく角ハイボール 450

## Beer



- プレミアムモルツ 生ビール ジョッキ ¥500  
スモールグラス 380
- キリン一番搾り 中瓶 630
- ザネス黒ビール 小瓶 680
- コロナビール 小瓶 530
- ジーマ 小瓶 530
- モレッティ 小瓶 530
- サントリー オールフリー ノンアルコール 450
- アサヒ ドライゼロ ノンアルコール 450

## Sparkling Wine



- |   | ミニボトル (200ml) | ボトル (750ml) |
|---|---------------|-------------|
| アスティ スパマンテ 甘口<br>甘口と言えどコレ! 飲みなれてくてもこれならいける!         | ¥600          | ¥2,400      |
| ピノ シャルドネ 辛口<br>イタリアを代表する辛口スパマンテ 高級なテブルも演出してくれます     | 600           |             |
| フレシネ コントホク 辛口<br>スッキリした味わいがうれしい! ボタゴク飲み始めちゃうのが玉にキズ! | 600           |             |
| “アルピス”スパマンテ 辛口<br>果実味豊かでエレガントな味わい                   |               | 2,800       |

## White Wine



- |  | グラス (150ml) | デキャンタ (250ml) | ボトル (750ml) |
|--|-------------|---------------|-------------|
| アリミ ビヤンコ マルケ<br>飲みやすく、カジュアルに楽しめる白ワイン           | ¥500        | ¥750          | ¥1,800      |
| ヴェルディッキオ マルケ<br>ヴェルディッキオ100% バランスがよく少しさらやかな味わい | 500         | 750           | 2,000       |
| フラスカティ ラツィオ<br>味わいはドライでフレッシュ トロピカルフルーツの香り      | 600         | 850           | 2,500       |
| シメラ シャルドネ チェリー<br>シャルドネ100% 力強く豊かな果実の香りが広がります  | 600         | 850           | 2,500       |
| チェンティネ ビヤンコ トスカーナ<br>酸のバランスがよく 空口で特유의香りのある白ワイン | 700         | 1,000         | 3,000       |

## Red Wine



- |   | グラス (150ml) | デキャンタ (250ml) | ボトル (750ml) |
|---|-------------|---------------|-------------|
| ドニーニ バルトリー ゼネト<br>ライトで軽め 優美な果実味が特徴です              | ¥500        | ¥750          | ¥1,800      |
| モンテプルチアーノ マブルツネ<br>モンテプルチアーノ100% 心地よい香りと軽やかなタンニン  | 500         | 750           | 1,800       |
| アリミ ロッソ マルケ<br>サンジョヴェーゼ50% モンテプルチアーノ50% バランスの良い飲み | 500         | 750           | 1,800       |
| テレース ロッソ ラツィオ<br>シラー100% フルボディの上蓋でバランスのよい赤ワイン     | 600         | 850           | 2,500       |
| チェンティネ ロッソ トスカーナ<br>庄一帯のオススメ! 美しいルビー色とフルーティな味わい   | 700         | 1,000         | 3,000       |





# 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 ④ ¥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