

M E N U



Appetizers



シンプルなアンチョビキャベツ

¥400

(税込 ¥440)



枝豆ペペロンチーノ

500

(550)

本日のカルパッチョ 3種盛り

1,200

(1,320)

ミックスナッツ

455

(500)



さっぱり! トマト&アボカド マリネ

718

(790)



トリュフ香るフライドポテト

M 410
(450)

L 591
(650)



ワインがすすむチーズ 3種盛り

991

(1,090)



生ハム・モルタデラハム・辛口サラミ 3種盛り

1,173

(1,290)

Salad



野菜ばかりヘルシーサラダ バリバリドレッシング

¥773

(税込 ¥850)



サーモン・アボカド・クリームチーズサラダ

800

(880)



生ハムと温泉卵のシーザーサラダ

900

(990)

TAKE
OUT



このマークがある
メニューは
お持ち帰りできます

*テイクアウトは税率 8%で
価格が異なります

Ajillo





アヒージョや!
バゲットと一緒に!

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| ベーコン・アボカド・ミニトマトのアヒージョ | ¥991
(税込 ¥1,090) |
| 砂肝・キノコ・ブロッコリーのアヒージョ | 991
(1,090) |
| タコ・ポテト・辛子明太子のアヒージョ | 1,082
(1,190) |
| 牡蠣・アサリ・レモン・青じそのアヒージョ | 1,000
(1,100) |

Appetizers





- | | |
|--|--------------------------|
| モッツアレラチーズ・旬野菜のふわふわオムレツ | ¥628
(税込 ¥690) |
| マリオ名物! 魚介のあつあつガーリックバター焼き | 928
(1,020) |
| ホタテとほうれん草のあつあつウニバター焼き | 1,355
(1,490) |
|  舌平目のムニエル ホワイトソース仕立て | 1,528
(1,680) |
|  タイの切り身で野菜のガーリックソース | 1,728
(1,900) |

Baguette

バゲット



- | | |
|---|--------------------------|
|  プレーンバゲット | ¥264
(税込 ¥290) |
|  ガーリックバゲット | 355
(390) |

Meat



手羽先コンフィのスパイシー仕立て (2本)

¥600
(税込 ¥660)



鶏モモ肉の焦がしバターソース

991
(1,090)

牛すじ大根の赤ワイン煮込み 温泉卵のせ

991
(1,090)



子羊とジャガイモの鉄板焼き ローズマリー風味

991
(1,090)



豚ヒレ肉のカツレツとモッツァレラのオープン焼き

991
(1,090)



牛ロース肉のにんにくステーキ

1,819
(2,000)

ガッツリ! Tボーンステーキ (600g)

4,500
(4,950)

Rice・Pasta



青じそ風味のプレーンなガーリックライス

¥600
(税込 ¥660)



伝統の味! アサリ・エビ・イカ・タラコ海賊スパゲッティ

1,000
(1,100)



アサリ・エビ・イカのトマトソーススパゲッティ

1,000
(1,100)



ベーコンと卵のカルボナーラスパゲッティ

964
(1,060)



ベーコンと赤唐辛子のトマトソーススパゲッティ

964
(1,060)



真っ黒!! イカスミスパゲッティ

1,100
(1,210)



ペンネで (ゴルゴンゾーラクリーム or 辛口トマトソース)

900
(990)

Beer



プレミアムモルツ生ビール	(小グラス) ¥355 (税込 ¥390)	(中ジョッキ) ¥500 (税込 ¥550)
ハートランド (中瓶)		¥91 (税込 ¥95)
モレッティ (イタリアビール小瓶)		¥91 (税込 ¥95)
コロナ (プレミアムメキシコビール小瓶)		¥91 (税込 ¥95)
ギネス (黒ビール小瓶)		¥91 (税込 ¥95)
サントリーオールフリー (ノンアルコール)		¥410 (税込 ¥450)

High Ball

メーカーズクラフトハイボール	¥482 (税込 ¥530)
ハイボール	428 (470)
レモンハイボール	500 (550)
はっさくハイボール	500 (550)



ジムビームハイボール	¥428 (税込 ¥470)
コーラジムビームハイボール	482 (530)
ジンジャージムビームハイボール	482 (530)
レモンジムビームハイボール	500 (550)
はっさくジムビームハイボール	500 (550)

Sour

¥428
(税込 ¥470)

レモンサワー
ホワイトサワー
巨峰サワー
トマトサワー



Sangria

¥500
(税込 ¥550)

白サングリア
赤サングリア



Cocktail ¥500 (税込 ¥550)



モスコミュール (ウォッカ+ジンジャー)

ファジーネーブル (ピーチリキュール+オレンジ)

シャンディガフ (ビール+ジンジャーエール)

カシスオレンジ (カスリキュール+オレンジ)

スブモーニ (カンパリ+グレープフルーツ+トニック)

マンゴヤンオレンジ (マンゴーリキュール+オレンジ) カンパリ (ソーダ or オレンジ)

ラムコーク (ラム+コーラ)

モヒート (ラム+ミント+ソーダ)

ディタ (トニック or オレンジ or ライチ)

ジン (トニック or ソーダ)



Non Alcohol Cocktail

ライム トニック ¥455 (税込 ¥500)

バージン モヒート



Glass Wine



スパークリング

ラルス・スブマンテ

フレッシュで爽やかな味わい

¥455

(税込 ¥500)

白ワイン

プリミビアンコ

シーフードと合わせていくいく飲んじゃうワイン (税込 ¥400)

¥364

シャルドネ

フレッシュで安定感のある味わい

500

(550)

ソアーヴェ

清涼感たっぷりの香り、しっかりした飲みごたえ

591

(650)

赤ワイン

プリミロッソ

フルーティーで爽やかなバランスのとれた風味

¥364

(税込 ¥530)

セニョリオデオルガス

豊かな果実味と存在感のあるタンニンを感じる

410

(450)

プリミティーボ

チェリーのような香りで口当たりなめらか

500

(550)

ジンファンデル

やわらかなタンニンとスパイスの風味

682

(750)

Syoutyu ロック・水割・お湯割

麦 中々 (宮崎)

なかなか おいしいですよ!

¥455

(税込 ¥500)

芋 木挽 (鹿児島)

本場鹿児島焼酎好きも納得の芋焼酎

¥410

(税込 ¥450)

つくし黒 (大分)

黒麹を使った深みのある味わいです。

455

(500)

川越 (宮崎)

朝搾り甘酒仕込み 限定芋焼酎

455

(500)

米 白岳しろ (熊本)

米焼酎といえばコレっ!ですね。

437

(480)

富乃宝山 (鹿児島)

黄麹を使った宝山。なめらかな口当たりです。

564

(620)

梅酒 ロック・ソーダ

ブラッドオレンジ梅酒

¥455

(税込 ¥500)

マンゴー梅酒

455

(500)

鶴梅

500

(550)



Softdrink & Cafe

グレープフルーツ ジュース ¥428

(税込 ¥470)

マンゴー ジュース

428

(470)

コーラ

428

(470)

ジンジャーエール

428

(470)

ウーロン茶

428

(470)

レモネード

428

(470)

ジャスミンティ

¥428

(税込 ¥470)

ミネラルウォーター

428

(470)

エスプレッソ

355

(390)

カプチーノ

364

(400)

ジェラート パナラ・チョコ・カシス・マンゴー

ブルーベリーチーズ・栗

355

(390)

本日のケーキ

500~

(550)

Bottle Wine

Sparkling

ラルス スブマンテブリュット

¥2,273 (税込 ¥ 2,500)



品種
トレビアーノ/エミリア ロマーニャ州
フレッシュで爽やかな味わい。
余韻にほのかにほろ苦さを感じます。

White

プリミピアンコ

¥1,591 (税込 ¥ 1,750)



品種
シャルドネ・トレビアーノ・ヴェルディッキョ/マルケ州
フレッシュでさわやかな味わい。
シーフードと合わせて、くいぐい飲んじやうワイン。

グズマーノ シャルドネ

¥2,273 (税込 ¥ 2,500)



品種
シャルドネ/シチリア州
シチリアのトップワイナリー グズマーノ社が
もっとカジュアルにワインを楽しんでほしいと
造ったワイン。フレッシュで安定感のある味わい。

クマトロンテス オーガニック

¥2,455 (税込 ¥ 2,700)



品種
トロンテス/アルゼンチン
バラやジャスミンの華やかな香り。
味わいはすっきり辛口で軽やか。スパイシーな
料理とよく合う。ワイン業界注目の品種です。

ソアーヴェ

¥2,728 (税込 ¥ 3,000)



品種
カルガネガ/ヴェネト州
清涼感たっぷりの香り。しっかりとした
飲みごたえのプレミアムソアーヴェ。
シーフードやパスタ・お肉料理に合う万能ワイン。

ポートシェッドベイ
ソービニョンブラン

¥2,910 (税込 ¥ 3,200)



品種
ソービニョンブラン/ニュージーランド
グレープフルーツや白い花の香り。軽快な酸味が
魅力の白ワイン。心地よい酸味が長く残ります。

Red

プリミロツ

¥1,591 (税込 ¥ 1,750)



品種
サンジョベーゼ・モンテプルチアーノ/マルケ州
魅力的で複雑性のある赤ワイン。
フルーティーでさわやかなチェリーの香りに
バランスのとれた酸味が特徴です。

セニョリオ デオルガス

¥1,682 (税込 ¥ 1,850)



品種
テンブラニーニョ・メルロー/スペイン
豊かな果実味と存在感あるタンニンを感じる。
肉料理に合うワイン。

ヒドゥンパール シラズ

¥1,682 (税込 ¥ 1,850)



品種
シラズ/オーストラリア
長い余韻が特徴でスパイス感もある
飲みごたえ抜群のシラズです。

プリミティーボ サレント
オーガニック

¥2,273 (税込 ¥ 2,500)



品種
プリミティーボ/プリア州
チェリーのような赤い果実の香りで
口当たりはなめらか。
生ハムやミートソースに合うオーガニックワイン。

ジンファンデル

¥3,228 (税込 ¥ 3,550)



品種
ジンファンデル/プリア州
やわらかなタンニンとスパイスの風味で
濃い芳醇な味わい。フルボディ好きにはストライク！！

ドゥーカサンフェリーチェ
チロロツソ リゼルバ

¥3,455 (税込 ¥ 3,800)



品種
ガリオッポ/カラブリア州
フルーツやスパイス香りでしなやかなタンニンが印象的。
辛い料理やキムチに合わせてと相性バツグン
他ではこの価格では絶対数めません。(笑)

◆今回輸入元のカメガヤさんにご厚意で特別価格！！



伊酒屋
MARIO

PASTA LUNCH

パスタ大盛り無料 ¥909

(税込 ¥1,000)

ミニサラダ+ドリンク付き



FRESH PASTA

生パスタランチ

¥1,091

(税込 ¥1,200)

生パスタ大盛り
+ ¥146 (税込 ¥160)

ミニサラダ
ドリンク付き



アサリ・エビ・イカ・タラコ
海賊スパゲッティ



イカ・紀州梅・青じそ
和風スパゲッティ



ベーコン・春キャベツ・粉チーズ
トマトソーススパゲッティ



エビ・赤唐辛子
ピリ辛トマトクリームソース



生ハム・旬野菜・粉チーズ
ガーリックバター風味



豚バラ肉・広島菜キムチ
ピリ辛和風スパゲッティ



エビ・ブロッコリー・タラコ
クリームソーススパゲッティ



アサリ・春菊・とびこ
クリームソーススパゲッティ



ムール貝 ミノトマト
"バジリコソース" ジェノベーゼ"



自家製ミートソース・粉チーズ
"ポロネーゼ"



MARIO DESSERT

+ ¥500 (税込 ¥550) で

本日のデザートが付きます



- グラマーペイン ガーリックバケット ¥300 (税込 ¥330)
- グラマーペイン バターバケット ¥228 (税込 ¥250)
- グラマーペイン プレーンバケット ¥182 (税込 ¥200)