

# Antipasto 前菜



ロメインレタスのシーザーサラダ  
自家製スモークチキンと半熟卵  
¥880 税抜



タルタルソースで食べる  
ツナ・ジャガイモ ニース風サラダ  
¥880



白ワインにピッタリ！ディル香る  
アボカド&サーモン タルタルサラダ  
¥880



エビ・イカ・ホタテのマリネ  
ミントのシラスサラダ  
¥980



マリオ名物！魚介のあつあつ  
ガーリックバターオープン焼き  
¥880



豚ロースの低温ロースト  
夏野菜マリネ フレッシュトマトソース  
¥980

# Ahijo アヒージョ



厚切りベーコン・コーン  
パプリカ・オニオン  
¥780 税抜



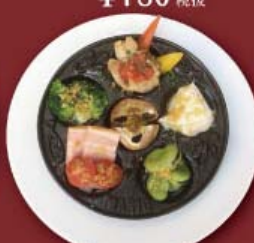
しらす・ポテト・インゲン  
ブロッコリー パジリコ風味  
¥780



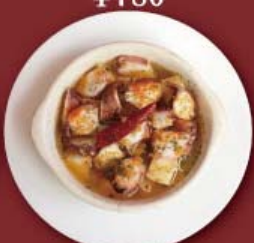
自家製ソーセージ  
夏野菜・モッツアレラ  
¥780



鉄板アヒージョ  
季節野菜・エビ・ホタテ  
¥880



鉄板アヒージョ  
ベーコン・チキン・カマンベール  
¥880

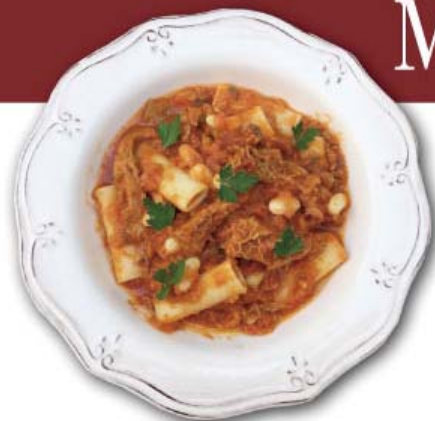


アラビア人もビックリ！**激辛**  
タコ・ポテト・ハバネロ  
¥980



スパイシーでクセになる！  
有頭エビ・舞茸  
¥980

# Meat 肉料理



フィレンツェ名物！  
トリッパと白インゲンのトマト煮をリガートニで

¥1,180 税抜



ホロホロ食感！  
骨付鶏とキャベツのビール煮をストラッチで

¥1,280



シェフ イチ押し！  
牛スネ肉の赤ワイン煮込みをリゾットで

¥1,880



やっぱり一番人気！  
牛ロースのにんにくステーキとフレンチポテト

¥1,980



# Risotto リゾット

トラットリア名物！ パルメザンチーズのリゾット

¥900 税抜

サフランとチーズが香る ミラノ風リゾット

900

チーズの器で仕上げる カルボナーラリゾット

1,100

パルマ産生ハム 季節の野菜リゾット

1,100





# Pizza ピザ



ピザの定番“マルゲリータ” バジリコ・モッツアレラ・トマトソース	¥1,000 税抜
ベーコン・ポテト・モッツアレラ ローズマリー風味	1,100
“ペスカトーラ” アサリ・エビ・イカ・ホタテ・バジリコ・トマトソース	1,100
“ベルドゥーラ” 旬野菜・モッツアレラ・トマトソース	1,100
ハーフ&ハーフ マルゲリータ+ベーコン・ポテト・ローズマリー風味	1,100

# Pasta パスタ

一番人気！アサリ・エビ・イカ・ムール貝・バジリコ 海賊風 スパゲッティ	¥980 税抜
バジル香る チキン・ポテト・インゲン ジェノバ風 リングイネ	980
無敵のコンビ！揚げナス・モッツアレラ・バジリコトマトソーススパゲッティ	980
自家製ソーセージ・ゴーヤ・ズッキーニ パルメザンチーズ スパゲッティ	980
ローストベーコンのせ カルボナーラスパゲッティ	980
グリル野菜・ベーコン・温玉のせ 大人のナポリタン スパゲッティ	1,080
シチリア産 カラスミ・ブロッコリー ペペロンチーノ スパゲッティ	1,180
タリオリーニ コトコト煮込んだミートソースを幅細の平打ち麺で	1,080
タリアテッレ エビ・緑野菜 クリームソースを幅広の平打ち麺で	1,080
タリアテッレ スモークサーモン・アボカド レモンクリームソースを幅広の平打ち麺で	1,180



# Drink menu

※価格はすべて税抜です



## Beer ビール

生ビール キリン一番搾り	グラス	¥500
	ピッチャー	2,800
コロナビール		580
ギネスビール		580



## ノンアルコールビール Non alcohol beer

キリンゼロイチ	¥460
サントリー オールフリー	460
アサヒドライゼロ	460
サッポロプレミアム	460



## Soft drink ソフトドリンク

マンゴージュース	¥400
上品な甘みと濃厚な風味が特徴のアップルマンゴーを使用	
りんごジュース	400
青森産の5種のりんごを丸ごと絞ったストレート100%りんご果汁	
白ぶどうジュース	400
マスクットの美味しさがギュッとつまります	
レモンジンジャーソーダ	480
爽やかな香りの国産生糖ジャムをソーダで割りました	
ラズベリーピーチソーダ	480
女性にうれしいコラーゲン入り	
ミックスベリーソーダ	480
カシスシロップのソーダ割りフロースズベリーをトッピング	
広島はちみつレモンソーダ	480
大粒レモンで作ったはちみつレモンをソーダで割りました	
アイスコーヒー	400
アイスティー	400
ミルク又はレモン	



## ミネラルウォーター Mineral water

ペリエ	¥380
炭酸ガス入りミネラルウォーター 330ml	
フェツラレツレ	380
ガス入りミネラルウォーター 500ml	



## Limoncello リモンチェットロ

アマルフィで有名な南イタリア カプリ島の青道ウォッカにレモンの皮を丸ごと漬け込んだ爽やかな香りが甘くて飲みやすいけれど、アルコール度数は24度!! 少々高めのなので飲み過ぎにはご注意ください!

リモンチェットロ サワー	¥450
リモンチェットロ&ソーダ&レモン すっきり爽やか	
リモンチェットロ グレープフルーツソーダ	450
リモンチェットロ&グレープフルーツ&ソーダ 甘さとほろ苦さの絶妙なバランス	
リモンチェットロ アイスティー	450
リモンチェットロ&アイスティー 大人のアイスレモンティー	



## Sangria サングリア

スペインやポルトガルでよく飲まれているフルーツワイン 甘口、低アルコールで女性に人気があります

オレンジ サングリア	¥450
濃厚豊かな赤ワインにオレンジを漬け込み、りんごぶどうの果汁を合わせました	
りんご サングリア	450
爽やかな白ワインに桃とりんごを漬け込んだ フルーティーで芬香な味わいです	



## Cocktail カクテル

マンゴヤン オレンジ	¥580
マンゴリキュール&オレンジジュース	
トロピカル ファジーネーブル	580
パッションフルーツ&オレンジジュース	
カシス オレンジ	580
カシス&オレンジジュース	
クランベリー スプモーニ	580
クランベリー&グレープフルーツ&トニック	
ヨーグルト ポム	580
ヨーグルトリキュール&りんごジュース	
ココナッツ ピニャカラダ	580
ココナッツ&りんごジュース&牛乳	
モスコミュール	580
ウォッカ&ジンジャーエール	
ライチ グレープ	580
ライチ&グレープフルーツ	



## ノンアルコール カクテル Non alcohol Cocktail

カシス オレンジ又はソーダ	¥500
カシスジュース&オレンジジュース&ソーダ	
エムコト	500
マンゴージュース&オレンジジュース&トニックウォーター	
サブリナ	500
りんごジュース&ジンジャーエール	



# Wine menu

※価格はすべて税抜です

## グラス ワイン Glass wine

3本セットでお持ちします 試飲してお気に入りを見つけて下さい

 <p><b>インツォリア</b> シチリア島ではポピュラーな品種 さわやかな味わい ¥460</p>	 <p><b>グリッロ</b> フルーティで濃厚なバツグン キュッと詰まっています ¥530</p>	 <p><b>シャルドネ</b> 口当たりが心地よい白ワイン ¥580</p>	 <p><b>カベルネ ソーヴィニオン</b> なめらかな渋味が特徴 ¥460</p>	 <p><b>サンジョベーゼ</b> 料理とも合わせやすい赤ワイン ¥530</p>	 <p><b>ネグロアマーロ</b> 果実味いっぱいにあるけれど 口当たりもやわらかな飲み口 ¥580</p>
 <p>白ワイン</p>			 <p>赤ワイン</p>		



## Sparkling wine

スパークリング ワイン

ポールスター 樽詰スパークリング グラス ¥480  
香り豊かでフレッシュ感たっぷり!

ヴァルディ ヴィエソ 辛口 1/2ボトル ¥1,700  
この価格ではありえない美味しさ!オススメです  
1ボトル 2,900

## ボトル ワイン Bottle wine

ソムリエお気に入りワインが軽めのものから渋めのものまで勢ぞろい



白

<b>プリミピアンコ</b> 何にも気にせずグイグイ飲める ガブ飲みタイプの白ワイン ¥1,500
<b>シャルドネ ヴェネト</b> フルーティな味わい 1,500
<b>インツォリア</b> シチリア島ではポピュラーな品種 さわやかな味わい 1,600
<b>トレッピアーノ</b> 適度な酸味で飲みやすいワイン 1,800
<b>イ・ピアーニ</b> キンキンに冷やしてお楽しみ下さい 1,900
<b>グリッロ</b> 濃縮感がキュッと詰まっています 2,000
<b>グレケット</b> 果実味いっぱいですがドライな飲み口 2,200
<b>フリウラーノ</b> ミネラル感たっぷり! 2,400
<b>シチリア ピアンコ</b> 南イタリアらしく生き生きと。かつ飲みごたえしっかり 2,700
<b>ランゲ シャルドネ</b> 料理との相性もバツグンです 3,300



赤

<b>サンジョベーゼ</b> 気軽に飲めてしっかりとした味わいが楽しめます ¥1,500
<b>メルロー</b> 女性に人気です 1,500
<b>カベルネ ソーヴィニオン</b> なめらかな渋味が特徴 1,600
<b>プリミティーボ</b> まるやかな飲み口で食事すすみます 1,800
<b>キアンティ</b> 料理とも合わせやすい赤ワインです 1,900
<b>カベルネ&amp;メルロー</b> どんな料理にもピッタリ間違いない1本です 2,000
<b>シラー</b> さすがにスパイス香を感じなめらかな口当たり 2,200
<b>イル・サローネ</b> 4種のぶどうをブレンドして造られています 2,300
<b>コリバンテ サレント</b> ふくよかさと熟成感が留性的 2,600
<b>ネーロ ディトロイア</b> オーガニック製法で造られた。しっかりとした飲み口 3,000
<b>アリアニコ</b> 香り豊かで飲みごたえ十分 3,600

## パーティー ワイン Party wine

ガブガブ飲めるオススメワイン! ガラスのピン (テカンタ) を



白	トレピアーノ	【250ml】 ¥500	【500ml】 ¥1,000	【1000ml】 ¥1,900
赤	サンジョベーゼ	【250ml】 500	【500ml】 1,000	【1000ml】 1,900

# KID'Sメニュー



## おこさまセット ¥740税抜

- ★ キッズパスタ又はピザ
- ★ オレンジジュース
- ★ がらあげ&ポテトフライ
- ★ ジェラート

この中よりお選び下さい

- ★ エビのタラコクリーム スパゲッティ
- ★ ミートソース スパゲッティ
- ★ ピザ “マルゲリータ”

※ 乳・卵・小麦含む食材を使用しています

# Pasta Lunch

\*価格はすべて税抜です

ミニサラダ+パン付 平日 11:00 ~ 15:00

## マリオススペシャル

		ドリンク付
・海賊 アサリ・エビ・イカ・バジリコ	¥ 860	¥ 1,020
・海賊 アサリ・エビ・イカ・小柱トマトソース	950	1,110
・海賊 アサリ・エビ・イカ・焼きタラコ・大葉	1,050	1,210

## トマトソース

・モッツアレラ・バジリコのスパゲッティ	860	1,020
・ベーコン・ナス・パルメザンスパゲッティ	950	1,110
・ボローニャ風 ミートソース タリオリーニ (生麺)	1,050	1,210

## クリームソース

・ベーコン・オニオン・卵・生クリーム カルボナーラ	860	1,020
・エビ・ホウレン草・えのき タラコクリームスパゲッティ	950	1,110
・自家製ソーセージ・ブロッコリー・コーン クリームソース タリアッテレ (生麺)	1,050	1,210

## ガーリックソース

・ベーコン・夏野菜・パルメザンチーズスパゲッティ	860	1,020
・アサリ・ボルチーニ茸・ルコラ ペペロンチーノ	950	1,110
・生ハム・ポテト・インゲン・バジリコソースリングイネ	1,050	1,210

## 和風

・イカ・ツナ・白ネギ・紀州梅スパゲティ	860	1,020
・ベーコン・キノコ・温玉のせスパゲッティ	950	1,110
・エビ・イカ・キノコ・タラコ・大葉スパゲッティ	1,050	1,210

# Drink

コーヒー(ホットorアイス)・紅茶(ホットorアイス)・エスプレッソ  
オレンジジュース・グレープフルーツジュース  
アップルジュース・マンゴージュース・ウーロン茶



# Brunch set

価格はすべて税抜です

## Aセット

サラダ + ドリンク

¥420



## Bセット

サラダ + パン + ドリンク

¥520



## Cセット

サラダ + パン + ドリンク + デザート

¥670



## セットドリンク

コーヒー (ホット or アイス) ・ 紅茶 (ホット or アイス)

エスプレッソ ・ オレンジジュース ・ マンゴージュース

アップルジュース ・ グレープフルーツジュース ・ ウーロン茶



# Pasta

## マリオスペシャル

- ・海賊 アサリ・エビ・イカ・バジリコ ￥ 870 税抜
- ・海賊 アサリ・エビ・イカ・小柱トマトソース 960
- ・海賊 アサリ・エビ・イカ・焼きタラコ・大葉 1,050

## トマトソース

- ・モッツアレラ・バジリコのスパゲッティ 870
- ・ベーコン・ナス・パルメザン スパゲッティ 960
- ・ポローニャ風 ミートソース タリオリーニ (生麺) 1,050

## クリームソース

- ・ベーコン・オニオン・卵・生クリーム カルボナーラ 870
- ・エビ・ハウレン草・えのき タラコクリーム スパゲッティ 960
- ・自家製ソーセージ・ブロッコリー・コーン  
クリームソース タリアテッレ (生麺) 1,050

## 好リックソース

- ・ベーコン・夏野菜・パルメザンチーズ スパゲッティ 870
- ・アサリ・ポルチーニ茸・ルコラ ペペロンチーノ 960
- ・生ハム・ポテト・インゲン・バジリコソース リングイネ 1,050

## 和風

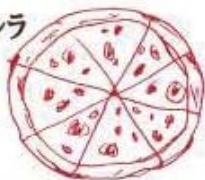
- ・イカ・ツナ・白ネギ・紀州梅 スパゲティ 870
- ・ベーコン・キノコ・温玉のせ スパゲッティ 960
- ・エビ・イカ・キノコ・タラコ・大葉 スパゲッティ 1,050



価格はすべて税抜です

# Pizza

- ・ピザの定番！マルゲリータ ¥ 1,000 税別
- ・ミニトマト・バジリコ・クリームチーズ”マルゲリータピアンガ” 1,000
- ・トマトソース・モッツアレラ・バジリコ・タマゴ  
マルゲリータアラ”コッカ” 1,100
- ・トマトソース・モッツアレラ・バジリコ・ナス  
マルゲリータコン”メランツァーネ” 1,100
- ・トマトソース・モッツアレラ・バジリコ・フライドポテト  
マルゲリータコン”パタティーネ” 1,100
- ・シーフード・ズッキーニ・トマトソース 1,100
- ・ベーコン・ポテト・クリームチーズ・ローズマリー風味 1,100
- ・ベーコン・ツナ・マッシュルーム・モッツアレラ 1,100
- ・元気市場のオーガニック野菜・モッツアレラ・トマトソース 1,200
- ・やみつきゴルゴンゾーラ・ハチミツ・広島レモン 1,200
- ・自家製ソーセージ・オニオン・ブロッコリー・タマゴ・モッツアレラ 1,200
- ・パルマ産生ハム・キノコ・モッツアレラ 1,300



価格はすべて税抜です