

フェスタコース (お2名様～)



～前菜盛り合わせ～ 盛り合わせてご用意いたします

切り立て生ハムと前菜6種盛り合わせ

※内容は食材の入荷状況によって変わります

～パスタのお料理～ お2名様で一皿お選び下さい

メニューよりパスタ料理をお選び下さい

～真のナポリピッツァ～ お2名様で一皿お選び下さい

当店人気No.1

ピッツァ界のベストセラー

“ピッツァ マルゲリータ クラシカ” 01

メニューより
ピッツァを
お選び下さい

*ピッツァは(+¥440)でハーフ&ハーフも出来ます。

*ピッツァによっては追加料金が必要となります。

岡山県産 ～メインのお料理～

なかやま牛のタリアータ バルサミコソース

～パルミジャーノチーズ添え～

～食後のデザート・お飲物～

・自家製デザートのお盛り合わせ ・コーヒー又は紅茶

お1名様 **¥4100～** (¥4510)

イルソーレコース

(お2名様～)



生ハムと前菜6種盛り合わせ

お好きなパスタ料理

パスタメニューよりお2名様で1品お選びください。

お好きな薪窯焼きナポリピッツァ

ピッツァメニューよりお2名様で1品お選びください。

*ピッツァは(+¥440)でハーフ&ハーフも出来ます。

*ピッツァによっては追加料金が必要となります。

自家製デザート盛り合わせ

コーヒー 又は 紅茶

お1名様 **¥3280～** (¥3608)

コース限定飲み放題!!

- ★キリンハートランド生ビール
 - ★ハイボール
 - ★グラスワイン(赤・白)
 - ★スパークリングワイン(辛口・甘口)
 - ★自家製サングリア
 - ★カシス・カンパリ
 - ★シチリア産真っ赤なオレンジジュース
- etc...

**約20種類のドリンクを
ご用意しています。**

☆ご注文はグループの人数様分をお願い致します。



お1名様 **90分 ¥1600** (¥1760)

でご注文いただけます!!

※()内はすべて**税込表示**です

～Sangria～ 自家製サングリア

サングリア ～自家製ワインカクテル～

作り続けて30年!! イルソーレ伝統の味!!

赤ワインとオレンジジュースに、フレッシュなリンゴと
オレンジをたっぷり漬け込みました。

グラス ¥590
(¥649)

ピッチャー(グラス6杯) ¥3280
(¥3608)



シュワ!!サングリア

(自家製サングリア+ジンジャーエール)

¥590
(¥649)

～Birra～ ビール

麦芽100%・アロマホップ100%生ビール
キリン“ハートランド生ビール”

¥590
(¥649)

シャンディ・ガフ

(生ビール+ジンジャーエール)

¥590
(¥649)

イタリア産プレミアムラガービール
“モレッティビール”

¥690
(¥759)

ノンアルコールビール
キリン“ゼロイチ”

¥550
(¥605)



～イタリア産ジュース～ YOGA

各¥490

(¥539)

各200ml

・ペスカ・エ・マンゴ
(もも&マンゴー)

・アルピコッカ (アプリコット)

・ペーラ (洋ナシ)

それぞれソーダ割もご用意出来ます。



ソフトドリンク

シチリア産

ブラッドオレンジジュース ¥490
(¥539)

ジンジャーエール ¥390
(¥429)

グレープフルーツジュース ¥390
(¥429)

コカ・コーラ ¥390
(¥429)

ウーロン茶 ¥390
(¥429)

イタリア産 スパークリングウォーター
サンペレグリーノ(750ml) ¥550
(¥605)

リンゴジュース ¥390
(¥429)

※ ()内はすべて税込表示です

イタリアン カクテル

イタリア生まれのカクテル

APEROL Spritz ~アペロール スプリッツ~

アペロールとトニックウォーターで作った、
オレンジ色の軽やかな甘さとすっきりした後味のカクテルです。

イタリアンレモンサワー

カプリ ~レモンスプリッツァー~

リモンチェッロ(カプリ名物、レモンのリキュール)を
ソーダで割った南イタリアの爽やかなカクテルです。

イタリアンミモザ

イルソーレ ~南イタリアの真っ赤な太陽~

シチリア産ブラッドオレンジジュースと
辛口スパークリングワインのカクテルです。

各¥590
(¥649)

定番カクテル ALL ¥590 (¥649)

カシスオレンジ

ハイボール

カシスグレープフルーツ

ジンジャーハイボール

カシスソーダ

カンパリオレンジ

カシスウーロン

カンパリグレープフルーツ

チンザドライ(ロック・ソーダ)

カンパリソーダ

ジントニック

ジンバック

ワインカクテル

白ワインスプリッツァー(白ワイン+トニックウォーター)

赤ワインスプリッツァー(赤ワイン+トニックウォーター)

カーディナル (赤ワイン+カシス)

キール (白ワイン+カシス)

キールロワイヤル (辛口スパークリング+カシス)

※ ()内はすべて税込表示です

～スパークリングワイン～

辛口 ラルス ブリュット

爽やかな香りとすっきりとした飲み口の辛口スパマンテです。

グラス **¥590**
(¥649)

やや甘口 モスカート

モスカートの香りが広がるやや甘口ワインです。

ボトル **¥3480**
(¥3828)

赤微発泡 ランブルスコ アマービレ

赤ワインで人気のあるスパークリング。
フレッシュジュースのように爽やかなやや甘口ワインです。

定番ハウスワイン

白ワイン 『トレヴィアーノ』

グラス **¥590** (¥649)

500cc(約4杯) **¥2200** (¥2420)

赤ワイン 『モンテプルチアーノ』

1000cc(約8杯) **¥4100** (¥4510)

白: 樽熟成 『シャルドネ』

グラス **¥690** (¥759)

500cc(約4杯) **¥2500** (¥2750)

赤: 濃厚 『イル・サローネ』

ボトル(約6杯) **¥3680** (¥4048)

オススメグラスワイン

白ワイン

エオス サレント

【プーリア州】

白桃やオレンジの花のような華やかな香りの白ワイン

グラス **¥690** (¥759)

500cc **¥2500** (¥2750) ボトル **¥3680** (¥4048)

カンポ マチオーネ ヴェルメンティーノ

【トスカーナ州】

すっきりとしたフレッシュな果実感と
ミネラルを感じる白ワイン

グラス **¥690** (¥759)

500cc **¥2500** (¥2750) ボトル **¥3680** (¥4048)

ラ・ヴィーニャ ピノ・グリージョ

【ヴェネト州】

レモンや柑橘の香り。
まったりと口当たりの良いワインです。

グラス **¥750** (¥825)

500cc **¥2900** (¥3190) ボトル **¥4200** (¥4620)

赤ワイン

テンブラニーリョ 【スペイン】

柔らかなタンニンと程よい酸味があり
まろやかな口当たりのワインです。

グラス **¥690** (¥759)

500cc **¥2500** (¥2750) ボトル **¥3680** (¥4048)

トレンタコステ モンテプルチアーノ

【アブルッツォ州】

カシスやブラックチェリーの豊かな果実味と
しっかりとしたスパイス香がエレガントなワイン

グラス **¥750** (¥825)

500cc **¥2900** (¥3190) ボトル **¥4200** (¥4620)

フォンタナフレdda バローロ

【ピエモンテ州】

大樽熟成のやわらかい香りと
まろやかな味わい
イタリアワインの王様

グラス **¥990** (¥1089)

500cc **¥3800** (¥4180) ボトル **¥5800** (¥6380)

ボトルワインメニュー

~Vino Bianco 白ワイン~

- ① フラスカーティ・セッコ 【ローマ法王も大好き】 【ラツィオ州】 **¥2800**
(¥3080)
爽やかな辛口で丸ごとブドウをかじる様な優しい味わい。
- ② テッレ・ダガラ・ピアンコ 【ゴクッと辛口】 【シチリア州】 **¥2800**
(¥3080)
辛口でバランスの良い爽快な飲み心地のワインです。
- ③ リースリング カビネット 【アロマティック中辛口】 【ドイツ】 **¥3000**
(¥3300)
アタックに柔らかな甘味を感じ、後味に塩味やミネラルを十分感じる。
- ④ ピノピノ フリッツァンテ 【弱発泡】 【ロンバルディア州】 **¥3000**
(¥3300)
ナポリピッツァとの相性抜群!!!!弱発泡性の白ワインです。
- ⑤ ヴィッラマティルデ ファランギーナ 【ナポリ】 【カンパーニャ州】 **¥3900**
(¥4290)
白桃やパッションフルーツを感じる旨み、味のバランスも非常に良いです。
- ⑥ グレコ・ディ・トゥーフォ 【コク、旨味あり辛口】 【カンパーニャ州】 **¥4500**
(¥4950)
イタリアにおける原産地呼称の最高位!! D・O・C・Gワイン。

~Vino Rosso 赤ワイン~

- ① メリーニ キアンティ 【イタリアワインの定番】 【トスカーナ州】 **¥2800**
(¥3080)
ブラックチェリーの香りとドライな味わい。
- ② ドモード モンテプルチアーノ 【店長イチオシ】 【アブルッツォ州】 **¥3000**
(¥3300)
素直に美味しいと感じるワイン。ジューシーでしなやかなタンニン。
- ③ サリーチェ・サレンティーノ 【濃くうま!!】 【プーリア州】 **¥3200**
(¥3520)
熟した果実の厚みある香り、口当たりもスムーズです。
- ④ シラース ファウンド・ストーン 【スパイシー】 【オーストラリア】 **¥3500**
(¥3850)
赤く熟した果実の印象、クローブや黒コショウ的なスパイシーさが食事とマッチ!!
- ⑤ イ・ペントリ アリアニコ 【ミシュラン3つ星ワイン】 【カンパーニャ州】 **¥4000**
(¥4400)
イタリアで消費されるためなかなか手に入らない貴重なナポリワイン!
- ⑥ キャンティ クラッシコ リゼルヴァ 【豊潤で深い】 【トスカーナ州】 **¥5000**
(¥5500)
香りは豊潤で複雑さを帯びており、様々に展開していく。味わいは力強くエレガント。
- ⑦ アマローネ カピテル・デ・ロアリ 【極上品】 【ヴェネト州】 **¥6300**
(¥6930)
100 kgの葡萄から約 40 本しか造られないという驚愕の凝縮感。

※ ()内はすべて税込表示です

Antipasto ～前菜～

当店一押し!!本場ナポリの郷土料理!!



ナポリ名物!!
桜エビと生のり
“ゼッポリーネ”
ナポリの揚げ物

¥490 (¥539)



小イワシと
燻製したモッツァレラチーズの
フリット(揚げ物)

¥990 (¥1089)

チェターラ名物!!
イワシと燻製チーズの相性バツグン!!



柔らかな
タコの
カルパッチョ
～コラトゥーラドレッシング～

¥1290 (¥1419)



自家製
サバのくん製と
ルッコラ

¥790 (¥869)

店長おすすめ!!

人気 NO1!!

迷ったらこれで決まり!!

本日の前菜7種盛り合わせ

¥2000 (¥2200)

約2人前



切り立て熟成生ハム

塊の生ハムを専用スライサーでオーダーを頂いてからスライスいたします



たっぷり生ハム
6枚(70g) ¥990 (¥1089)
追加1枚 ¥165 (¥182)



水牛の
モッツァレラチーズと
切り立て
たっぷり生ハム

¥1500 (¥1650)



生ハム・サラミなどいろいろ
イタリアンハム盛り合わせ

(2人前) ¥1180 (¥1298) (追加1人前) ¥590 (¥649)



ポローニャ伝統ハム
“モルタデッラ”

¥650 (¥715)

ピリッと辛い!!
ナポリサラミピカンテ

¥550 (¥605)

() 内は税込価格です。

Insalata ~サラダ~



水牛のモッツァレラチーズと
完熟トマトのカプレーゼ
¥1190 (¥1309)



気まぐれ
たっぷりサラダ
¥890 (¥979)



生ハムと
パルミジャーノチーズのサラダ
¥1190 (¥1309)



“海老、タコ、イカ、貝類”
海の幸のサラダ
¥1290 (¥1419)

Burrata ~幻のチーズ プラータ~

丸ごと1個！ “プラータチーズ”
生クリームを包み込んだ水牛モッツァレラ
¥1090 (¥1199)



丸ごと1個
ブurrataチーズ
切り立て生ハムと
完熟トマト
¥1750 (¥1925)

Carne ~お肉料理~



¥990 (¥1089)
茶美豚ロース肉と
モッツァレラチーズの
カツレツ

中山牛の低温ローストビーフ
~パルミジャーノチーズとレッコラ、バルサミコソースで~



(100g) ¥1790 (¥1969) (150g) ¥2390 (¥2629)

Antinasto Caldo ~温菜~



ぷりぷり海老の
ガーリックオイル煮
¥890 (¥979)



マッシュルームの
ガーリックオイル煮
¥890 (¥979)



海老とマッシュルームの
ガーリックオイル煮
¥990 (¥1089)



オイル煮とご一緒に是非

バゲット(1カット)
¥90 (¥99)



トリッパ(牛胃)と
4種豆の煮込み
¥990 (¥1089)



あつあつミートソースの
チーズライスコロッケ
1ヶ ¥290 (¥319)
2個より



ピッツァパーネ
ピッツァ生地を素焼きしたものです。
パンがわりにどうぞ!!
¥550 (¥605)



ほくほくポテトフライ
~パルミジャーノチーズ~
¥550 (¥605)

() 内は税込価格です。

Primo Piatto ~パスタ料理~



にんにくと
ペペロンチーノのスパゲティ

M ¥1100 (¥1210)
L ¥1650 (¥1815)



トマトソースと
フレッシュバジリコのスパゲティ

M ¥1100 (¥1210)
L ¥1650 (¥1815)



明太子とキノコの
クリームソース
スパゲティ

M ¥1190 (¥1309)
L ¥1785 (¥1964)



自家製
ミートソースのタリアテッレ

M ¥1190 (¥1309)
L ¥1785 (¥1964)

ピリ辛トマトソース
アラビアータのペンネ

M ¥1100 (¥1210)
L ¥1650 (¥1815)



サルデーニャ産
カラスミの
ペペロンチーノ
スパゲティ

M ¥1290 (¥1419)
L ¥1935 (¥2129)



世界最大ブルーチーズ
ゴルゴンゾーラのペンネ

M ¥1290 (¥1419)
L ¥1935 (¥2129)



ナポリ風
たっぷりアサリの
スパゲティ

M ¥1290 (¥1419)
L ¥1935 (¥2129)



ナスと
モッツァレラチーズの
トマトソース
スパゲティ

M ¥1190 (¥1309)
L ¥1785 (¥1964)



キノコの王様!!
ポルチーニ茸のリゾット
¥1450 (¥1595)



桜えびとお野菜の
トマトクリームソース
スパゲティ
M ¥1450 (¥1595)
L ¥2175 (¥2393)



“ナポリ風ラグー”
牛肉のオニオン煮込みの
リガトーニ
M ¥1450 (¥1595)
L ¥2175 (¥2393)

濃厚&クリーミー
カルボナーラスパゲティ
M ¥1290 (¥1419)
L ¥1935 (¥2129)



パルマ産生ハムの
クリームソースのタリアテッレ
M ¥1450 (¥1595)
L ¥2175 (¥2393)



サンタルチア名物!
おぼれダコの
トマトソースの
ショートパスタ
M ¥1290 (¥1419)
L ¥1935 (¥2129)



漁師風 海の幸たっぷりのリングイネ
M ¥1590 (¥1749)
L ¥2385 (¥2624)



キノコの王様!
ポルチーニ茸と
サルシッチャの
クリームソースの
タリアテッレ
M ¥1450 (¥1595)
L ¥2175 (¥2393)

()は税込価格です。

ジューシー&ミルクーな
水牛のモッツァレラ

マルゲリータ王妃



私が愛したピッツァです

¥1490

(¥1639)

ピッツァ界のベストセラー

“水牛チーズのマルゲリータ”

(トマトソース、水牛のモッツァレラ、バジリコ)

黄金トマトの
マルゲリータ

(黄金トマトソース、ミニトマト、
モッツァレラ、バジリコ)

¥1390(¥1529)

マリナーラ
地中海スペシャル

※チーズはのってありません

(マリナーラ+オリーブ、
アンチョビ、ケイパー、
ミニトマト、バジリコ)

¥1390(¥1529)

海の幸たっぷりの漁師風
“ペスカトーレ”

※チーズはのってありません

(マリナーラ+
アサリ、エビ、タコ、イカ)

¥1590(¥1749)

(コース+¥110)

ピリッと辛い小悪魔風
“ディアボラ”

(トマトソース、辛いサラミ、
モッツァレラ、唐辛子)

¥1490(¥1639)

アンチョビの
ナポレターナ

(トマトソース、モッツァレラ、
アンチョビ、
オレガノ、ニンニク)

¥1390(¥1529)

とろ〜り半熟卵と
ソーセージの
パリアッチョ

(モッツァレラ、半熟卵、玉ねぎ
ソーセージ、トマトソース
スモークチーズ)

¥1590(¥1749)

(コース+¥110)

スペシャル
マルゲリータ ドック(DOC)

(トマトソース、ミニトマト、
水牛のモッツァレラ、バジリコ)

¥1590

(¥1749)

(コース+¥110)

マルゲリータ クラシカ

(トマトソース、
モッツァレラ、バジリコ)

¥1190

(¥1309)

マルゲリータ
地中海スペシャル

(マルゲリータ+プチトマト、
オレガノ、オリーブ、ケイパー、
アンチョビ、ニンニク)

¥1590(¥1749)

(コース+¥110)

釜揚げしらすのマリナーラ

※チーズはのってありません

(マリナーラ+釜揚げしらす、
ミニトマト、バジリコ)

¥1390(¥1529)

カプリチョーザ

(マルゲリータ+
ハム、キノコ、ナス、etc.)

¥1490(¥1639)

切り立て生ハムと
ルッコラ

(トマトソース、モッツァレラ、
生ハム、ルッコラ)

¥1690(¥1859)

(コース+¥220)

水牛のモッツァレラチーズ
とルッコラ

(トマトソース、ルッコラ、
水牛のモッツァレラチーズ
ミニトマト、パルミジャーノ)

¥1690(¥1859)

(コース+¥220)

※チーズはのってありません

“マリナーラ” ¥890(¥979) (トマトソース、にんにく、オレガノ)

※()内はすべて税込表示です

Vera Pizza Napoletana BIANCA ~トマトソースなし~

店長おすすめ!!

Pizza Meta & Meta

メタメタ=ハーフ&ハーフ

1枚で
2度美味しい!!

¥440UPで

ハーフ&ハーフもできます。

1490円

1690円

例:水牛マルゲリータ +5種チーズ=2+¥400=¥1990(¥2189)

チーズをカスタマイズ



○ 乳牛のモッツァ
レラチーズ追加
¥330

○ 水牛のモッツァ
レラチーズに変更
¥330



たっぷり
モッツァレラチーズの
マルゲリータ ビアンカ
(たっぷりモッツァレラ、
ミニトマト、バジリコ)
¥1590(¥1749)
(コース+¥110)



たっぷり5種チーズ
(モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、
自家製スモークチーズ、
グラナ、リコッタ)
¥1690(¥1859)
(コース+¥220)



釜揚げしらすとカラスミの
ビアンケッティ
(モッツァレラ、釜揚げしらす、
サルデーニャ産カラスミ、
ルッコラ)
¥1490(¥1639)



ソーセージと
いろいろお野菜
(モッツァレラ、ソーセージ、
自家製スモークチーズ、
ミニトマト、旬野菜)
¥1590(¥1749)
(コース+¥110)



自家製ソーセージの
ピッツァ ビアンカ
(モッツァレラ、ソーセージ、
自家製スモークチーズ)
¥1390(¥1529)



ツナ・ハム・コーンの
ピッツァ バンビーノ
(モッツァレラチーズ、
イタリア産ハム、
コーン、ツナ)
¥1390(¥1529)



ツナとキノコの
ボスカイオーラ
(ツナ、キノコ、モッツァレラ
自家製スモークチーズ
ケイパー、玉ねぎ)
¥1490(¥1639)



とろ〜り半熟卵と
ソーセージ、キノコの
ビスマルク
(モッツァレラ、半熟卵、キノコ、
ソーセージ、スモークチーズ)
¥1590(¥1749)
(コース+¥110)

オリジナルピッツァ



ポルチーニ茸の
ピッツァビアンカ
トリュフ風味
(ポルチーニ茸、モッツァレラ
自家製スモークチーズ、
トリュフ風味のキノコペースト)
¥1790(¥1969)
(コース+¥330)

真のナポリピッツァ協会とは、

EUのSTG
(伝統特産品保証)に認定され、
「真のナポリピッツァ」を
提供する店として、非常に厳しい審査を
受け認定された店のみで構成され、
ナポリの伝統を受け継ぎ、
後世に伝えていくことが主旨の協会です。



478
ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

※ ()内はすべて税込表示です

Dolce 自家製デザート

デザートセット ¥790 (¥869)

デザート ¥590 + コーヒー・紅茶 ¥390 → ¥980 → **¥790**



Dolce misto ¥890 (¥1089)

日替わりデザート3種盛り合わせ

※お誕生日やお祝い事に、メッセージ付きのデザートのご予約も承っております。
詳細はスタッフまでお問い合わせください。

※写真の内容は一例です。



季節のおすすめデザート

詳細は別紙のオススメメニューをご覧ください。



イルソーレ名物!!
ナスのパスティッチョ
“あの”野菜のナスを使ったデザート!!
ナス+チョコレート!
南イタリアでも提供されている
クラシックで伝統的な
デザートです!



パンナコッタ
濃厚&クリーミーな
パンナコッタに
クリームカラメルを
かけました。



イタリアの定番
濃厚 ティラミス

濃厚なマスカルポーネ
チーズとエスプレッソを
使った、イタリアの
代表的なデザートです。



“アッフォガート”
バニラアイスの
エスプレッソがけ

バニラアイスに熱い
エスプレッソをかける、
イタリアの定番デザート!!

ALL ¥590 (¥649)

コーヒー・紅茶 ¥390 (¥429)

- ・ブレンドコーヒー
- ・エスプレッソコーヒー
- ・アメリカンコーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・紅茶 (ストレート・レモン・ミルク)
- ・アイスティー (ストレート・レモン・ミルク)

“Digestivo” 食後酒

- *リモンチェットロ ¥500 (¥550)
- *グラッパ ¥500 (¥550)
- *アマール ¥500 (¥550)
- *サンブーカ ¥500 (¥550)

※ ()内はすべて税込表示です