

Mozzarella Bar



Degustazione di 3 Mozzarelle -Tasting of Classica, Affumicata and Stracciatella 3種モッツアレラ盛り合わせ クラシカ アッフミカータ ストラッチャテッラ	80g 3500 40g 1950
Bufala Classica -Delicate クラシカ スタンダード風味の水牛モッツアレラ	80g 1200 40g 700
Bufala Affumicata -Naturally Smoked アッフミカータ わらで燻製した水牛モッツアレラ	80g 1200 40g 700
Stracciatella -Deliciously Creamy ストラッチャテッラ プーリア産モッツアレラを生クリームで和えたもの	80g 1400 40g 800
Burrata Pugliese -Burrata from Puglia ブッラータ プーリア産ストラッチャテッラをモッツアレラで包んだもの	300g 3700 100g 1700

We do not use any garlic nor onions.
全てのメニューにガーリックとオニオンは一切使用しておりません。

To ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.
メニューに含まれているアレルギー物質(特定原材料7品目)については、スタッフにお問い合わせください。

⑤ **A sign of menu without both meat and fish.**
肉や魚を使用していない野菜中心のメニューです。

Excluding tax.
表示金額は税別となります。

Salami



Selezione di Salumi -Tasting of 4 Salumi 本日のサルーミ4種盛り合わせ	1800
Prosciutto Crudo di Parma DOP -Air-Cured 19-Month Aged Pork Leg (savory) パルマ産プロシュットDOP 19ヶ月熟成 切りたて極薄の食感と香り豊かな生ハムのキング	950
Prosciutto Crudo San Daniele DOP -Air-Cured 14-Month Aged Pork Leg (mild) サンダニエーレ産プロシュットDOP 14ヶ月熟成 まるやかな塩味で生産量の少ない生ハムのクイーン	950
Salame Napoli Piccante -Neapolitan Salami with Hot Chili サラメ ナポリ ピカンテ ナポリ伝統のスパイシーなサラミ	750
Salame Artigianale Romano -Traditional Roman Salami サラメ ロマーノ ローマ伝統のプレス型サラミ	700
Mortadella con Pistacchio -Mortadella with Pistachio and Black Pepper モルタデッラ ボローニャ伝統のピスタッチオ入り滑らかソーセージ	650

Antipasti



- ⑤ **Crocchette di Patate** - Potato Croquettes with Mozzarella di Bufala 780
揚げニョッキと水牛モッツアレラ

- ⑤ **Caponata alla Siciliana** - Sicilian Vegetables and Tomatoes Casserole 950
シチリア風野菜のトマト煮 “カポナータ”

- Gamberetti Saltati** - Sauteed Shrimp, Dried Tomatoes and Cauliflower 950
小海老とカリフラワー、ドライトマトのソテー

- ⑤ **Parmigiana** - Grilled Eggplant, Mozzarella di Bufala and Tomato Sauce 980
米ナス、トマトソース、水牛モッツアレラのオープン焼き

- Verdure Grigliate** - Grilled Seasonal Vegetables served with Artichoke Sauce 1750
グリル野菜 アーティチョークのディッピングソース

Insalate



- Pollo alla Griglia** - Grilled Chicken, Caciocavallo, Baby Leaves and Cherry Tomatoes 1280
グリルチキンとベビーリーフ、熟成モッツアレラ “カチョカヴァッロ”、季節野菜のサラダ

- Salmone** - Smoked Wild Salmon, Arugula, Avocado and Cherry Tomatoes 980
ワイルドサーモンのスモークとベビーリーフ、アヴォカド、チェリートマトのサラダ

- Prosciutto Crudo** - DOP Prosciutto from Parma, Arugula and Grana Padano 880
パルマ産プロシュットとルッコラ、ブラウンマッシュルーム、グラナパダーノチーズのサラダ

Pizza

Our Pizza is prepared with stone-ground flour imported from Italy. The dough is left to rise slowly for at least 48 hours, which gives it a unique blend of lightness and taste. This requires patience, but we think the result is worth the wait.

オービカのピッツァは古代ローマ時代から作られている伝統レシピの“ピンサ”。
「石臼で挽いたイタリア産の小麦粉」「低温48時間発酵」「2段階熟成」の3つのこだわり製法でサクサクと軽い食感を実現しました。



- | | |
|--|------|
| ⑤ Tartufo - Black Truffles, Mushroom Paste and Mozzarella di Bufala
タルトウーフォ ウンブリア産トリュフ マッシュルームペースト 水牛モッツアレラ | 3500 |
| ⑤ Classica - Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil
クラシカ プーリア産トマトのソース バジル 水牛モッツアレラ | 2400 |
| Bottarga - Sardinian Mullet Roe, Mozzarella di Bufala and Broccoli
ポツタルガ サルディーニャ産ポツタルガ ブロッコリー アンチョビ 水牛モッツアレラ | 2800 |
| Prosciutto Crudo - DOP Prosciutto from Parma, Mozzarella di Bufala and Arugula
プロシユット パルマ産プロシュット ルッコラ チェリートマト 水牛モッツアレラ | 2600 |
| Fungi - Mashrooms, Porcini Sauce, Mozzarella di Bufala and DOP Prosciutto from Parma
フンギ ポルチーニソース キノコ パルマ産プロシュット 水牛モッツアレラ | 2800 |
| ⑤ Melanzane - Eggplant, Mozzarella di Bufala, Ricotta and Tomato Sauce
メランザーネ 長茄子 リコッタチーズ トマトソース バジル 水牛モッツアレラ | 2400 |
| 'Nduja - Spicy Sausage Spread, Burrata Pugliese and Tomato Sauce
ンドゥイヤ カラブリア産激辛サラミペースト “ンドゥイヤ” トマトソース プルラータ | 2900 |
| ⑤ Bianca - Cherry Tomatoes, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil
ビアンカ 長野産チェリートマト バジル 水牛モッツアレラ | 2200 |
| ⑤ 7 Formaggi - 3 Mozzarella di Bufala, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, Fontina and Walnuts
セツテ フォルマッジ モッツアレラ3種 ゴルゴンゾーラ タレggio グラナパダーノ フォンティーナ 胡桃 | 3100 |

Pasta



Lasagna - Homemade Lasagna with Meat Sauce and Mozzarella di Bufala 1850
ミートソースと水牛モッツアレラのトラディショナルラザニア

⑤ **Schiaffoni alla Sorrentina** - Gragnano Pasta with Mozzarella di Bufala and Tomato Sauce 1450
水牛モッツアレラとバジルのトマトソース 極太パスタ “スキヤッフォーニ”

⑤ **Gnocchi** - Potato Gnocchi with Radicchio, Walnuts and Gorgonzola Cheese 1650
胡桃とラディッキオのゴルゴンゾーラクリームソース ジャガ芋ニョッキ

Mafalde al Pesto - Gragnano Pasta with Homemade Basil Paste, Shrimp and Asparagus 1800
アスパラガスと小海老のバジルペースト フリルパスタ “マファルデ”

Cavatappi con Riccio di Mare - Pasta with Pistachio from Bronte, Ricotta and Sea Urchin Paste 2300
ブロンテ産ピスタッチオとリコッタチーズの雲丹クリームソース らせん状パスタ “カヴァタッピ”

Calamaretti con Astice - Gragnano Pasta with Lobster, Blue Crab and Fresh Tomatoes 3200
オマール海老と渡り蟹のフレッシュトマトソース リングパスタ “カラマレットティ”



Mafalde al Pesto
- Gragnano Pasta with Homemade Basil Paste,
Shrimp and Asparagus
アスパラガスと小海老のバジルペースト
フリルパスタ “マファルデ”



Calamaretti con Astice
- Gragnano Pasta with Lobster,
Blue Crab and Fresh Tomatoes
オマール海老と渡り蟹のフレッシュトマトソース
リングパスタ “カラマレットティ”

Carni e Pesci



Cotoletta di Vitello - Breaded Veal Cutlet with Cherry Tomatoes and Mozzarella di Bufala 2600
仔牛のミラノ風カツレツ 水牛モッツァレラとチェリートマト

Tagliata di Manzo - Sliced Ribeye with Arugula and Grana Padano 3200
牛リブロースのタリアータ グラナパダーノチーズとルッコラ

Arrosto di Pesce Spada - Roasted Sword Fish with Olives, Capers and Tomatoes 2500
カジキマグロのシチリア風ロースト トマトとオリーブ、アーモンドのソース



Tiramisù Traditional Recipe 900
トラディショナルティラミス

Crema di Ricotta - Ricotta Cream with Honey, Orange Peel and Pine Nuts 900
クレマ ディ リコッタ
リコッタクリーム オレンジハニーソース

Torta Caprese - Chocolate and Almond Cake served with Ice Cream 900
トルタ カプレーゼ
カプリ風チョコレートケーキ クリームジェラート

Panna Cotta with Caramel Sauce of Pistachio 850
パナコッタ ブロンテ産ピスタッチオのカaramelソース

Degustazione di Dolci - Tasting of 3 Desserts (Tiramisù, Crema di Ricotta and Torta Caprese) 1500
3種ドルチェ盛り合わせ
ティラミス クレマ ディ リコッタ トルタ カプレーゼ