ディナー　アラカルト

A La Carte Menu

Dinner 17:00～22:00（L.O.21:00）

ANTIPASTO

① スモークサーモンのマリネ　JPY 1,800-
Marinated smoked salmon
腌制烟熏三文鱼



② アフェッタートミスト　JPY 1,400-
（生ハム、サラミ、モルタデッラの盛り合わせ）
Mixed Cold Meats (Prosciutto, Salami, Mortadella)
什锦生火腿（火腿、萨拉米香肠、熟香肠）

③ チーズ4種盛り合わせ　JPY 1,400-
Selected Cheeses (Parmesan, Pecorino, Gorgonzola, Camembert)
什锦奶酪(帕尔马干酪、佩科里诺干酪、戈贡佐拉干酪、卡门培尔奶酪)

④ アランチーニ（ライスコロッケ）　JPY　900-
Italian rice croquette
炸饭团



⑤ フレッシュトマトとバジルのブルスケッタ　JPY　800-
Fresh tomato bruschetta
新鲜番茄烤面包片



※表記料金は消費税を含みます。 写真はイメージです。
The prices shown include consumption tax. The photo is an image.
所示价格包含消费税。 圖片僅供參考。

2026.08

ディナー　アラカルト

A La Carte Menu

Dinner 17:00～22:00（L.O.21:00）

SALADS

⑥ **彩り野菜とパルミジャーノチーズのサラダ**
バルサミコビネガーのドレッシング
Mix Salad with Parmesan Cheese
and Balsamic Vinegar
沙拉配彩色蔬菜和帕尔马干酪，香醋酱

JPY 1,400-



⑦ **ローストビーフサラダ**
Roast Beef Salad
烤牛肉沙拉

JPY 2,000-



※表記料金は消費税を含みます。 写真はイメージです。
The prices shown include consumption tax. The photo is an image.
所示价格包含消费税。 圖片僅供参考。

2026.08

ディナー　アラカルト

A La Carte Menu

Dinner 17:00～22:00（L.O.21:00）

PASTA

⑧ **ナポリタン** — JPY 1,600-
Spaghetti Napolitana
纳波利塔纳意面

⑨ **カルボナーラ** — JPY 1,800-
Carbonara
卡邦尼拉

⑩ **和風明太子ソース** — JPY 1,800-
Japanese Style Pasta with Mentaiko
明太子日式意面

⑪ **ボロネーゼ** — JPY 2,000-
Bolognese
意大利肉酱

⑫ **牛肉の赤ワイン煮込みソース　カザレッチェ パルミジャーノレッジャーノ風味** — JPY 2,200-
Casalecce with Red Wine Braised Beef Sauce Flavored with Parmigiano-Reggiano
帕尔马干酪风味红酒炖牛肉酱卡萨莱切意面



⑬ **魚介とオリーブ、ケッパーのトマトラグーソース フェトチーネ　茗荷の香り** — JPY 2,500-
Fettuccine with Seafood, Olives and Capers in a Tomatragueau Sauce with Myoga
番茄酱海鲜宽面配橄榄、刺山柑与茗荷



※表記料金は消費税を含みます。 写真はイメージです。
The prices shown include consumption tax. The photo is an image.
所示价格包含消费税。 圖片僅供參考。

2026.08

ディナー　アラカルト

A La Carte Menu

Dinner 17:00～22:00（L.O.21:00）

PASTA

⑭ **本日のパスタ**
Today's Pasta
今天的意大利面
JPY 1,800-

⑮ **牛すじ肉赤ワイン煮込みソースのパスタグラタン**
Pasta gratin with beef tendon and red wine sauce
牛腱红酒酱烤意面
JPY 1,800-



PIZZA

⑯ **ピッツァ　マルゲリータ**
Pizza Margherita
玛格丽塔比萨
JPY 1,600-



⑰ **ピッツァ　クアトロ　フォルマッジ**
Pizza Quattro Formaggi
四种奶酪比萨
JPY 2,000-



⑱ **ピッツァ　ペスカトーラ（シーフードピザ）**
Pizza Pescatora （Seafood Pizza）
海鲜比萨
JPY 2,000-



※表記料金は消費税を含みます。 写真はイメージです。
The prices shown include consumption tax. The photo is an image.
所示价格包含消费税。 圖片僅供参考。

2026.08

ディナー　アラカルト

A La Carte Menu

Dinner 17:00～22:00（L.O.21:00）

SECONDO

⑲ **黒毛和牛のタリアータ**
ルッコラとパルミジャーノチーズ
Sliced Wagyu beef (Italian steak)
with Arugula and Parmesan cheese
切片和牛（意大利牛排）配芝麻菜和帕尔马干酪

JPY 4,800-



KIDS MEAL

12歳以下のお子様におすすめのメニューです。
Recommended for children under 12 years old.
建议 12 岁以下儿童使用。

⑳ **お子様プレート**
（ハンバーグ、ミートソースパスタ、本日のスープ、ポテトフライ）
Kid's plate
（Hamburger steak, pasta with meat sauce, today's soup, fried potatoes）
儿童餐盘
（汉堡牛排、肉酱意大利面、今天的汤、炸土豆）

JPY 1,500-



※表記料金は消費税を含みます。 写真はイメージです。
The prices shown include consumption tax. The photo is an image.
所示价格包含消费税。 圖片僅供參考。

2026.08

ディナー　アラカルト

A La Carte Menu

Dinner 17:00～22:00（L.O.21:00）

DOLCE

㉑ バスクチーズケーキ
Basque-Style Cheesecake
巴斯克风味芝士蛋糕

JPY 1,500-



㉒ チョコレートと珈琲、栗のパフェ仕立て
Chocolate, Coffee and Chestnut Parfait-Style Dessert
巧克力、咖啡与栗子芭菲

JPY 1,500-



㉓ 黒のバニラアイスクリーム
Black Vanilla Ice cream
黑色 香草冰淇淋

JPY 1,000-



*デンマーク産の泥炭（ピート）をベースに作られた
天然の食品用色素を使った黒のアイスです。
*Black ice cream made with natural food coloring based on Danish peat.
*用丹麦泥炭为原料的天然食用色素制成的黑色冰淇淋。

※表記料金は消費税を含みます。 写真はイメージです。
The prices shown include consumption tax. The photo is an image.
所示价格包含消费税。 圖片僅供参考。

2026.08