



Grand Menu

- 日本語 日本語
- 英語 English
- 中(簡) 中文(简体)



※表示価格はすべて税込み価格です。※All prices shown include tax. / ※所有标价为含税价。

Salad

サラダ・おつまみ

Salad and appetizers / 沙拉·开胃菜

Appetizers

まずはそのまま。バジルソースをかけると違った味わいに！

Enjoy the variations in flavor, both with and without the basil sauce.

先尝原味,再淋罗勒酱享受,体验不同滋味!



シーフードサラダ..... ¥968
Seafood salad with basil sauce
海鲜沙拉(附罗勒酱)

バジル
ソース添え



スモークサーモンのカルパッチョ..... ¥858
Smoked salmon carpaccio
生腌熏鲑鱼



クランデ!
Grande sized!
超大分量!

2~3人で取り分けて召し上がってください
Great for sharing with 2-3 people.
可2~3位亲朋好友一起分享。

取り分けシェフサラダ..... ¥968
Chef's special salad / 主厨特制沙拉



生ハムサラダ..... ¥638
Prosciutto salad
生火腿沙拉



スパイシーチキン&ポテト..... ¥880
Spicy chicken & fries / 辣味鸡块&薯条



ミニカプレーゼ... ¥528
Mini caprese
迷你卡布里沙拉



ミニサラダ... ¥275
Mini salad
迷你沙拉



皮付きフライドポテト
Fried potato wedges
带皮炸薯条
... ¥418



骨付きスパイシーチキン
Spicy chicken
带骨辣味鸡
... ¥693

Ajillo

アヒージョ

Ajillo
西班牙橄欖香蒜開胃菜

スペイン料理のタパスの一つ
オリーブオイルとニンニクで
煮込んだ料理です



**アヒージョは
バケット付**

Each Ajillos
come with baguette
橄欖蒜香開胃菜皆附法國麵包

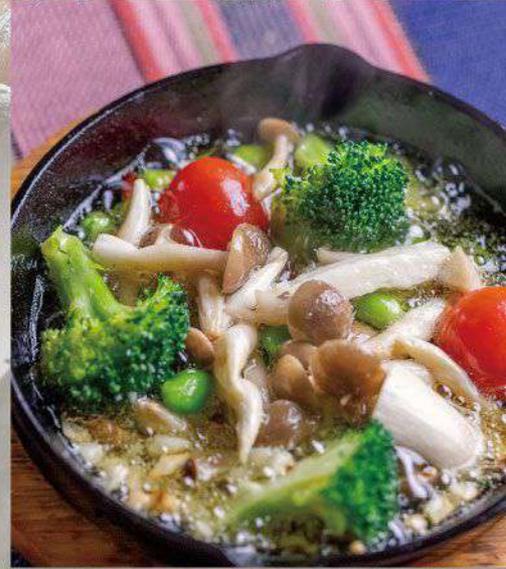
One of the most classic Spanish tapas. Garlic prawns with condiments cooked in olive oil.
西班牙開胃菜。以橄欖油和大蒜炖煮的佳肴。



海老のアヒージョ ¥880
Shrimp Ajillo
橄欖蒜香蝦



魚介のアヒージョ ¥968
Seafood Ajillo
橄欖蒜香海鮮



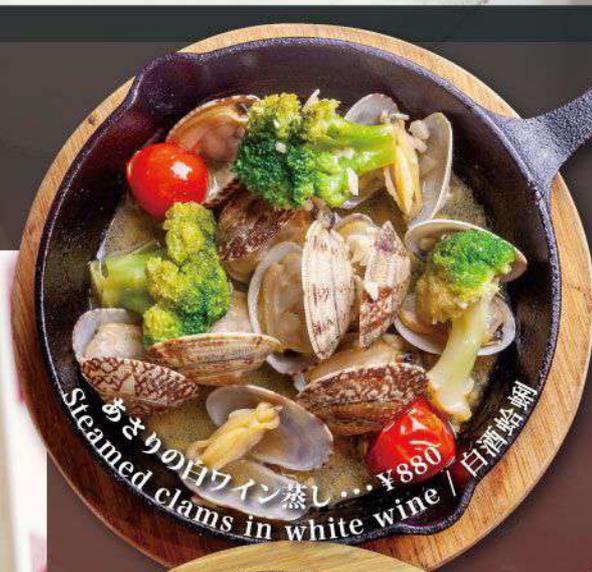
きのこ野菜のアヒージョ ¥825
Mushrooms & vegetables Ajillo
橄欖蒜香蘑菇什蔬

前菜

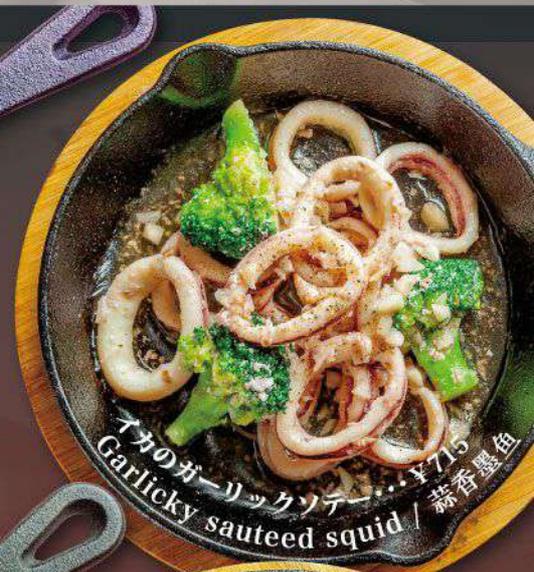
Appetizers
開胃菜



彩りブルスケッタ ¥748
Colorful bruschetta
彩色普切塔



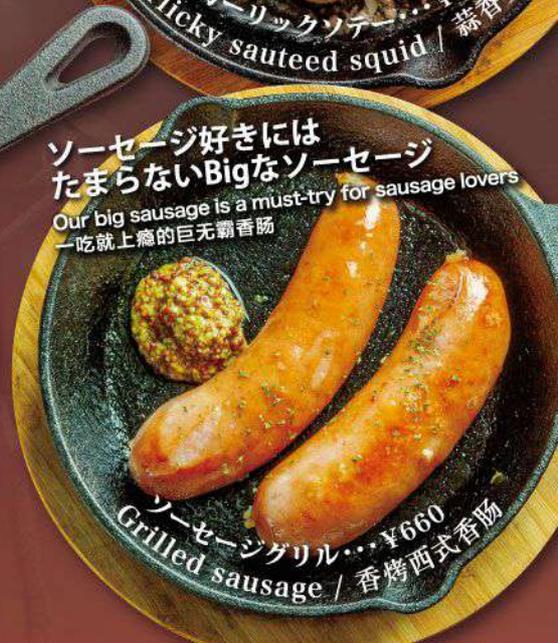
あさりの白ワイン蒸し... ¥880
Steamed clams in white wine / 白酒蛤蜊



イカのガーリックソテー... ¥715
Garlicky sautéed squid / 蒜香墨魚



ポテト&コーンバター... ¥495
Potato wedges and corn / 洋芋&奶油玉米



ソーセージ好きには
たまらないBigなソーセージ
Our big sausage is a must-try for sausage lovers
一吃就上癮的巨无霸香肠
ソーセージグリル... ¥660
Grilled sausage / 香烤西式香肠

Steak

ソース
選べる

和風おろし
ガーリック&オニオン
シャリアピン
わさび醤油

トッピング
フライドガーリック
Steak topping
Fried garlic
配料 香酥蒜片
¥55

ステーキ
牛排

※ディナータイムのみの販売となります。
※Dinner time only
※晚餐时段限定供应。



※写真は200gです
※Serving suggestion 200g
※照片为200g

牛肉の王者 北海道産牛!肉の旨み抜群!
The king of beef, Hokkaido beef! Packed with umami
牛肉之王 北海道牛!鲜美肉汁,出类拔萃!

北海道産牛キューブロール
Hokkaido beef cube roll
北海道肋眼牛排

150g ¥1,958 200g ¥2,530 150g×2枚 ¥3,630



※写真は150gです
※Serving suggestion 150g
※照片为150g

USビーフの一押し!肩ロース!
Highly recommended!
大力推荐的顶级美国牛!肩胛肉!

USチャックフラップ
US beef chuck flap
US翼板牛排

150g ¥1,958 200g ¥2,530 150g×2枚 ¥3,630

焼き具合、お選びください
Choose your doneness level
牛排熟度

レア
Rare
三分熟

ミディアム
Medium
五分熟

ウェルダン
Well-Done
全熟



100g

焼き具合
ミディアム
Doneness level
Medium
牛排熟度
五分熟

OGビーフ中落カルビ
Aussie beef rib fingers
澳大利亚牛肋条
¥1,078



100g

焼き具合
ミディアム
Doneness level
Medium
牛排熟度
五分熟

OGビーフハラミ
Aussie beef skirt steak
澳大利亚牛外横膈膜
¥1,298



100g

焼き具合
ミディアム
Doneness level
Medium
牛排熟度
五分熟

OGビーフタンサガリ
Aussie beef lower tongue
澳大利亚牛舌根
¥1,298



福井県越前白山三元豚肩ロースです。肉の旨みが冴え渡ります。
We use the Sangenton pork, the branded pork from Echizen city, Fukui.
It has a thick taste and Umami.
福井県越前白山三元猪の肩胛肉。肉汁鲜美,口齿留香。

越前白山三元豚肩ロース
Echizen-Shirayama Sangenton pork
shoulder loin
越前白山三元猪肩胛肉
100g ¥968
150g ¥1,298



「飲むサラダ」と言われるマテ茶を飼料に。くせがなくジューシー!
Maté tea chickens are raised on feed with Maté tea leaves in it.
It has a mild taste and is juicy!
以人称“喝的沙拉”的马黛茶为饲料。少了腥味,多了鲜嫩!

マテ茶鶏モモ
Grilled Maté tea chicken thigh
玛黛茶鸡腿
200g ¥968

¥550 ライス大盛り +¥55
Extra rice / 飯(大)

¥748 セットのサラダは+100円で生ハムサラダに変更できます
Upgrade to prosciutto salad with an additional JPY100
套餐沙拉只要+100日圆,即可升级为生火腿沙拉



セット
メニュー
Value set
套餐

【Aセット】スープ・サラダ・ライス付き
【A set】comes with, soup, salad and steamed rice
【A套餐】附汤・沙拉・白饭
【Bセット】スープ・サラダ・ライス・ドリンク付き
【B set】comes with, soup, salad, steamed rice and drink
【B套餐】附汤・沙拉・白饭・饮料

ライス
Rice
白饭
¥275

大ライス
Rice (Large)
大碗白饭
¥330

バケット
Baguette
法国面包
¥198

ロングバケット
Long Baguette
长棍面包
¥308

ミニサラダ
Salad (Small)
迷你沙拉
¥275

ミニ生ハムサラダ
Prosciutto salad (small)
迷你生火腿沙拉
¥385

コンソメスープ
Consommé soup
(French style clear soup)
法式清汤 ¥110

バケットは6種類よりお選びください

Tomato トマト Tomato sauce 红酱



人気ナンバーワンパスタ！
是非とも
Our best selling pasta! Must try!
人气No. 1的意大利面!

ぷりぷり海老とホタテのトマトクリーム
Tomato cream sauce with shrimp and scallop
茄汁奶油虾贝意大利面

¥1,320



シーフードとトマトソースが
絶妙の旨さ！
The perfect harmony of seafood and tomato sauce!
堪称天合之作的经典搭档!

★アサリを殻付き5個から殻なし10個に変更しています。
★Clams changed from 5 clams in shell to 10 clams without shell.
★蛤蜊从5个带壳蛤蜊改为10个不带壳蛤蜊。

漁師風 魚介たっぷりペスカトーレ
Fisherman's seafood Pescatore
渔夫风 茄汁海鲜意大利面

¥1,518



モッツアレラチーズとごろごろトマト
Mozzarella and chunky tomato
莫札瑞拉西红柿果肉意大利面

¥1,188



肉屋の特製ベーコンと茄子のトマトソース
Tomato sauce with butcher's special bacon and eggplant
特制培根双茄意大利面

¥1,100

Bolognese ボロネーゼ Bolognese 波隆那肉酱



粗挽きソーセージとまろやか温玉が
絶妙にマッチング！
The coarsely ground sausage pairs well
with the half-boiled egg
香肠滑蛋，完美契合！

粗挽きソーセージと温泉卵の
ボロネーゼ
Bolognese with coarse ground sausage
and a half-boiled egg
绞肉香肠温泉蛋肉酱面

¥1,210



絶妙のマッチング
ミート&トマト
The perfect combo: meat and tomato sauce
茄汁肉酱，最佳组合

スモークチキンときのこの
ミート&トマト
Bolognese with smoked chicken
and mushroom
熏鸡蕈菇茄汁肉酱面

¥1,430



ナス・ボロネーゼ・モッツアレラチーズが
絶妙の旨さ
The perfect harmony of fresh eggplant,
Bolognese, and mozzarella cheese.
香浓浓郁，回味无穷

茄子とモッツアレラチーズの
ボロネーゼ
Bolognese with eggplant
and mozzarella
紫茄莫札瑞拉芝士肉酱面

¥1,320

Peperoncino ペペロンチーノ Aglio Olio 蒜辣



イカの旨さとトマトの酸味が
絶妙な逸品
The flavor of the squid and the sourness
of the tomato are exquisite.
鱿鱼的鲜味和番茄的酸味堪称绝妙

 真イカのイカスミパスタ
Squid ink pasta
墨鱼蒜辣意大利面
¥1,485



ペペロンチーノの定番!
安定の旨さ
The classic style of Aglio-Olio! Must Try!
历久弥新的经典口味

 肉屋の特製ベーコン・茄子・きのこのこのペペロンチーノ
Aglio Olio with butcher's special bacon, eggplant, and mushroom
培根紫茄蕈菇蒜辣意大利面
¥1,100



 若狭名産鯖へしこのペペロンチーノ
Aglio-Olio topped with Saba-Heshiko*
(pickled mackerel, a local delicacy from Wakasa area)
若狭米糠鯖渍蒜辣意大利面

(米糠鯖渍 青花鱼及沙丁鱼以盐腌渍过后,再用米糠腌渍熟成一年的发酵食品)
* Heshiko: salted sardine or mackerel in rice-bran paste and fermented for over a year.

¥1,485



ペペロンチーノ人気NO.1パスタ
Our most popular Peperoncino!
这是我们最受欢迎的蒜辣意大利面

 漁師風 魚介たっぷりペペロンチーノ
Fisherman's favorite seafood aglio olio
渔夫风 蒜辣海鲜意大利面

¥1,430

Japanese Style 和風ソース Japanese soy sauce 和风



あっさりとしたバター醤油に
魚介がベストマッチ
The seafood pairs well with the light,
buttery sauce.
清淡的奶油酱油与鲜甜的海鲜一拍即合

漁師風 魚介たっぷり
バター醤油
Fisherman's seafood pasta with
buttery soy sauce
渔夫风 奶油酱油海鲜意大利面
¥1,430



イカときこのかがかつおだしの
ソースによく合います
The squid and the mushroom pair well with
the Katsuo-dashi (dried bonito broth) sauce.
墨鱼与蕈菇搭配柴鱼高汤无可挑剔

真イカときこのこの
かつお風味の和風パスタ
Japanese soy sauce pasta with squid,
mushroom and Katsuo-Bushi (dried bonito)
墨鱼蕈菇柴鱼和风意大利面
¥1,100



バター醤油の Pasta に
明太子が良く合います
The buttery soy sauce complements
the umami of Mentaiko.
奶油酱油意大利面的最佳搭档; 非明太子莫属

明太子乗せ
きのこのバター醤油パスタ
Buttery soy sauce with mushroom,
topped with Mentaiko (Spicy cod roe)
明太子蕈菇奶油酱油意大利面
¥1,100

Cream Sauce クリームソース Cream 白醬



リピーター続出！
おなかも心も満たされます
Fill your stomach and your soul with this creamy heaven
一吃就上癮！滿意飽足

ぷりぷり海老とホタテの明太子クリーム
Mentaiko cream with plump shrimp and scallop
明太子奶油虾贝意大利面
¥1,430



カルボナーラ好きはこれ！
Must try for Carbonara lover!
奶油培根迷，不可错过！

肉屋の特製ベーコンこってりカルボナーラ
Carbonara with butcher's special bacon
奶油培根意大利面
¥1,243



肉屋の特製ベーコン温泉卵のカルボナーラ
Carbonara with butcher's special bacon and half boiled egg
奶油培根温泉蛋意大利面
¥1,243



スモークサーモンのレモンクリーム
Lemon cream with smoked salmon
熏鲑香柠奶油意大利面
¥1,540

Basil バジル Basil 青醬



クリームソースと
バジルソースのヨラボ、最高！
The perfect harmony of cream sauce
and herby basil sauce!
白醬搭配青醬，无可挑剔！

肉屋の特製ベーコンと
きのこのバジルクリーム
Basil cream with butcher's special bacon
and mushroom
培根蘑菇罗勒奶油意大利面
¥1,485



バジル人気NO.1パスタ
バジル初心者はこちら
Our best-selling basil pasta!
人气No. 1的青醬意大利面！初尝罗勒的最佳选择

スモークチキンと
きのこのジェノベーゼ
Genovese with smokes chicken
and mushroom
熏鸡蘑菇热那亚意大利面
¥1,375



モッツァレラのジェノベーゼに
生ハムを乗せました
The Genovese pasta pairs well
with the prosciutto
除了莫札瑞拉芝士，还有鲜嫩的生火腿

生ハムとモッツァレラの
ジェノベーゼ
Genovese topped with prosciutto
and mozzarella
生火腿莫札瑞拉青醬意大利面
¥1,408

MENTAIKO 明太子 Mentaiko (Spicy cod roe) 明太子



お子様から大人まで大好きパスタ
The all-time favorite pasta
大人小孩的最愛

明太子スパゲッティ
Mentaiko spaghetti
明太子意大利面

¥1,078



ぷりぷり海老の食感がたまりません
The plump shrimps are simply irresistible.
鮮甜Q弾的虾仁口感令人难忘

ぷりぷり海老の
明太子スパゲッティ
Mentaiko spaghetti
with springy shrimp
虾仁明太子意大利面

¥1,210



イカとタコの食感がバツグン!
Delicious flavor and texture all in one dish
越嚼越香的美妙滋味!

真イカとタコの
明太子スパゲッティ
Mentaiko spaghetti
with squid and octopus
墨鱼章鱼明太子意大利面

¥1,353

TARAKO たらこ Tarako (Cod roe) 鱈鱼卵



お子様から大人まで大好きパスタ
The all-time favorite pasta
大人小孩的最愛

たらこスパゲッティ
Tarako spaghetti
鱈鱼卵意大利面

¥1,078



ぷりぷり海老の食感がたまりません
The plump shrimps are simply irresistible.
鮮甜Q弾的虾仁口感令人难忘

ぷりぷり海老の
たらこスパゲッティ
Tarako spaghetti
with plumpy shrimp
虾仁鱈鱼卵意大利面

¥1,210



イカとタコの食感がバツグン!
Delicious flavor and texture all in one dish
越嚼越香的美妙滋味!

真イカとタコの
たらこスパゲッティ
Tarako spaghetti
with squid and octopus
墨鱼章鱼鱈鱼卵意大利面

¥1,353

Soup Pasta



ホタテとごろごろトマトの
トマトスープパスタ **¥1,485**

Tomato soup pasta with scallops and tomatoes
番茄汤意大利面配扇贝和番茄

マテ茶鶏とサーモンの
クリームスープパスタ **¥1,485**

Yerba mate chicken and salmon
cream soup pasta

巴拉圭茶鸡肉 三文鱼 奶油汤意大利面



たっぷりアサリの
ボンゴレスープパスタ **¥1,430**

Vongole soup pasta with plenty of clams
蛤蜊汤意面

Pizza ピッツァ

Lサイズ 24cm
Large size 24cm
Sサイズ 19cm
Small size 19cm

CHEESE
チーズ
2倍

Option for double cheese.
双层奶酪配料。

Lサイズ (Large size) + ¥275
Sサイズ (Small size) + ¥198

日本語 日本語

英語 English

中(簡) 中文(简体)



マッシュルームとキノコのジェノベーゼ Mushroom and Mushroom Genovese 蘑菇和蘑菇青酱

ジェノベーゼピッツァをシンプルに。
キノコの風味と食感がバジルソースとベストマッチ。
A simple Genovese pizza with the flavor and texture of mushrooms that perfectly match with basil sauce.
用香菜酱简单制作的青酱披萨。
蘑菇的风味和口感与罗勒酱完美搭配。

Lサイズ (Large size) ¥1,320
Sサイズ (Small size) ¥858



ビスマルク Bismark / 比斯马克

温玉とたっぷりキノコにトマトソースのピッツァ。
とろ〜り温玉とチーズが相性バツグン!
A pizza with onsen tamago (soft-boiled egg) and plenty of mushrooms in tomato sauce. The gooey onsen tamago and cheese are a perfect match!
温泉蛋和大量蘑菇的番茄酱披萨。
浓郁的温泉蛋和芝士相得益彰!

Lサイズ (Large size) ¥1,430
Sサイズ (Small size) ¥968



マルゲリータ Margherita / 玛格丽塔

一番人気!
トマトとモッツァレラの定番ピッツァ。
The most popular! A classic pizza with tomatoes and mozzarella.
最受欢迎! 经典的番茄和奶酪披萨。

Lサイズ (Large size) ¥1,430
Sサイズ (Small size) ¥968



若狭名産へしことキノコ Wakasa-produced Heshiko and Mushroom 若狭米糠鯖渍和蘑菇

若狭名産へしこにたっぷりキノコで熟成の旨味が抜群!
敦賀に来たらこれ食べて!
Abundant mushrooms on Wakasa-produced heshiko bring out the rich flavor. A must-try when in Tsuruga!
若狭米糠鯖渍上有丰富的蘑菇, 醇厚的味道令人印象深刻。
到敦贺一定要尝试!

Lサイズ (Large size) ¥1,595
Sサイズ (Small size) ¥1,100



スタミナパワー Stamina Power / 体力十足

ソースとトッピングのWガーリック & マテ茶鶏でスタミナ爆発!
Double garlic and tea-infused chicken on both sauce and toppings for an explosion of stamina!
酱汁和配料的W蒜和茶树鸡, 爆发出的体力!

Lサイズ (Large size) ¥1,375
Sサイズ (Small size) ¥935



王道のミックス Classic Mix / 经典混合

いろんなピッツァがありますが、やっぱり王道はミックスピッツァ!
While there are various pizzas, the classic mix pizza is always a favorite!
虽然有各种各样的披萨, 但经典混合披萨始终是最受欢迎的!

Lサイズ (Large size) ¥1,540
Sサイズ (Small size) ¥1,045



アメリカン American / 美式

オーソドックスなアメリカンスタイル!
シンプルイズベスト!
An orthodox American style! Simple is the best!
正统的美式风格! 简单即是最好!

Lサイズ (Large size) ¥1,320
Sサイズ (Small size) ¥858



ハニーマスタード Honey Mustard / 蜂蜜芥末

香り高いはちみつバターと粒マスタードがベストマッチ!
The aromatic honey butter and grainy mustard are the perfect match!
芬芳的蜂蜜黄油和颗粒芥末完美搭配!

Lサイズ (Large size) ¥1,320
Sサイズ (Small size) ¥858



クアトロフォルマッジ Quattro Formaggi / 四芝士

モッツァレラ、カマンベール、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノの4種のチーズのピッツァ。
お好みでハチミツをかけて♪
A pizza with four types of cheese: mozzarella, camembert, gorgonzola, and parmesan.
Drizzle honey according to your preference!
由四种奶酪制成的披萨: 莫扎瑞拉、卡芒贝尔、戈尔贡佐拉和帕尔米杰诺。根据您的口味滴上蜂蜜!

Lサイズ (Large size) 1,540
Sサイズ (Small size) ¥1,045

TAKE OUT OK

《 別途ボックス代を頂いております 》 Takeout box fees / 的外卖盒费

Lサイズ (Large size) ¥86 Sサイズ (Small size) ¥64

※表示価格はすべて税込み価格です。 ※All prices shown include tax. / ※所有标价均含税价。

Pizza ピッツァ

Lサイズ 24cm
Large size 24cm
Sサイズ 19cm
Small size 19cm

CHEESE
チーズ
2倍

Option for double cheese.
双层奶酪配料。

Lサイズ (Large size) +¥275
Sサイズ (Small size) +¥198

日本語 日本語

英語 English

中(簡) 中文(简体)



生ハムのジェノベーゼ Genovese with Raw Ham 青酱生火腿

バジルソース、生ハム、ペビーリーフで、
あっさりしたピッツァに仕上げました。

Basil sauce, raw ham, and baby leaf
create a light and tasty pizza.
罗勒酱、生火腿和婴儿叶轻巧美味的披萨。

Lサイズ (Large size) ¥1,485
Sサイズ (Small size) ¥990



ホット&ホット Hot & Hot / 辣味与热辣

ハバネロソースに激辛 Chorizo と鷹の爪。
辛いもの好きは必ずハマる!

Habanero sauce with spicy chorizo and bird's eye chili.
A must-try for spice lovers!
哈瓦那辣椒酱、超辣的莎莎香肠和鹰爪。
辛辣爱好者一定会喜欢!

Lサイズ (Large size) ¥1,540
Sサイズ (Small size) ¥1,045



イカとアサリの明太子 Spicy Squid and Clam Mentaiko 鱿鱼和蛤蜊明太子

チーズの上と下のW明太子。イカやアサリと相性バツグン!
海苔の香りが食欲をそそります。

Double mentaiko on top and bottom with cheese.
Perfect combination with squid and clams!

The aroma of seaweed stimulates your appetite.
与鱿鱼和蛤蜊的搭配相得益彰! 海苔的香气激发食欲。

Lサイズ (Large size) ¥1,540
Sサイズ (Small size) ¥1,045



カルボナーラ Carbonara / 意大利炸酱面

パスタの定番カルボナーラをピッツァに仕上げました。
温玉とクリームソースがベストマッチ!

Classic pasta carbonara turned into a pizza.
Soft-boiled egg and cream sauce make the best match!
经典的意大利炸酱面改成了披萨。
温泉蛋和奶油酱最搭!

Lサイズ (Large size) ¥1,430
Sサイズ (Small size) ¥968



肉スペシャル Meat Special / 肉类特色

ローストビーフ、鴨、スモークチキン肉肉肉の肉スペシャル。
爽やかなホースラディッシュとミートソースで
重厚なピッツァに仕上げました。

A meat special with roast beef, duck, and smoked chicken.
Finished with refreshing horseradish and meat sauce.
烤牛肉、鸭肉和烟熏鸡的肉类特色。
清新的辣根和肉酱使得披萨更加厚重。

Sサイズ (Small size) ¥1,980



ペスカトーレ Pescatore / 渔夫

たっぷりシーフードとトマトソースのピッツァ。
海鮮の旨みが口の中に広がります。

Abundant seafood with tomato sauce.
The richness of the seafood spreads in your mouth.
大量海鲜和番茄酱的披萨。海鲜的鲜美在口中弥漫。

Sサイズ (Small size) ¥1,485



フレッシュサラダ Fresh Salad / 新鲜沙拉

たっぷりのフレッシュ野菜でサラダ感覚のヘルシーピッツァ。

A healthy pizza with plenty of fresh vegetables,
giving you a salad-like sensation.
用新鲜蔬菜制成的健康披萨,带给您沙拉般的感觉。

Lサイズ (Large size) ¥1,430
Sサイズ (Small size) ¥968



フルーツカスタード Fruit Custard / 水果卡仕达

カスタードクリームにたっぷりフルーツ
デザート感覚のピッツァ。

Custard cream with plenty of fruits,
creating a dessert-like pizza.
卡仕达奶油和丰富的水果,打造出一种甜点般的披萨。

Sサイズ (Small size) ¥858



ソリッソ風スモア Sollisso-style S'mores / Sollisso风格的棉花糖

ダークチョコ & 焼きマシュマロの
スモアをソリッソ風に。

Dark chocolate and roasted marshmallow
S'mores in Sollisso style.
用Sollisso风格的黑巧克力和烤棉花糖制成的棉花糖。

Sサイズ (Small size) ¥638

TAKE OUT OK

《別途ボックス代を頂いております》Takeout box fees / 的外卖盒费

Lサイズ (Large size) ¥86 Sサイズ (Small size) ¥64

※表示価格はすべて税込み価格です。※All prices shown include tax. / ※所有标价均含税价。



外はパリッとこんがり、中はふんわりしっとり
自信・自慢のバケットです！

One of the most classic Spanish tapas.
Garlic prawns with condiments cooked in olive oil.
西班牙开胃菜。以橄榄油和大蒜炖煮的佳肴。

- バター風味
Butter
奶油
- 明太子
Mentaiko(cod roe)
明太子
- カスタードクリーム
Custard cream
卡士达奶油
- はちみつ
Honey
蜂蜜
- ガーリック
Garlic
大蒜
- アンチョビ
Anchovy
鲱鱼

ハーフ
Margherita
玛格丽特比萨
¥198

ロング
Margherita
玛格丽特比萨
¥308

パリッとした食感の
お手軽ピッツァ
Budget friendly crispy pizza
薄片比萨 饼皮薄脆, 口感轻盈

クリスピー
Crispy
ピザ
Pizza
薄片比萨

¥550



マルゲリータ
Margherita
玛格丽特



明太子マヨネーズ
Mentaiko(cod roe)mayo
明太子蛋黄酱



ジェノベーゼ
Genovese(basil pesto sauce)
热那亚香草(青酱)



はちみつとブルーチーズ
Honey & blue cheese
蜂蜜与蓝纹芝士

リゾット

Risotto

义式炖饭

3種チーズときのこの
チーズリゾット

Three cheese risotto
with mushroom

芝士三重奏蘑菇炖饭

¥1,078



漁師風 魚介たっぷり
トマトリゾット
fisherman's seafood
tomato risotto
渔夫风 茄汁海鲜炖饭

¥1,188



肉屋の特製ベーコン
温泉卵のカルボナーラリゾット
Carbonara risotto with butcher's
special bacon and a half-boiled egg
香浓奶油培根温泉蛋炖饭

¥1,155



Bar Menu

～バルメニュー～
酒吧菜单

※ディナータイムのみの提供となります。
※Dinner time only / ※晚餐时段限定供应。

季節の前菜3種盛り

Three assorted
appetizer platter
时令开胃菜三拼盘

¥583



ドライ物盛り合わせ

Assorted dry snacks
果干肉干拼盘

¥748



ローストビーフ

Roast beef
生烤牛肉

¥1,078



肉バル盛り

Nikubaru platter

(Cold cuts, chicken wing, sausage and cheese)

综合肉拼盘

¥1,848



激辛 Chorizo

Super hot chorizo
西班牙特辣香肠

¥583



スペイン産サラミ

Spanish salami
西班牙腊肠

¥528



ソーセージ盛り

Sausage platter / 香肠拼盘

¥1,408



チーズ盛り合わせ

Cheese platter
芝士拼盘

¥803



ライスコロッケ

Rice croquette
油炸饭团

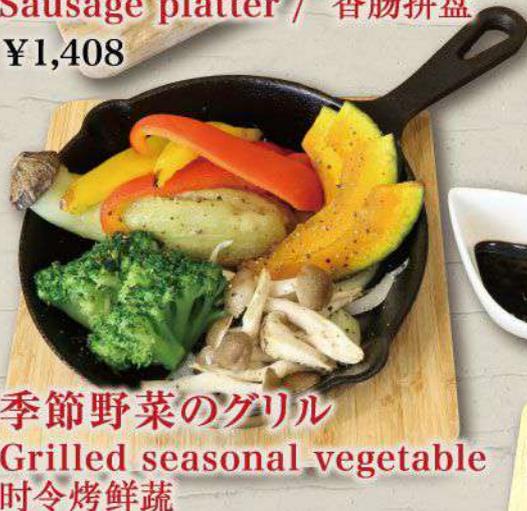
¥528



季節野菜のグリル

Grilled seasonal vegetable
时令烤鲜蔬

¥803



グリルトマトプロバンス風

Provencal tomato
(Grilled tomatoes topped with bread crumbs)
普罗旺斯烤西红柿

¥748



ガーリック シュリンプ

Garlic shrimp
香蒜炸虾仁

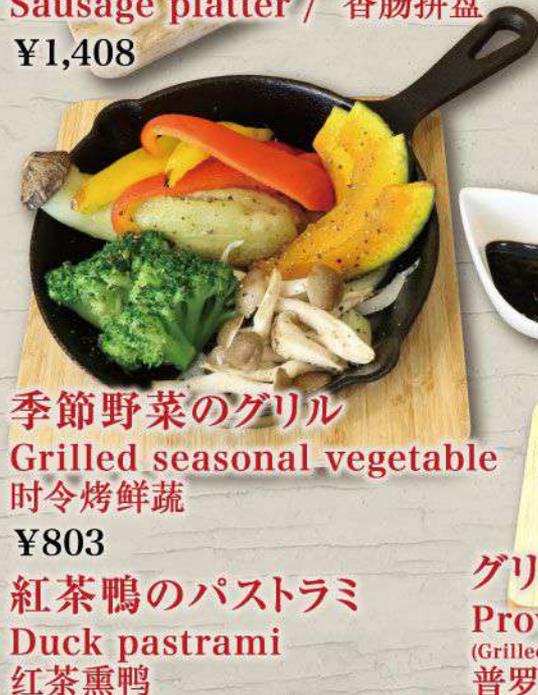
¥748



紅茶鴨のパストラミ

Duck pastrami
红茶熏鸭

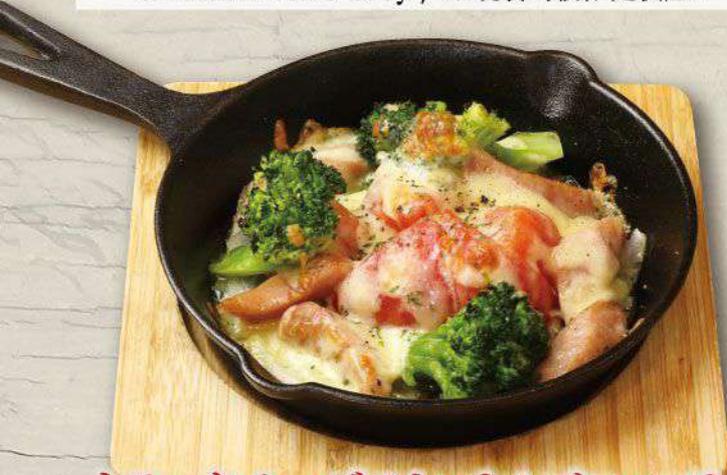
¥583



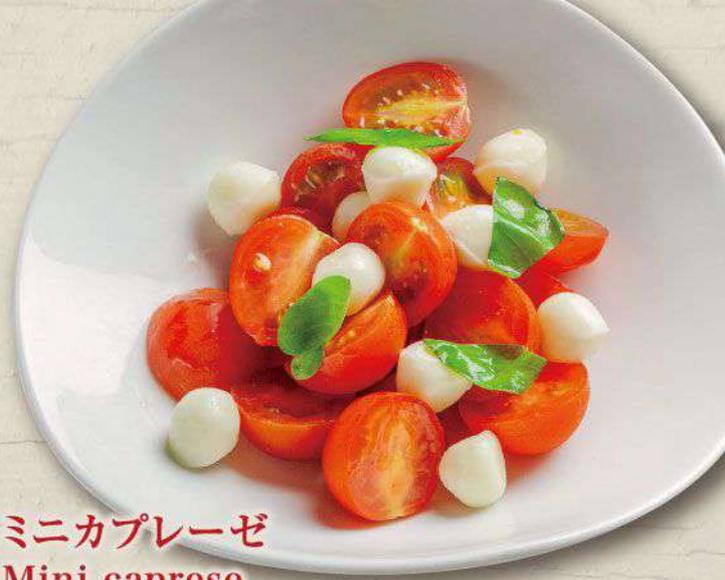
Appetizers

~おつまみ~
开胃菜

※ディナータイムのみの提供となります。
※Dinner time only / ※晚餐时段限定供应。



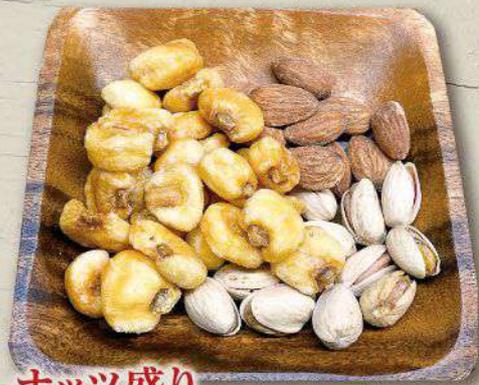
とろーりチーズのトマト&ブロッコリー
Cheesy tomato & broccoli skillet
香浓芝士烤红茄青花
¥583



ミニカプレーゼ
Mini caprese
迷你卡布里沙拉
¥528



イタリアンきゅーり
Chilled cucumber salad
义式黄瓜
¥363



ナッツ盛り
Assorted nuts
综合坚果
¥605



とろーりチーズの
ソーセージ&パプリカ
Cheesy sausage &
bell pepper skillet
香浓芝士烤香肠甜椒
¥583



たっぷりトマトの
チーズエッグ
Chunky tomato
and cheese omelet
红茄芝士蛋
¥583



スモークチキンの
ガーリックソテー
Garlicky Sautéed
smoked chicken & asparagus
熏鸡蒜炒芦笋
¥550



ブロッコリーの
ガーリックソテー
Garlicky Sautéed broccoli
蒜炒青花菜
¥495



きゅーり&トマト
Chilled cucumber
and tomato salad
黄瓜&西红柿
¥528

SET MENU

セットの
サラダは
+100円で
生ハムサラダ



に変更できます

Upgrade to prosciutto salad
with additional ¥100
套餐沙拉只要+100日圓，
即可升级为生火腿沙拉

パスタ・ピザ・リゾットにセットでお得

Enjoy more value by ordering as a set with a choice of your main course
: pasta, pizza, or risotto

搭配意大利面・比萨・义式炖饭的超值套餐

※セットメニューのみのご注文はお断りしております

※Please refrain from ordering a set menu only. / ※超值套餐，恕不单点

バケットセット

Baguette Set
法棍套餐

- ・バケット・ドリンク
- ・Baguette・Drink
- ・法国面包・饮料

※バケットは6種類からお選びください。



¥418

ロングバケットセット

Long baguette Set
长棍套餐

- ・ロングバケット・ドリンク
- ・Long baguette・Drink
- ・法国长棍・饮料

※バケットは6種類からお選びください。



¥528

ブォーノセット

Buono Set
美味套餐

- ・バケット・スープ・サラダ
- ・Baguette・Soup・Salad
- ・法国面包・汤品・沙拉

※バケットは6種類からお選びください。



¥550

ソリッソセット

Sorriso Set
微笑套餐

- ・バケット・スープ・サラダ・ドリンク
- ・Baguette・Soup・Salad・Drink
- ・法国面包・汤品・沙拉・饮料

※バケットは6種類からお選びください。



¥748

スープ・サラダセット

Soup & Salad Set
汤品沙拉套餐

- ・スープ・サラダ
- ・Soup・Salad
- ・汤品・沙拉



¥363

トリプルセット

Triple Set
三点套餐

- ・スープ・サラダ・ドリンク
- ・Soup・Salad・Drink
- ・汤品・沙拉・饮料



¥583

ピザセット

Pizza Set / 比萨套餐

- ・クリスピーピザ・ドリンク
- ・Crispy pizza・Drink
- ・薄片比萨・饮料

※クリスピーピザは4種類からお選びください。

※Choose one crispy pizza from the following: / ※薄片比萨有4种口味可选



¥715

ドルチェセット

Dolce Set / 甜点套餐

- ・ドルチェ・ドリンク
- ・Dolce・Drink
- ・甜点・饮料

※ドルチェは9種類からお選びください。

※Choose one dolce from the following: / ※甜点有9种口味可选



¥583

バケット

Baguette / 法国面包

- バター風味
Butter / 奶油
- 明太子
Mentaiko(cod roe)
明太子
- ガーリック
Garlic / 大蒜
- アンチョビ
Anchovy / 鰵鱼
- はちみつ
Honey / 蜂蜜
- カスタードクリーム
Custard cream
卡士达奶油

クリスピーピザ

Crispy pizza / 薄片比萨

- マルゲリータ
Margherita / 玛格丽特
- 明太子マヨネーズ
Mentaiko(cod roe)mayo
明太子蛋黄酱
- ジェノベーゼ
Genovese
(basil pesto sauce)
热那亚香草(青酱)
- はちみつとブルーチーズ
Honey & blue cheese
蜂蜜与蓝纹芝士

ドリンク

Set drinks / 饮料

- コーヒー(ホットorアイス)
Coffee(hot/iced) / 咖啡(热or冷)
- 紅茶(ホットorアイス)
English breakfast tea / 红茶
ストレート・ミルク・レモン
plain・milk・lemon / (原味、牛奶、柠檬)
- 100%オレンジジュース
100% orange juice / 100%柳橙汁
- 100%アップルジュース
100% apple juice / 100%苹果汁
- 100%ピンクグレープフルーツジュース
100% pink grapefruits juice
100%红葡萄柚汁

- カルピス
Calpico(cultured milk drink)
可尔必思
- カルピスソーダ
Calpico soda / 可尔必思苏打
- ペプシコーラ
Pepsi / 百事可乐
- ジンジャーエール
Ginger ale / 姜汁汽水
- ウーロン茶
Oolong tea / 乌龙茶
- 緑茶
Green tea / 绿茶

ドルチェ

Set dolce (desserts) / 甜点

- ティラミス
Tomato sauce / 提拉米苏
- ベイクドチーズ
Baked cheese cake
芝士蛋糕
- シフォンケーキ
Chiffon cake / 戚风蛋糕
- カタラーナ
Cream Catalana
(Spanish custard dessert with a hard caramel topping)
烤布蕾
- ミルクレープ
Mille crepe(Layered thin pancakes with whipped cream)
法式千层蛋糕
- バニラアイス
Vanilla ice cream / 香草冰淇淋
- 抹茶アイス
Matcha ice cream / 抹茶冰淇淋
- カシスアイス
Cassis sorbet / 黑醋栗冰淇淋
- チョコアイス
Chocolate ice cream / 巧克力冰淇淋

CAFÉ&DOLCE カフェ & ドルチェ

咖啡 & 甜点



カフェラテ
Latte
拿铁
¥330



キャラメルマキアート
Caramel macchiato
焦糖玛奇朵
¥385



抹茶ラテ
Matcha latte
抹茶拿铁
¥385



ウイナーコーヒー
Viennese coffee (Hot / Iced)
维也纳咖啡 (热or冰)
ホットorアイス ¥385



当店のこだわりコーヒー

Our carefully brewed coffee:
本店特调咖啡

イタリアのベリーダークロースト豆を
オーダーを頂いてから1杯ずつ挽いて抽出します。
濃厚でコクがあり、さまざまなアロマが感じられる、
ナポリ伝統の味わいをお楽しみください。

We use carefully selected Italian roasted beans.
Each cup of coffee is freshly brewed after taking the order.
Enjoy the rich taste and the aroma of Italian traditional coffee.
采用来自意大利的深焙咖啡豆。杯杯当场研磨，细心萃取。
让人得以尽享浓郁丰富的咖啡香，细细品味拿坡里的传统风味。

コーヒー ホットorアイス
Coffee (hot/iced) / 咖啡(热or冷)

ミルク ホットorアイス
milk / 牛奶

紅茶 ホットorアイス
ストレート・ミルク・レモン
English breakfast tea
(plain/with milk/ with lemon)
红茶(原味、牛奶、柠檬)

100%オレンジジュース
100% orange juice / 100%柳橙汁

100%アップルジュース
100% apple juice / 100%苹果汁

100%ピンクグレープフルーツジュース
100% pink grapefruits juice
100%红葡萄柚汁

ペプシコーラ
Pepsi / 百事可乐

ジンジャーエール
Ginger ale / 姜汁汽水

カルピス
Calpico
(cultured milk drink)
可尔必思

カルピスソーダ
Calpico soda
可尔必思苏打

烏龍茶
Oolong tea / 乌龙茶

緑茶
Green tea / 绿茶
¥275



ケーキ各種
Cakes / 各式蛋糕

- ▶ ティラミス Tiramisu 提拉米苏
- ▶ カタラーナ Cream Catalana (Spanish custard dessert with a hard caramel topping) 烤布蕾
- ▶ ミルクレープ Mille crepe (Layered thin pancakes with whipped cream) 法式千层蛋糕
- ▶ シフォンケーキ(抹茶) Chiffon cake (matcha) / 戚风蛋糕(抹茶) ¥385
- ▶ ベイクドチーズ Baked cheese cake 芝士蛋糕



ドルチェプレート
Dolce platter
甜点盘

お好きなケーキ2種類(左)と
お好きなアイス1種類(右)を
お選びください

Choose 2 slices of cake
and 1 ice cream.
可挑选两种蛋糕及一种冰淇淋

¥880



アイスクリーム
Ice cream
冰淇淋

- ▶ バニラ Vanilla ice cream 香草冰淇淋
 - ▶ カシス Cassis sorbet 黑醋栗冰淇淋
 - ▶ チョコ Chocolate ice cream 巧克力冰淇淋
 - ▶ 抹茶 Matcha ice cream 抹茶冰淇淋
- お好きなアイスを2種お選び下さい
Choose 2 flavors of ice cream
可挑选两种冰淇淋

¥385



アフォガート
Affogato
阿芙佳朵

バニラアイスの
エスプレッソかけ
A shot of espresso
over a scoop of vanilla ice cream
淋上义式浓缩咖啡的香草冰淇淋

¥440

Course Menu ~コースメニュー~



※写真は2名様分です



※写真は2名様分です

ボーンコース ご注文は2名様~

1名様 **3,500円** 税込3,850円

- 飲み放題120分
- 肉バル盛り
- バケット

ソリッソコース ご注文は2名様~

1名様 **5,000円** 税込5,500円

- 飲み放題120分
- 肉バル盛り
- バケット
- 選べるパスタ or ピザ or リゾット
- 選べるドルチェ

飲み放題のみのご注文も承っております。(2名様~)

【90分】1,800円(税込1,980円) 【120分】2,300円(税込2,530円)

平日ディナー、土日限定! 事前予約の女子会コース



※写真は2名様分です

カジュアル女子会コース ご注文は2名様~

1名様 **2,300円** 税込2,530円

飲み放題90分付き **3,600円** (税込3,960円)

- 前菜3種盛り
- 生ハムサラダ
- ライスコロッケ
- グリルトマト
- 選べるパスタ
- 選べるドルチェ
- コンソメスープ



※写真は2名様分です

プレミアム女子会コース ご注文は2名様~

1名様 **3,200円** 税込3,520円

飲み放題90分付き **4,500円** (税込4,950円)

- 前菜3種盛り
- 生ハムサラダ
- ライスコロッケ
- グリルトマト
- 選べるパスタ
- 選べるドルチェ
- コンソメスープ
- 選べるクリスピーピザ or バケット2本
- 合鴨のコンフィ又はチーズフォンデュハンバーグ

※女子会コースは平日ディナー、土日限定(平日ランチ不可)。事前予約必須。

セットのサラダは生ハムサラダ
に変更出来ます +¥110

Can be upgraded to prosciutto salad
套餐沙拉+含税110日圓,可改选生火腿沙拉



平日ランチ

Weekday lunch set meals / 平日午餐套餐

プラスでお得
Lunch set sides
豪华套餐

ランチドリンク
Lunch drinks
套餐饮料
¥165

ランチドルチェ
Lunch desserts
套餐甜点
¥308

ランチバケット
Lunch baguettes
套餐法国面包
¥165

※プラスでお得は料理をご注文の方が対象です。単品でのご注文はお断りしております。
※Lunch set sides are only available for lunch menus. Please refrain from ordering a set menu only.
※豪华套餐仅限搭配午餐套餐,不可单点

本日の生パスタランチ

Fresh pasta set meal of the day
本日意大利生面午餐套餐

セット内容 スープ・サラダ・本日の生パスタ
※本日の生パスタの具材は黒板をご覧ください
套餐内容 汤品・沙拉・本日意大利生面
※本日意大利生面请见店内黑板

パスタ大盛り
Large size
意大利面加量
+¥176

パスタ小盛り
Small size
意大利面小份
-¥55

プラスでお得!
Value add-ons / 豪华套餐!

+バケット ¥1,155
+Baguette / +法国面包

+ドリンク ¥1,155
+Drink / +饮料

+バケット+ドリンク ¥1,320
+Baguette and drink / +法国面包+饮料

+ドリンク+ドルチェ ¥1,463
+drink and dessert / +饮料+甜点

こちらでも選べます。
Can also choose this
这道沙拉也可以选哦



スモーク
サーモンの
カルパッチョ

ソリッソランチ

Sorriso lunch set meal
炙式炖饭午餐套餐

セット内容 スープ・[スモークサーモンのカルパッチョor生ハムサラダ]・バケット+ドリンク+本日の生パスタ2/3
※本日の生パスタの具材は黒板をご覧ください
套餐内容 汤品+生腌熏鲑鱼or生火腿沙拉+法国面包+饮料+本日意大利生面2/3 ※本日意大利生面请见店内黑板

セットのバケットは+100円で
ロングバケットに変更できます
The set baguette can be upgraded to
the long baguette with additional 100.
套餐的法国面包只要+100日圓,
即可升级为长棍面包

マテ茶鶏グリルランチ

Grilled Maté tea chicken
玛黛茶烤鸡午餐套餐

サラダ・スープ・ライスorバケット付き
comes with salad, soup and rice or baguette
附沙拉・汤品・米饭or法国面包

200g ¥1,298
単品 a la carte 200g ¥968

フライドガーリック+50円(税込55円) ライス大盛り+50円(税込55円)
Fried Garlic / 香酥蒜片 Extra rice / 白饭大碗

選べるソース
Choice of sauces
沙拉酱

和風おろし Soy sauce with grated radish 和風萝卜泥

ガーリック&オニオン Garlic & onion 蒜粒&洋葱

チャリアピン Chaiapan (garlic, onion, soy sauce) 蒜粒洋葱酱油

わさび醤油 Wasabi & soy sauce 山葵酱油

越前白山三元豚グリルランチ

Grilled Echizen-Shirayama Sangenton pork set
香烤越前白山三元猪肉午餐套餐

サラダ・スープ・ライスorバケット付き
comes with salad, soup and rice or baguette
附沙拉・汤品・米饭or法国面包

100g ¥1,298 150g ¥1,628
単品 a la carte 100g ¥968 150g ¥1,298

フライドガーリック+50円(税込55円) ライス大盛り+50円(税込55円)
Fried Garlic / 香酥蒜片 Extra rice / 白饭大碗

選べるソース
Choice of sauces
沙拉酱

和風おろし Soy sauce with grated radish 和風萝卜泥

ガーリック&オニオン Garlic & onion 蒜粒&洋葱

チャリアピン Chaiapan (garlic, onion, soy sauce) 蒜粒洋葱酱油

わさび醤油 Wasabi & soy sauce 山葵酱油

ハーフ&ハーフランチ

Half & half lunch set
双拼午餐套餐

セット内容 スープ・サラダ・クリスピーピザ・本日の生パスタ1/2+ドリンク
※本日の生パスタの具材は黒板をご覧ください
套餐内容 汤品・沙拉・薄片比萨・本日意大利生面1/2+饮料 ※本日意大利生面请见店内黑板

100g ¥1,298 150g ¥1,628
単品 a la carte 100g ¥968 150g ¥1,298

フライドガーリック+50円(税込55円) ライス大盛り+50円(税込55円)
Fried Garlic / 香酥蒜片 Extra rice / 白饭大碗

選べるソース
Choice of sauces
沙拉酱

和風おろし Soy sauce with grated radish 和風萝卜泥

ガーリック&オニオン Garlic & onion 蒜粒&洋葱

チャリアピン Chaiapan (garlic, onion, soy sauce) 蒜粒洋葱酱油

わさび醤油 Wasabi & soy sauce 山葵酱油

お選び
ください
Create your
own set
口味

パスタソース
Pasta sauce / 意大利面酱

- トマトソース Tomato sauce / 红酱
- バジルソース Basil pesto sauce / basil 酱
- クリームソース Cream sauce / 白酱
- バター醤油 Butter Soy sauce / 奶油酱油
- ボロネーゼ Bolognese sauce / 波隆那肉酱
- 和風ソース Japanese style sauce / 和风
- ベベロンチーノ Aglio Olio / 辣味蒜香

バケット
Baguette / 法国面包

- バター風味 Butter / 奶油
- 明太子 Mentaiko(cod roe)/ 明太子
- ガーリック Garlic / 大蒜
- アンチョビ Anchovy / 鳀鱼
- はちみつ Honey / 蜂蜜
- カスタードクリーム Custard cream / 卡士达奶油

クリスピーピザ
Crispy pizza / 薄皮比萨

- マルゲリータ Margherita / 玛格丽特
- 明太子マヨネーズ Mentaiko(cod roe)/mayo / 明太子蛋黄酱
- ジェノベーゼ Genovese(basil pesto sauce) / 热那亚香茅(青酱)
- はちみつとブルーチーズ Honey & blue cheese / 蜂蜜与蓝纹芝士

ドリンク
Set drinks / 饮料

- コーヒー(ホットorアイス) Coffee(hot/iced) / 咖啡(热or冷)
- 紅茶(ホットorアイス) English breakfast tea / 红茶
- ストレート・ミルク・レモン plain-with-milk-lemon / 原味・牛奶・柠檬
- 100%オレンジジュース 100% orange juice / 100%柳橙汁
- 100%アップルジュース 100% apple juice / 100%苹果汁
- 100%ピンクグレープフルーツジュース 100% pink grapefruits juice / 100%红葡萄柚汁
- カルピス Calpico(cultured milk drink) / 可尔必思

ドルチェ
Set choice (dessert) / 甜点

- カルピスソーダ Calpico soda / 可尔必思苏打
- ペプシコーラ Pepsi / 百事可乐
- ジンジャーエール Ginger ale / 姜汁汽水
- ウーロン茶 Oolong tea / 乌龙茶
- 緑茶 Green tea / 绿茶

ティラミス Tiramisu / 提拉米苏

ベイクドチーズ Baked cheese cake / 芝士蛋糕

カタラナ Cream Catalana (Spanish custard dessert with a hard caramel topping) 烤布蕾

ミルクレープ Mille crepe (Layered thin pancakes with whipped cream) 法式千层蛋糕

シフォンケーキ Chiffon cake / 戚风蛋糕

バニラアイス Vanilla ice cream / 香草冰淇淋

抹茶アイス Matcha ice cream / 抹茶冰淇淋

カシスアイス Cassis sorbet / 黑醋栗冰淇淋

チョコアイス Chocolate ice cream 巧克力冰淇淋



お子様ピザセット.....¥660
Kid's pizza set / 儿童比萨套餐

[单品]お子様ポテトフライ
Kid's French fries / 儿童薯条
.....¥165



お子様スパゲティーセット.....¥660
Kid's spaghetti set / 儿童意大利面套餐

**スパゲティーを
選んでね**
Choose your spaghetti
选意大利面的口味哦

**バケットを
選んでね**
Choose your baguette
选法国面包的口味哦

**クリスピーピザを
選んでね**
Choose your crispy pizza
选薄片比萨的口味哦

**ジュースを
選んでね**
Choose your juice
选果汁哦

- ミートスパゲティー
Spaghetti Bolognese / 肉酱意大利面
- ケチャップスパゲティー
Tomato ketchup spaghetti / 番茄酱意大利面
※ソースにはちみつを使用しています
※Contains honey
※酱汁里添加了蜂蜜
- クリームスパゲティー
Cream spaghetti / 奶油酱意大利面
- バジルスパゲティー
Cream spaghetti / 罗勒酱意大利面
- たらこスパゲティー
Tarako(Cod roe)spaghetti / 明太子意大利面
※お子様スパゲティーの量は普通の
スパゲティーの半分の量になります
※The Kid's spaghetti portion will be half of the regular size.
※儿童意大利面的分量为普通意大利面的一半

- バター風味
Butter / 奶油
- はちみつ
Honey / 蜂蜜
- 明太子
Mentaiko (cod roe) / 明太子
- ガーリック
Garlic / 大蒜
- アンチョビ
Anchovy / 鲭鱼
- カスタードクリーム
Custard cream / 卡士达奶油

- マルゲリータ
Margherita / 玛格丽特
- 明太子マヨネーズ
Mentaiko(cod roe)mayo / 明太子蛋黄酱
- はちみつとブルーチーズ
Honey & blue cheese / 蜂蜜与蓝纹芝士
- ジェノベーゼ
Genovese (basil pesto sauce)
热那亚香草(青酱)

- 100%オレンジジュース
100% orange juice / 100%柳橙汁
- 100%グレープフルーツジュース
100% grapefruits juice / 100%红葡萄柚汁
- 100%アップルジュース
100% apple juice / 100%苹果汁

¥440

¥198

¥528

¥132

お子様メニュー
Kid's meals / 儿童餐

11歳まで
Until
11years old
限11岁以下
孩童



Kid's ice cream
儿童冰淇淋

お子様
アイスクリーム
¥198



Sorriso

Beerビール
Recommended!



●生ビール
アサヒスーパードライ
小 ¥350(税込¥385)
中 ¥580(税込¥638)

●瓶ビール
アサヒスーパードライ
キリンラガー各¥630(税込¥693)

●ペローニ ナストロアズーロ
¥580(税込¥638)

●ノンアルコールビール
アサヒドライゼロ
¥400(税込¥440)



World Beer

Highball

ハイボール

ブラックニッカ
ハイボール
¥450(税込¥495)

コークハイボール
ジンジャーハイボール
各¥500(税込¥550)

角瓶 ¥500(税込¥550)

メーカーズクラフト
¥550(税込¥605)



Sour

サワー
レモンサワー
ライムサワー
シークアーサーサワー
柚子サワー
巨峰サワー
カルピスサワー
梅サワー
オレンジサワー
各¥500(税込¥550)

●お茶ハイ
ウーロンハイ
緑茶ハイ
各¥450(税込¥495)



Cocktailカクテル



●カシス
カシスオレンジ
カシスソーダ
カシスウーロン

●ピーチ
ピーチジンジャー
ピーチオレンジ
ピーチウーロン

●ジン
ジンバック
オレンジブロッサム

●ウォッカ
モスコミュール
スクリュードライバー
ブルドッグ

●ビア
シャンディガフ
ドックノーズ

カルーアミルク
カルーアコーラ

各¥480(税込¥528)

翠ジンソーダ
翠ウーロン割り 各¥530
翠緑茶割り (税込¥583)



Rice Wine マッコリ

ソウルマッコリ ¥400(税込¥440)



Fukui sake

Nihonshu 日本酒

一本義 金印 ¥400(税込¥440)
黒龍 純吟 ¥700(税込¥770)

Shochu 焼酎

★ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り

(麦)村正 / (芋)こく紫

グラス 各¥460(税込¥506)

ボトル 各¥2,580(税込¥2,838)

Umeshu 梅酒

★ロック・ソーダ割り・お湯割り

まっごい梅酒 ¥450(税込¥495)

Wine ワイン

グラスワイン赤・白

グラス 各¥350(税込¥385)

※ボトルワインは別紙メニューをご覧ください



Non-alcohol ノンアルコール

シャリーテンブル

サンセットオレンジ

巨峰カルピス

ピンクカルピス

ピンクグレープフルーツ

各¥350
(税込¥385)

Soft Drink ソフトドリンク

ウーロン茶

緑茶

ペプシコーラ

ジンジャーエール

カルピス

カルピスソーダ

オレンジジュース

アップルジュース

グレープフルーツジュース

各¥250(税込¥275)

コーヒー
(ホット・アイス)

紅茶

(ホット・アイス)

・レモン

・ミルク

・ストレート

Wine Menu

ワインメニュー

Red

赤ワイン

ジェンティモン・ルージュ

■ フランス

ボトル ¥1,800 (税込 ¥1,980)

プレミオ サンジョベーゼ

■ イタリア

ボトル ¥2,000 (税込 ¥2,200)

パヴィヨン・デュ・ラック・ボルドー・ルージュ

■ フランス

ボトル ¥3,000 (税込 ¥3,300)

White

白ワイン

ジェンティモン・ブラン

■ フランス

ボトル ¥1,800 (税込 ¥1,980)

プレミオ トレツビアーノ・ダブルツツォ

■ イタリア

ボトル ¥2,000 (税込 ¥2,200)

パヴィヨン・デュ・ラック・ボルドー・ブラン

■ フランス

ボトル ¥3,000 (税込 ¥3,300)

Sparkling

スパークリング

アムペーロ ブリュット

■ スペイン

ボトル ¥2,000 (税込 ¥2,200)



Sorriso

飲み放題メニュー

生ビール

中ジョッキ



アサヒスーパードライ

焼酎

芋

かのか芋



麦

かのか麦

サワー

レモン・ライム・シークワーサー・
カルピス・巨峰・梅・ゆず・オレンジ

梅酒

水割り・お湯割り・ロック

日本酒

一本義 金印 (勝山)

マッコリ

ソウルマッコリ

ワイン

赤・白

90分 1800円 税込 1980円

120分 2300円 税込 2530円

ラストオーダーは15分前になります。

飲み放題メニュー

カクテル

- ジン ジンバック・オレンジブロッサム
ウォッカ モスコミュール・スクリュードライバー・ブルドッグ
ビール シャンデーガフ・ドックノーズ
カシス カシスソーダ・カシスオレンジ・カシスウーロン
カルーア カルーアミルク・カルーアコーラ
ピーチ ピーチウーロン・ピーチオレンジ・ピーチジンジャー

ウイスキー (ブラックニッカ)

ハイボール・ロック・水割り・お湯割り

お茶割り

ウーロンハイ・緑茶ハイ



ノンアルコールカクテル

シャーリーテンプル・サンセットオレンジ・巨峰カルピス
ピンクカルピス・ピンクグレープフルーツ・巨峰ジンジャー
オレンジジンジャー・ライムグレープフルーツ

ノンアルコールビール アサヒ ドライゼロ

ソフトドリンク

コーラ・ジンジャエール・オレンジジュース
グレープフルーツジュース・ウーロン茶・緑茶
カルピスウォーター・カルピスソーダ・ミルク