

【ご注意願います。】

調理、盛付過程におきましては、アレルギー物質の2次混入を防ぐ為に細心の注意を払っておりますが、下記項目に十分ご理解頂き、ご利用下さいませ。

- ①キッチン内の通常調理器具を用いて調理致します。
- ②店内にて洗浄した食器にて盛付致します。
- ③コンタミネーションについては十分ご理解の上、ご利用下さい。

※コンタミネーションとは、原料としては使用されていないにも関わらず、調理、提供の際にアレルギー物質が混入してしまう事をいいます。お客様の症状の程度、その日の体調により、アレルギー物質の微量な混入でも発症する場合がございます。過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意下さい。

【備考】

各商品の使用食材全てに対して記しております。アレルギー物質該当食材の変更は承りますので、従業員にお尋ね下さい。

分類	メニュー名	卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	海老	かに	くるみ	大豆	松茸	山芋	桃	りんご	オレンジ	バナナ	キウイフルーツ	あわび	いか	いくら	鯖・鰯	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	ゴマ	カシューナッツ
サラダ	フレッシュモツツアレラのカプレーゼサラダ		●																								
	ローストチキンとハーブソーセージのグリルサラダ			●					●															●	●		
	生ハム&カリカリベーコン		●	●																				●			
	生ハム&スモークサーモン																				●			●			
	スペインオムレツサラダ		●	●																							
シーザーサラダ		●	●							●														●	●		
パエリア	シーフードたっぷりバレンシア風パエリア		●	●			●		●										●				●	●	●		
	あさりとお野菜のミックスパエリア		●	●					●										●				●	●	●		
	ハーブソーセージの漁師風パエリア		●	●					●														●	●	●		
	海老とやりの真っ黒ないかすみ		●	●			●		●										●				●	●	●		
リゾット	茄子とパルメザンチーズのポロニャ風リゾット		●	●																			●	●			
	木の子とベーコンのバルメザンクリームリゾット		●	●																				●			
	小海老とスモークサーモンのクリームリゾット		●	●			●														●						
	ナポリの漁師風魚介たっぷりリゾット						●		●										●					●	●		
	やりの真っ黒ないかすみリゾット		●				●		●										●						●		

分類	メニュー名	卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	海老	かに	くるみ	大豆	松茸	山芋	桃	りんご	オレンジ	バナナ	キウイフルーツ	あわび	いか	いくら	鯖・鰯	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	ゴマ	カシューナッツ
ドリア	小海老と蟹の濃厚クリームドリア		●	●			●	●																	●		
唐揚げ	若鶏の唐揚げ(チリマトソース)									●														●			
	若鶏の唐揚げ(タルタルソース)		●							●														●			
	若鶏の唐揚げ(シチリアレモンソース)									●														●			
	若鶏の唐揚げ(テリヤキソース)			●						●														●	●		
ピザ	ピッツァマルゲリータ		●	●																							
	イタリアントマトとハーブのマリナーラ		●	●																							
	ピッツァナポリターナ		●	●																			●				
	ベスカトーラ、ナポリ漁師のサンタルチア		●	●			●													●							
	ハーブソーセージとベーコンの辛いディアポーラ		●	●						●															●		
	きのこと厚切りベーコンと半熟卵のピスマルク		●	●																					●		
	ナポリの気まぐれカブリチョーザ		●	●																				●			
	蒸し鶏とコーンの和風てりやきピッツァ		●	●							●													●			
	アンチョビとオリーブのシチリアーナ		●	●																			●				
	紅ズワイガニとコーンのクリームピッツァ		●	●				●																			
	スモークサーモンのコサツカ		●	●																			●				
	きのこと厚切りベーコンと海苔の明太子バター		●	●																					●		
	ハーブ&ハーブ(選択した2種のピザに準ずる)		●	●																							
4種のピッツァアトロスタジオーニ		●	●				●												●		●			●			
4種のチーズのクアトロフォルマッジ		●	●																								
カルツォーネ&マルゲリータのルナロッソ		●	●																					●			
オムレツ	マンマの具だくさんオムレツ(トマトパルミジャン)		●	●						●																	
	マンマの具だくさんオムレツ(カニクリームチーズ)		●	●			●	●																			
	マンマの具だくさんオムレツ(チーズクリーム明太子)		●	●																							
	マンマの具だくさんオムレツ(和風てりやき)		●	●							●														●		
ローストチキン	薪窯焼き立てローストチキン(オリジナルガーリック)																							●			
	薪窯焼き立てローストチキン(カレー&ハーブ)																							●			
	薪窯焼き立てローストチキン(バルメザン&ハーブ)		●	●																				●			
	薪窯焼き立てローストチキン(粗挽き黒胡椒)																							●			
	薪窯焼き立てローストチキン(ホトリペッパー)		●	●																				●			
	薪窯焼き立てローストチキン(テリヤキ)		●	●							●													●	●		

分類	メニュー名	卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	海老	かに	くるみ	大豆	松茸	山芋	桃	りんご	オレンジ	バナナ	キウイフルーツ	あわび	いか	いくら	鮭	鯖・鰯	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	ゴマ	カシューナッツ	
アヒ	ヤリイカと海老のイカスマリアージュ						●			●									●										
	若鶏ときのこのトマトアヒージュ									●															●				
アンティパスト	にんにくとバジルとモッツアレラのトマトアヒージュ		●							●																			
	白身魚とほうれん草のトマトアヒージュ									●																			
	ヤリイカのうにクリームビスケットアヒージュ	●	●																●										
	海老とにんにくのオリーブオイルアヒージュ						●																			●	●		
	アンティパスト5種(日替わりメニューとなっております。)																												
	アンティパスト3種(日替わりメニューとなっております。)																												
	小海老と蟹のポタージュスープ	●	●	●			●	●																					
	トロサーモンのカルパッチョ										●											●							
	ブロシュートとミラノサラミ盛り合わせ																									●			
	ブロシュートとモッツアレラの盛り合わせ	●	●																							●			
	やりのカラマリフリットローマ風	●	●	●							●									●									
	ハーブソーセージの薪窯焼きサルシッチャ				●						●															●			
	フレッシュモッツアレラチーズのトマトカプレーゼ			●																									
	霧島産豚ロースの直火焼きグリル(赤ワインソース)	●	●	●							●															●			
	霧島産豚ロースの直火焼きグリル(トマトモッツアレラソース)	●	●	●							●															●			
	霧島産豚ロースの直火焼きグリル(きのこのトリュフクリームソース)	●	●	●							●														●	●			
	霧島産豚ロースの直火焼きグリル(ピッツァイオーラソース)	●	●								●															●			
	フィレンツェ風窯焼き鶏のビステッカグリル(ハニーマスタードクリームソース)	●	●	●							●														●				
	フィレンツェ風窯焼き鶏のビステッカグリル(てりやき)	●	●	●							●														●	●			
	フィレンツェ風窯焼き鶏のビステッカグリル(イタリアントマトとモッツアレラ)	●	●								●														●				
ナポリ風情熱のピヤベース		●	●				●			●									●						●	●			
白身魚のアクアパッツァローマ風			●							●												●			●	●			
白身魚のクラムチャウダー煮込みトスカナ風	●	●	●																				●		●	●			

分類	メニュー名	卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	海老	かに	くるみ	大豆	松茸	山芋	桃	りんご	オレンジ	バナナ	キウイフルーツ	あわび	いか	いくら	鮭	鯖・鰯	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	ゴマ	カシューナッツ	
パスタ	茄子とバルメザンチーズのノルマ風	●	●	●						●																			
	タコとツナのトマトクリーム	●	●	●						●																			
	茄子と厚切りベーコンのシチリアーナ	●	●	●						●																●			
	モッツアレラと厚切りベーコンとバルメザンチーズのローマ風	●	●	●							●															●			
	魚介たっぷり漁師風ベスカトーレ			●			●			●										●						●	●		
	ハーブソーセージと怒り坊のアラピアータ			●						●																●			
	イタリアントマトとモッツアレラチーズ	●	●	●						●																●			
	海老ときのこのトマト風味	●	●	●			●			●																			
	有頭海老と蟹のアメリケーヌソース	●	●	●			●	●		●										●									
	大粒アサリのボンゴレロツ			●						●																●	●		
	海老とタコの蟹トマトクリーム	●	●	●			●	●		●																			
	海老とヤリイカの真っ黒なイカスマ		●	●				●		●										●						●	●		
	厚切りベーコンときのこのトマトクリームソース	●	●	●						●																●			
	厚切りナスとツナのトマト風味	●	●	●						●																●			
	スモークサーモンと小海老のトマトクリーム	●	●	●			●			●												●							
	小海老とベーコンのトマト風味生ハム添え	●	●	●			●			●																●			
	ボローニャ風ミートソース	●	●	●																					●	●			
	茄子とバルメザンチーズのミートソース	●	●	●																					●	●			
	茄子とほうれん草のミートソース	●	●	●																					●	●			
	きのこのパルミジャンポロネーゼ	●	●	●							●														●	●			
	蒸し鶏ときのこのポロネーゼ生ハム添え	●	●	●						●															●	●			
	厚切りベーコンとチーズのポロネーゼ	●	●	●							●														●	●			
	きのことサルシッチャのポロネーゼ	●	●	●							●														●	●	●		
	蒸し鶏ときのこのカルボナーラ、生ハム添え	●	●	●						●															●	●			
	きのこと厚切りベーコンの濃厚クリームソース	●	●	●							●														●				
	厚切りベーコンの炭焼きカルボナーラ	●	●	●							●														●				
	蟹と海老のカルボナーラ	●	●	●				●	●																	●	●		
	うにとやりのカルボナーラ	●	●	●							●									●						●	●		
	海老とカリカリベーコンクリーム	●	●	●				●																		●			
	きのこと明太子のクリーム	●	●	●							●																		
	ほうれん草とツナのクリーム	●	●	●							●																		
	生ハムときのこのチーズクリーム	●	●	●																						●			

分類	メニュー名	卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	海老	かに	くるみ	大豆	松茸	山芋	桃	りんご	オレンジ	バナナ	キウイフルーツ	あわび	いか	いくら	鮭	鯖・鰯	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	ゴマ	カシューナッツ	
			小海老のサーモンクリーム黒胡椒添え	●	●	●			●														●						
	ハーブソーセージとパルメザンチーズのカルボナーラ	●	●	●						●																●			
	やいりかとかととお野菜のアーリオオーリオ		●	●															●						●	●			
	サーモンときのこのペペロンチーノ、お野菜添え	●	●	●																	●				●	●			
	海老とほうれん草とパルメザンチーズのアーリオオーリオ	●	●	●			●																		●	●			
	大粒アサリのボンゴレピアンコ、ナポリ風		●	●																					●	●			
	蒸し鶏とお野菜のペペロンチーノ	●	●	●																				●					
	ハーブソーセージときのこのペペロンチーノ	●	●	●						●															●				
	厚切りベーコンと青ネギとパルメザンチーズ	●	●	●																					●				
	ナポリ風海の幸のフルッティディマーレ		●	●															●						●	●			
	蒸し鶏ときのこのゴマ風味		●	●						●															●			●	
	きのこベーコンのにんにく醤油風味	●	●	●						●															●				
	シーフードとツナのにんにく醤油風味		●	●			●			●									●										
	小海老と蒸し鶏の和風ソース		●	●			●			●															●				
	和風明太子バターソース	●	●	●																									
	キノコの明太子バターソース	●	●	●																									
	魚介たっぷり和風ウニ醤油ソース	●	●	●			●			●									●										
ライスコロッケ	マンマの手作りライスコロッケ(ポロネーゼソース)	●	●	●																				●		●			
	マンマの手作りライスコロッケ(蟹チーズソース)	●	●	●			●	●																					
カツレツ	チーズがとろとろミラノ風カツレツ(トマトパルミジャンソース)	●	●	●																						●			
	チーズがとろとろミラノ風カツレツ(ポロネーゼソース)	●	●	●																				●		●			
	チーズがとろとろミラノ風カツレツ(きのこのトリュフクリームソース)	●	●	●																						●			

分類	メニュー名	卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	海老	かに	くるみ	大豆	松茸	山芋	桃	りんご	オレンジ	バナナ	キウイフルーツ	あわび	いか	いくら	鮭	鯖・鰯	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	ゴマ	カシューナッツ		
			自家製シチリアレモンドレッシング									●																		
	熟成パルサミソース																													
パケツ	ピサの焼き立てパケツ塔(酪農バター)		●	●																										
	ピサの焼き立てパケツ塔(ガーリックバター)	●	●	●																										
	ピサの焼き立てパケツ塔(ハチミツバター)		●	●																										
	ピサの焼き立てパケツ塔(明太子バター)		●	●																										
	ピサの焼き立てパケツ塔(オマール海老バター)	●	●	●			●	●																						
	ピサの焼き立てパケツ塔(濃厚ミルクバター)		●	●																										
	ピサの焼き立てパケツ塔(栗モンブランバター)		●	●																										
	ピサの焼き立てパケツ塔(ドルチェサツマイモバター)		●	●																										
	ピサの焼き立てパケツ塔(キャラメルマキアートバター)		●	●		●																								
	ピサの焼き立てパケツ塔(アップルシナモンバター)		●	●										●																
	ピサの焼き立てパケツ塔(パルミジャンチーズバター)	●	●	●																										
	ピサの焼き立てパケツ塔(月替わり)		●	●																										
ドルチェ	紅茶ティラミスクリームシフォン	●	●	●		●				●																				
	抹茶ティラミスクリームシフォン	●	●	●																										
	チョコティラミスクリームシフォン	●	●	●																										
	エスプレッソゼリーソフトクリーム添え		●																								●			
	トロピカルベリークリームパフェ		●													●											●			
	キャラメルブルーベリークリームパフェ		●							●																	●			
	アップルマンゴークリームパフェ		●																								●			
	カフェアッフォガード		●							●																				
	ブラッドオレンジムース		●													●											●			
	ミルクキャラメルプリン	●	●							●																				
	マンゴーのブラマンジェ		●																								●			
	季節のフルーツのバナナコッタ		●												●												●			