



# 1994年創業 大阪・心斎橋で32年

心斎橋・天神橋にある「ピッツェリア イルソーレ」は  
薪窯で仕上げる本格ナポリピッツァと、美味しいイタリア料理が楽しめるお店です  
ピッツァは、大阪府で1番若い、関西でも2番目に若い認定番号を持ち  
"真のナポリピッツァ"協会認定店として、伝統的な製法に則った本格派。

オーナーがナポリにて学んだ郷土料理、

季節の食材を活かしたおすすめ料理などもご用意。

各国ワインやビールとご一緒に、気の合うご友人とともに食事をお楽しみください。

## Verace Pizza Napoletana ～真のナポリピッツァ協会認定店～

イタリアのナポリで1984年に創立された非営利団体。  
協会の目的は、ナポリに古くから伝わる職人の伝統技術  
の変化を防ぐこと、と  
それを後世に伝えることです。  
現在、世界で500以上の加盟店があり、  
日本では約100店舗が加盟し  
道化師がピッツァを焼いているロゴマークの入った看板  
の使用が許可されています。



01

生地を使用する材料は、  
「小麦粉・水・酵母・塩」の4つのみ

### 真のナポリピッツァへの 6つの条件

05

仕上がりはふっくらと、  
「額縁」がある

06

上に乗せる材料にもこだわる

オイル  
Oil

トマト  
Tomato

チーズ  
Cheese

02

生地は手を使って延ばす

03

窯の床面にて直焼きする

04

窯の燃料は、薪もしくは木くずとする





# フェスタコース

(お2人様～)

～前菜盛り合わせ～ 盛り合わせてご用意いたします

生ハムと前菜4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人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

※パスタによっては追加料金が必要となります。

～真のナポリピッツァ～ お2人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” 0円

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。

※マルゲリータクラシカ以外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～

・自家製デザートとの盛り合わせ ・コーヒー又は紅茶

お1人様 **¥5500～** (¥6050)

※写真の内容は一例です。



## ロッソコース

(お2人様～)



生ハムと前菜4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人様で1品お選びください。

※パスタによっては追加料金が必要となります。

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人様で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人様 **¥4480～** (¥4928)

## 飲み放題メニュー

単品お料理と一緒にでも

コースのお料理と一緒にでも

★ハートランド生ビール

★角ハイボール

★グラスワイン(赤・白)

★スパークリングワイン(甘口・辛口)

★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分をお願い致します。

(中学生未満の方、除く)

お1人様 **90分 ¥2200** (¥2420)

※()内はすべて税込表示です



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

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) (コース+¥440)

¥1990

(¥2189)

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)

¥1790

(¥1969)

(コース+¥220)

マリナーラ

地中海スペシャル

※チーズはのっておりません

(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)

¥1690

(¥1859)

(コース+¥110)

海の幸たっぷりの漁師風

※チーズはのっておりません

(マリナーラ+アサリ、エビ、タコ、イカ)

¥1990

(¥2189)

(コース+¥440)

ピリッと辛い小悪魔風

(トマトソース、サラミ、モッツァレラ、唐辛子)

¥1890

(¥2079)

(コース+¥440)

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)

¥1790

(¥1969)

(コース+¥220)

“イルソーレ ロッソ”

※ハーフ&ハーフは出来ません

・マルゲリータ

・サラミ+クリームチーズ

・トリュフ風味キノコペースト  
中に具が包んであります。

¥2200

(¥2420)

(コース+¥770)

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)

¥2090

(¥2299)

(コース+¥550)

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)

¥1590

(¥1749)

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)

¥1990

(¥2189)

(コース+¥440)

釜揚げしらすのマリナーラ

※チーズはのっておりません

(マリナーラ+釜揚げしらす、ミニトマト、バジリコ)

¥1790

(¥1969)

(コース+¥220)

カプリチョーザ

(マルゲリータ+

ハム、キノコ、ナス

+アーティチョーク etc.)

¥1990

(¥2189)

(コース+¥440)

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)

¥2200

(¥2420)

(コース+¥770)

“マリナーラ” ¥1200

(¥1320)

(トマトソース、にんにく、オレガノ)

※チーズはのっておりません

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。



ASSOCIAZIONE  
VERACE  
PIZZA  
NAPOLITANA



# 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。

1990 円

2200 円

例: 水牛マルゲリータ + 5種チーズ) ÷ 2 + ¥400 = ¥2495 (¥2745)

## ピッツァをカスタマイズ

通常のモッツアレラチーズ追加 ¥330

水牛のモッツアレラチーズに変更 ¥440

卵のせ ¥330 にんにくのせ ¥110

生ハムのせ ¥550 オリーブのせ ¥220

ルッコラのせ ¥330 キノコのせ ¥220

ソーセージのせ ¥440 玉ねぎのせ ¥220



丸ごと1個!!

ピッツァ ブラータ!!

(丸ごと1個ブラータチーズ、  
モッツアレラ、ロースハム  
ミニトマト、ルッコラ、  
ピスタチオペースト)

¥3480 (¥3828)

(コース+¥1930)

※ハーフ＆ハーフは出来ません



たっぷり5種チーズ

(モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、  
自家製スモークチーズ、  
グラナ、リコッタ)

¥2200 (¥2420)

(コース+¥770)

ハチミツ付き



釜揚げしらすとカラスミの  
ビアンケッティ

(モッツアレラ、釜揚げしらす、  
サルデーニャ産カラスミ、  
ルッコラ)

¥1990 (¥2189)

(コース+¥440)



ソーセージと

いろいろお野菜

(モッツアレラ、ソーセージ、  
自家製スモークチーズ、  
ミニトマト、旬野菜)

¥1890 (¥2079)

(コース+¥330)



自家製ソーセージの  
ピッツァ ビアンカ

(モッツアレラ、ソーセージ、  
自家製スモークチーズ)

¥1790 (¥1969)

(コース+¥220)



燻製水牛チーズの  
アンティキサポーリ

(燻製水牛チーズ、  
ルッコラ、ミニトマト、  
イタリア産ハム)

¥1890 (¥2079)

(コース+¥330)



たっぷりモッツアレラチーズと  
たっぷり生ハムの  
ビアンカネーヴェ

(たっぷりモッツアレラ、  
たっぷり生ハム、  
削りたてパルミジャーノチーズ)

¥2400 (¥2640)

(コース+¥990)



とろ〜り半熟卵と  
ソーセージ、玉ねぎの  
パリアッチョ

(モッツアレラ、半熟卵、たまねぎ、  
ソーセージ、スモークチーズ)

¥1890 (¥2079)

(コース+¥330)

## オリジナルピッツァ

ボルチーニ茸の  
ピッツァビアンカ  
トリュフ風味

(ボルチーニ茸、モッツアレラ  
自家製スモークチーズ、  
トリュフ風味のキノコペースト)

¥2200 (¥2420)

(コース+¥770)



シチリア産  
ピスタチオと  
モルタデッラハムの  
ピッツァ

¥1790

(¥1969)

(コース+¥550)

※ ( ) 内はすべて税込表示です



# Antipasto ～前菜～

**名物!!**



オーナーがイタリア修行で  
柔らかな 学んで来た一皿  
**タコの  
カルパッチョ**  
～コラトゥーラドレッシング～  
(中) **¥1680** (¥1850)  
(大) **¥2380** (¥2618)



**名物!!**

桜エビと生のり  
“ゼッポリーネ”  
ナポリの揚げ物  
(8個入り)  
**¥850** (¥935)

**名物!!**



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)  
**¥1200** (¥1320)  
オーナーが  
イタリア修行で学んで来た一皿  
チェターラ名物!!  
イワシと燻製チーズの  
相性バツグン!!



自家製  
サバの燻製と  
ルッコラ  
**¥890** (¥979)



## 本日の前菜5種盛り合わせ

☆写真は一例です。大皿で盛り合わせいたします。

ワインやビールによく合う **¥2750**  
いろんな前菜をちょっとずつ (¥3025)  
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) **¥1580**  
(¥1738)  
追加1枚 **¥280**  
(¥308)



水牛の  
モッツァレラチーズと  
たっぷり生ハム  
**¥1950**  
(¥2145)



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) **¥1580** (¥1738) (追加1人前) **¥790** (¥869)

沖縄産あぐー豚のとろける“モルタデッラハム”

**¥750** (¥825)

ピリッと辛い!! ナポリサラミピカンテ

**¥750** (¥825)

オリーブ2種盛り合わせ **¥590** (¥649)

チーズ盛り(ゴルゴンゾーラ・パルミジャーノ)

**¥1580** (¥1738)

## Burrata

## ～幻のチーズ ブラータ～



丸ごと1つ!!  
“ブラータチーズ”  
生クリームを包んだ  
贅沢な  
水牛のモッツァレラチーズ  
**¥1690**  
(¥1859)

丸ごと1個ブラータチーズと  
生ハム・完熟トマトの“贅沢カプレーゼ”

**オススメ!!**



**¥2690**  
(¥2959)

※ ( ) 内はすべて税込表示です



## 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  
¥1490 (¥1639)



新鮮野菜サラダ  
(中) ¥850 (¥935)  
(大) ¥1200 (¥1320)



生ハムと  
パルミジャーノチーズのサラダ  
(中) ¥1200 (¥1320)  
(大) ¥1680 (¥1848)



“海老、タコ、イカ、貝類”  
海の幸のサラダ  
¥1800 (¥1980)

## Carne ～お肉料理～



茶美豚  
ロース肉の  
チーズカツレツ  
¥1680 (¥1848)

## なかやま牛の低温ロースト ～パルミジャーノチーズとバルサミコソースで～



名物!!

Antipasto Caldo ～温菜～ (100g) ¥2030 (¥2223) (150g) ¥2880 (¥3168)



ナポリ名物!!

¥1800 (¥1980)

たっぷりムール貝の白ワイン蒸し～黒コショウ風味～



チェターラ名物!!

柔らかタコの  
ロースト  
レンズ豆添え  
¥1680 (¥1848)

イタリア修行先直伝!!  
半日かけて柔らかく  
ボイルしたタコをローストし  
香ばしさをプラス。



ナポリ名物!!

トリッパ(牛胃)と  
白いんげん豆の  
トマト煮込み  
¥1480  
(¥1628)



ナポリ名物!!

魚介類の  
フリットミスト  
(セモリナ粉揚げ)

¥1480 (¥1628)  
(1人～2人前)



あつあつ  
ポルチーニ茸の  
チーズライスコロッケ  
1ヶ ¥350  
(¥385)



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!!  
¥990 (¥1089)



ほくほくポテトフライ  
～パルミジャーノチーズ～  
¥780 (¥858)

※ ( ) 内はすべて税込表示です



# Pasta Specilita



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  
**¥1890**(¥2079)  
(コース+¥440)



サルデーニャ産  
カラスミの  
ペペロンチーノ  
スパゲティ  
**¥1890**  
(¥2079)  
(コース+¥440)



牛肉の  
カルボナーラ  
リガトーニ  
**¥1990**(¥2189)  
(コース+¥550)



桜えびと  
お野菜の  
オイルソース  
スパゲティ  
**¥1890**  
(¥2079)  
(コース+¥440)



柔らかタコの  
シャラティエッリ(ナボリの生パスタ)  
※スパゲティでもご用意出来ます。

半日かけて柔らかくボイルしたタコ。  
そのタコのスープで生パスタをボイルし  
麺自体にもタコのエキスをいっぱい吸わせ、  
味付けのトマトも最小限にすることで  
タコの風味を引き立たせている。

提供時間  
約20分～

**¥2000**(¥2200)(コース+¥770)

## ～一般的な、ポピュラーなパスタ料理～

トマトソースとフレッシュバジリコのスパゲティ	<b>¥1590</b> (¥1749)
スモークサーモンのクリームソーススパゲティ	<b>¥1590</b> (¥1749)
ナスとベーコンのトマトソーススパゲティ	<b>¥1590</b> (¥1749)
おぼれダコのトマトソーススパゲティ	<b>¥1690</b> (¥1859)
濃厚&クリーミー カルボナーラスパゲティ	<b>¥1690</b> (¥1859)
世界3大ブルーチーズ ゴルゴンゾーラチーズのペンネ	<b>¥1690</b> (¥1859)
辛さがうまい!!アラビアータペンネ	<b>¥1690</b> (¥1859)
シンプル!!にんにくと鷹の爪のスパゲティ	<b>¥1590</b> (¥1749)
切り立て生ハムのクリームソースのタリアテッレ	<b>¥1690</b> (¥1859)



# Pasta Consigliata ～名物パスタ～

**名物!!**



## ナポリ名物

“ナポリ風ラグー” 牛肉のオニオン煮込みのリガトーニ **¥1990**  
(¥2189) (コース+¥550)

本場ナポリのミートソース。  
ブロックのままの牛肉と肉の3倍以上の玉ねぎをじっくり長時間煮込んで  
柔らかくなったお肉と玉ねぎの甘味がそのままソースになった  
ナポリ風のミートソースです。  
肉の繊維質もあり食べ応え十分で、ワインも欲しくなる一品です。

## チェターラ名物

“コラトゥーラ和え極太スパゲティ” **¥1590**  
(¥1749) (コース+¥330)

※修行先の本場の味を再現するために極太パスタを  
固めにボイルしてお出しさせて頂いております。

ナポリ近郊のチェターラ名物の“コラトゥーラ”というイワシの魚醤と生のニンニクと  
オリーブオイル、パセリで和えただけのとてもマニアックでクセになるパスタです。  
コラトゥーラ・・・アンチョビの上澄みを熟成させ、何度もろ過したようなもの。  
海の香りと塩気、魚の旨味が特徴的な天然うま味調味料です。

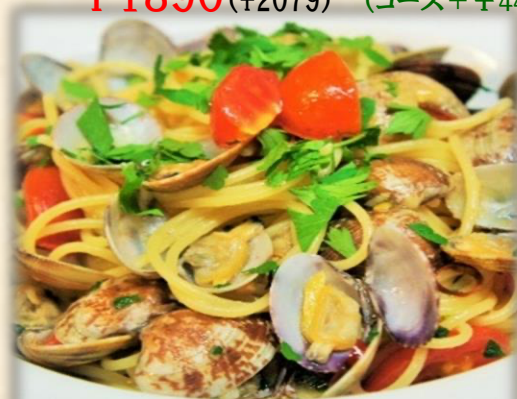
*Al dentissimo*

提供時間  
約20分～

**※太くて硬い麺です**

**ナポリ名物!!**

たっぷりアサリのスパゲティ  
**¥1890** (¥2079) (コース+¥440)



**ナポリ名物!!**

ズッキーニと  
イタリアのチーズ  
カチョカヴァッロの  
ネラーノ風  
スパゲティ

**¥2000** (¥2200)  
(コース+¥770)



提供時間  
約20分～

**ナポリ名物!!**

“たっぷり海の幸の  
ペスカトーレ”

シャラティエッリ和え

※スパゲティでもご用意出来ます。  
海老とタコ、イカ、アサリ、ムール貝などの  
海の幸をたっぷり使ったナポリ料理

**¥2590** (¥2849)  
(コース+¥1650)

提供時間  
約20分～



**特別な日のご馳走!!**

“丸ごと1匹オマール海老と  
フレッシュマトのリングイネ”

※スパゲティでもご用意出来ます。

丸ごと1匹オマール海老を  
使ったご馳走感ある一皿。  
生クリーム入りは+¥500

**¥3490** (¥3839)  
(コース+¥2420)

提供時間  
約30分～



※()内はすべて**税込表示**です



# 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31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¥690  
(¥759)

ピッチャー(グラス6杯)¥3980  
(¥4378)

シュワ!!サングリア

(自家製サングリア+ジンジャーエール)

¥690  
(¥759)



## 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”

シャンディ・ガフ

(生ビール+ジンジャーエール)

各¥690  
(¥759)

ラドレル(レモンビール)

(生ビール+シチリア産レモンスカッシュ)

香り華やかエールビール

ナポリのビール“プリチェンヘル”



ASSOCIAZIONE  
VERACE  
PIZZA  
NAPOLETANA

ナポリのピッツァ協会が  
開発したビール!!

¥750  
(¥825)



## ノンアルコールビール

キリン  
“グリーンスフリー”

¥690 (¥759)



## ソフトドリンク

シチリア産

ブラッドオレンジジュース

¥590  
(¥649)

シチリア産

レモンスカッシュ

¥590  
(¥649)

グレープフルーツジュース

¥490  
(¥539)

ジンジャーエール

¥490  
(¥539)

コカ・コーラ

¥490  
(¥539)

ウーロン茶

¥490  
(¥539)

アップルジュース

¥490  
(¥539)

黄色いオレンジジュース

¥490  
(¥539)

ガス入りミネラルウォーター

スパークリングウォーター750ml

¥590  
(¥649)

## ～イタリア産ジュース～ YOGA

各¥590

(¥649)

各200ml

・ペスカ・エ・マンゴ  
(もも&マンゴー)

・アルピコッカ (アブリコット)

・ペーラ (洋ナシ)

それぞれソーダ割もご用意出来ます。

※ () 内はすべて税込表示です





## イタリアン カクテル

### イタリア生まれの太陽カクテル

APEROL Spritz 〜アペロール スプリッツ〜

アペロールに辛口スプマンテと炭酸水で作った、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¥690**  
(¥759)

## 定番カクテル ¥690(¥759)

カシスオレンジ

カシスグレープフルーツ

カシスソーダ

カシスウーロン

チンザドライ(ロック・ソーダ)

チンザノロッソ(ロック・ソーダ)

角ハイボール

ジンジャーハイボール

カンパリオレンジ

カンパリグレープフルーツ

カンパリソーダ



## ワインカクテル ¥690(¥759)

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)

オペレーター

(白ワイン+ジンジャーエール)

キティ

(赤ワイン+ジンジャーエール)



芋焼酎 黒霧島 (ロック・水割・ソーダ割・湯割) **¥690**(¥759)

※()内はすべて税込表示です



# Vino Bianco〜白ワイン〜

ハウスワイン

グラス

¥690 (¥759)

① トレッピアーノ

500cc (約4杯)

¥2600 (¥2860)

1000cc (約8杯)

¥4900 (¥5390)

辛口スパークリング

② ラルス ブリュット

爽やかな香りとしっきりとした飲み口の  
辛口スパマンテです。

グラス ¥690 (¥759)

やや甘口スパークリング

ボトル ¥3980 (¥4378)

③ モスカート

低アルコールで女性に人気のあるスパークリング。  
爽やかなマスカットの香りが広がる甘口ワインです。

【ローマ法王も愛したワイン】

【ラツィオ州】

④ フラスカーティ・セッコ/フォンタナ・カンディダ

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。

【ザ・ナポリの卓上ワイン】

【カンパーニャ州 ナポリ】

⑤ ファランギーナ・ロッカレオーニ/ヴァッラ・マティルデ

切れの良いフレッシュさと柑橘の余韻。  
社員研修で訪れた思い出のあるワイナリー。

【愛され続けて 200 年】

【シチリア州】

⑥ コルヴォ・グリチネ/ドゥーカ・ディ・サラハルータ

ほのかな優しい甘み。アロマティックで自然体の味わい。  
グリチネ＝藤の花

グラス ¥790

(¥869)

【トロピカル、スタンダード】

【チリ】

⑦ シャルドネ/ロス・ガンソス

パインを思わせるようなトロピカルな香りで果実味たっぷり。

ボトル ¥4500

(¥4950)

【ルビーグレープ香る】

【ニュージーランド】

⑧ ソーヴィニヨンブラン/ハーハ・マールボロ

グレープフルーツのような濃縮した味わいにハーブ香。  
濃縮された果実香と程よい酸豊かな後味

【トロピカル+新樽熟成!!】

【プーリア州】

⑨ シャルドネ オーク /ドンナマルツィア

国際品種のシャルドネを新樽で熟成。香ばしさが感じられる。

## ワインバイキング

ワイングラスはお一人様1脚でお願いします。  
ワイングラスの交換(追加)は330円頂戴致します。



# Vino Rosso ～赤ワイン～



グラス ¥690 (¥759)  
 ハウスワイン 500cc (約4杯) ¥2600 (¥2860)  
 ①モンテプルチアーノ 1000cc (約8杯) ¥4900 (¥5390)

**赤微発泡**  
 ②ランブルスコ アマービレ 1 缶 (200cc) ¥790 (¥869)  
 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。

【陰干し(アパッシメント)】 【チリ】  
 ③カルムネール レセルバ/ビーニャ ファレルニア  
 イタリア人醸造家がチリの代表品種で 造る、イタリアスタイルのワイン。  
 骨格しっかり、ふくやかな味わい

【果実味&エレガント】 【シチリア州】  
 ④ネレッロ・マスカレーゼ/ファツィオ  
 シチリアの土着品種から生まれる個性的なワイン。  
 酸とタンニンのバランス良し

【ザ・ナボリの卓上ワイン】 【カンパーニャ州 ナポリ】  
 ⑤アリアニコ・ロッカレオーニ/ヴィッラ・マティルデ  
 熟した赤い果実の凝縮した味わい。  
 社員研修で訪れた思い出のあるワイナリー。 グラス ¥790 (¥869)

【コクのある甘み】 【プーリア州】 ボトル ¥4500 (¥4950)  
 ⑥ジンファンデル/ノー・ブル  
 濃い色の果実、コーヒ、甘草の香りが調和。  
 濃縮した果実味タイプのワインです。

【樽熟成の余韻】 【ブルガリア】  
 ⑦コート・デュ・ダニューブ/シャトー・ブルゴゾヌ  
 樽熟成由来のはっきりとしたバニラ香。  
 カシスなどの黒ブドウを思わせる力強い味わい。  
 余韻も適度に長く続く

【深みを感じられる赤】 【プーリア州】  
 ⑧イル・サローネ/ MGM  
 深みを感じ、ハム・サラミ類やミートソース系パスタ、  
 ローストビーフなどのお肉料理に!!

90分 飲み放題

¥2750 (¥3025)

(ドリンク L.O 21:30)

※在庫によって、銘柄が変更になる場合がございます

※ ( ) 内はすべて税込表示です



# Vino Bianco〜白ワイン〜

36ヶ月以上熟成 極上シャンパン

## ナポレオン・シャンパーニュ

🍷 シャルドネ 🍷 ピノ・ノワール

フランス皇帝ナポレオンを名乗れる唯一のシャンパーニュ。

¥7600

(¥8360)

中程度の濃さの黄金色。蜂蜜、洋梨、熟した柑橘類、アーモンドの芳醇なアロマを伴うノーズはピュアでエレガント。超高品質なシャンパーニュワインです。

【アロマティックな香り】 【バジリカータ州】

## マンフレディ ピアッコ バジリカータ

🍷 ミュラー・トゥルガウ、トラミネール・アロマティコ  
イキイキと、はっきりとした、もぎたての果実や白い花。  
味わいは爽やかさも感じさせる辛口。

¥4500

(¥4950)

【黒ブドウ由来のストラクチャー】 【ロンバルディア州】

## アルピ・レティケ ピアッコ/ニーノ・ネグリ

🍷 ネッピオーロ(別名キアヴェンナスカ)(黒ブドウ)  
黒ブドウから造られた白ワイン。  
バローロやバルバレスコなども造られる以上にタフな黒ブドウ。  
黒ブドウ由来のストラクチャーが十分感じられる。  
すっきりした口当たりながら、ジューシーで余韻には心地よい複雑さが◎

¥5500

(¥6050)

【コク、旨味あり辛口】 【カンパーニャ州】

## グレコ・ディ・トゥーフォ/ヴィラ・マティルデ

🍷 グレコ  
イタリアにおける原産地呼称の最高位!! D・O・C・Gワイン。  
フレッシュ感があり、ミネラルが多く味わいに溶け込んでいる。  
白桃やあんずを感じさせるふくよかさを感じられる。

¥5800

(¥6380)

【果実の凝縮感とミネラル】 【ロンバルディア州】

## カ・プリオーネ/ニーノ・ネグリ

🍷 ソーヴィニオン、シャルドネ 🍷 キアヴェンナスカ他  
トロピカルフルーツのフルーティさと  
フレンチオークの穏やかな樽香が調和。

¥6000

(¥6600)

【樽熟成濃厚リッチ】 【トレンティーノ・アルト・アディジェ州】

## “サンクト・ヴァレンティン”

## アルト・アディジェ・シャルドネ

🍷 シャルドネ  
バリックでのアルコール発酵と熟成を経て、  
凝縮した果実の風味、樽熟成によるバニラ香が広がる。  
複雑性のある豊かで上品な味わい。

¥6800

(¥7480)


※ ( ) 内はすべて税込表示です



# Vino Rosso ～赤ワイン～

【凝縮した果実の旨味】 【プーリア州】

## ススマニエロ/マスカ・デル・タッコ

 ススマニエロ

ススマニエロという土着品種を使用したプーリア州らしい濃厚な味わいのワイン。

¥4500  
(¥4950)

【食事を呼ぶワイン】 【ピエモンテ州】

## バルベーラ・ダルバ/ジャコーザ・フラテリ

 バルベーラ

空気の透き通った森のような冷涼感のある香り。  
質は穏やかで豊富なタンニンと適度にして十分な酸。

¥4950  
(¥5445)

【華やか&熟成香】

【サルデーニャ州】

## タンカファッラ アルゲーロ/セッラ&モスカ

 カンノナウ カベルネ・ソーヴィニョン

華やかさ中にも2年間の樽熟成由来の深みを感じさせる熟成香。  
カドのとれた丸みのあるまろやかな味わい。  
タンニンもワインによく溶け込んでいて心地よい。

¥5500  
(¥6050)

【イタリア国内受賞歴多数】

【トスカーナ州】

## ラ・セルヴァネッラ

## キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ/メリーニ

 サンジョヴェーゼ・グロッソ

一言でいけば<エレガントなキアンティ・クラッシコ>  
軽やかながらもうま味があり、辛口な1本  
リリース 50 周年を記念した特別ラベルです。

¥5500  
(¥6050)

【南伊を代表する赤】

## タウラージ/ヴィッラ・マティルデ 【カンパーニャ州】

 アリアニコ

南イタリアのワインの王様!! 非常に力強いワイン。

¥6500  
(¥7150)

【凝縮、濃縮感!!ハイコストパフォーマンス】 【ヴェネト州】

## アマローネ カピテル・デ・ロアリ/ルイジ・リゲッティ

 コルヴィーナ・ヴェロネーゼ ロンディネッラ

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。  
(通常は1kg から1本)



ソムリエ  
おすすめ

グラス ¥1500  
(¥1650)

ボトル ¥7800  
(¥8580)

【女王、お姫様、ブーケ】 【ピエモンテ州】

## バルバレスコ ガイヤ・プリンチペ/ロベルト・サロット

 ネッピオーロ

“イタリアワインの女王”と称されるバルバレスコ  
少しオレンジがかった明るい色調。  
花束やフルーツバスケットのような華やかでチャームな香りに  
バリック熟成由来のパニラ香も感じさせる。  
味わいはしっかりとタンニンを感じフルボディでドライ。とても柔らかく女性的。

¥8800  
(¥9680)

※ ( ) 内はすべて税込表示です



*Dolce*

自家製デザート

*Dolce misto* ¥1090 (¥1199)

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  
デザートの盛り合わせのご予約も承っております。

※写真の内容は一例です。



*consigliati*



ナポリのお菓子

ナポリ名物!! “Babà”

ナポリへ行ったら誰もが食べるであろうお菓子の“ババ”  
自家製のプリオッシュ生地にしみ込んだ甘いシロップ、リキュール  
のアルコール感にたっぷりクリームの定番ババです。  
付属のリキュールをすべて加えると味が本場に近づきます。

アマルフィ名物!!

ナスのバスティッチョ

“あの”野菜のナスを使ったデザート!!  
ナス+チョコレート!  
アマルフィ地方では有名な  
ナスを使ったデザートです。



シチリア産ピスタチオと

マスカルポーネチーズのカンノーロ

ピスタチオとマスカルポーネチーズ  
を使用した濃厚なカンノーロ。  
フォークを使わず  
手で頂くのがイタリア流。



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。



カプリ風  
チョコレートケーキ  
“カプレーゼ”

アーモンドの粉を使った  
チョコレートケーキ。  
カプリ島の伝統的な  
お菓子です。



“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!!



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。



**ALL ¥890** (¥979)

コーヒー・紅茶 ¥490 (¥539)

- \*アイス or ホットティー (レモン or ミルク)
- \*ナポリのエスプレッソコーヒー
- \*イタリアンカプチーノ (+110)
- \*コーヒー(アイス or ホット)
- \*アメリカンコーヒー
- \*アイスカフェラッテ

“Digestivo” 食後酒

- \* 少しのブルーチーズと  
少しの極甘口ワインのセット ¥1100 (¥1210)
- \* リモンチェッロ ¥790 (¥860)
- \* リモンチェッロクレーマ ¥790 (¥860)
- \* グラッパ ¥800 (¥880)
- \* グラッパ(樽熟成)  
(国際コンクール最高品質受賞) ¥800 (¥880)

※ ( ) 内はすべて税込表示です