



淡路島の季節野菜
2種のソース



国産ダコの
炭火焼き
サルサヴェルデ



生ハムと淡路野菜、人参のサラダ バルサミコ風味

ANTIPASTO

淡路産新玉ねぎサラダ
FRESH AWAJI ONION SALAD

1000



淡路島の季節野菜 2種のソース
AWAJI LOCAL VEGETABLES

1700



吉田牧場のモッツアレラと
トマトのカプレーゼ
YOSHIDA FARM'S MOZZARELLA &
TOMATO CAPRESE

1800

本日の鮮魚のカルパッチョ
TODAY'S FISH CARPACCIO

1900

* 漁の都合によりご用意できない場合もございます
本日のレコメンドメニューをご覧ください

国産ダコの炭火焼き サルサヴェルデ
CHARCOAL-GRILLED OCTOPUS
with SALSA VERDE

1800

生ハムと淡路野菜、人参のサラダ
バルサミコ風味
PROSCIUTTO, AWAJI LOCAL VEGETABLE
& CARROT SALAD

1800

FORMAGGIO

本日のチーズ
TODAY'S CHEESE

1200

* 本日のレコメンドメニューをご覧ください

ANTIPASTO

淡路牛の冷製と濃厚なジュレ、
淡路産春トマトとセルバチコ、
パルメジャーノレッジャーノ

2400

CHILLED AWAJI BEEF with RICH JELLY,
AWAJI SPRING TOMATO,
WILD ARUGULA & PARMESAN

淡路産春トマトと
吉田牧場のリコッタチーズの
ブルスケッタ ケッカ

900

BRUSCHETTA with AWAJI SPRING TOMATO &
YOSHIDA FARM RICOTTA CHEESE, CHECCA STYLE



淡路牛の冷製と濃厚なジュレ、淡路産春トマトと
セルバチコ、パルメジャーノレッジャーノ

淡路玉ねぎの丸ごとグラタン

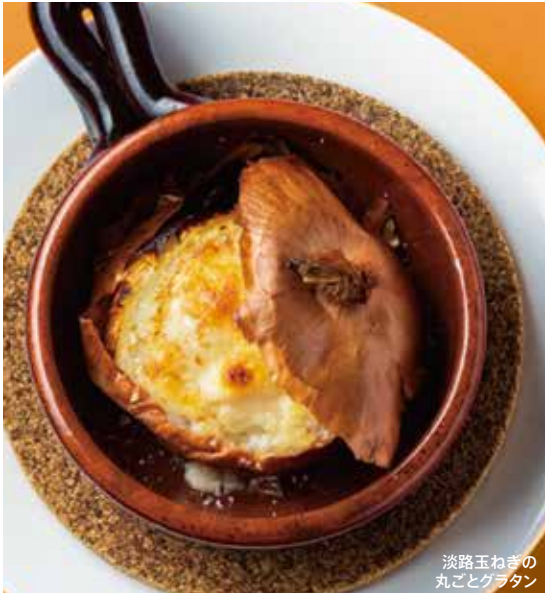
1000

AWAJI ONION GRATIN

オニオングラタンスープ

1200

ONION GRATIN SOUP



淡路玉ねぎの
丸ごとグラタン

FRITTO

淡路島で獲れた魚介のフリットミスト

2300

AWAJI LOCAL SEAFOOD FRITTO

*内容はスタッフまでお問い合わせください

じゃがいもフリット

600

POTATO FRITTO



淡路島で獲れた魚介の
フリットミスト (Image)

PASTA

フレッシュトマトと
バジリコのスパゲティ

SPAGHETTI with
TOMATO & BASIL

1600



淡路産海苔と
淡路産しらすの
スパゲティ

SPAGHETTI with
FRESH AWAJI SEAWEED
& WHITEBAIT

2000



淡路産新玉ねぎと
パンチェッタの
スパゲッティ

SPAGHETTI with
FRESH AWAJI ONION
& PANCETTA

1850



淡路麺業のタリアテッレ
セッキボルチーニと
じっくり炒めた
淡路産玉ねぎの
クリームソース

TAGLIATELLE with
PORCINI & ONION CREAM SAUCE

1850



小海老とトマトの
スパゲティ

SPAGHETTI with
SHRIMP & TOMATO

1850



淡路麺業のキタッラ
アマトリチャーナ風
(ベーコンと淡路玉ねぎとトマトで)

AMATRICIANA CHITARRA

1850



淡路麺業
“エッグ”パスタの
カルボナーラ

CARBONARA

1850



淡路麺業のタリアテッレ
淡路産牛のボロネーゼ

TAGLIATELLE with
AWAJI LOCAL
BEEF BOLOGNESE

1850



淡路麺業のリングイネ
淡路タコのミートソース

LINGUINE with
AWAJI LOCAL
OCTOPUS SAUCE

1900



淡路産イカと
季節野菜のスパゲティ
ライム風味

SPAGHETTI with
AWAJI LOCAL SQUID &
SEASONAL VEGETABLE

1850



じゃがいものニョッキ
トマト・バジリコ・チーズ

POTATO GNOCCHI

1850

イカ墨のタリアオリニ
魚介類のラグー
ボツタルガ添え

SQUID INK TAGLIOLINI
with AWAJI LOCAL
SEAFOOD with BOTTARGA

2000



MAIN



淡路産新玉ねぎ 1500
パンチェッタのステーキ
北坂さんのもみじ卵のバッサーノ風ソース
AWAJI ONION & PANCETTA STEAK with BASSANO
SAUCE MADE FROM HOKUSAKA'S MOMIJI EGG

淡路で獲れた足赤海老、イカ、 2800
ココナッツミルクとスパイスの軽い煮込み
エスニック風
LIGHTLY STEWED AWAJI LOCAL SEAFOOD with
COCONUT MILK & SPICE

淡路鶏もも肉 2600
淡路の玉ねぎとレモンコンフィ
フェネルのブラザート添え
AWAJI LOCAL CHICKEN with AWAJI ONION &
LEMON CONFIT

淡路の季節野菜と豚肉と 2500
牛すじのラグー重ね焼き
SCALLOPED AWAJI LOCAL VEGETABLES,
PORK & BEEF TENDON RAGOUT

淡路産えびすもち豚 肩ロースのグリル 3600
GRILLED AWAJI LOCAL PORK
SHOULDER LOIN

淡路島産黒毛和牛 柳座牛のグリル 4060
GRILLED AWAJI LOCAL BEEF

淡路島で獲れた鮮魚の料理 3000～
AWAJI LOCAL FISH DISH
* 漁の都合によりご用意できない場合もございます
本日のレコメンドメニューをご覧ください



淡路鶏もも肉 淡路の玉ねぎとレモンコンフィ フェネルのブラザート添え



淡路産えびすもち豚 肩ロースのグリル



淡路島産黒毛和牛 柳座牛のグリル

Recommended

淡路で獲れた海の幸のズッパ ディ ペッシェ
TODAY'S ZUPPA DI PESCE
淡路で獲れた魚介をふんだんに。
内容は日替わりのため、スタッフまでお尋ねください。

4500





PIZZA

マルゲリータ 1500
MARGHERITA
トマトソース、モッツアレラ、バジル
定番、ナポリピッツアの王道、マルゲリータ。



マルゲリータ ビアンカ
MARGHERITA BIANCA
D・O・C水牛モッツアレラ、
ミニトマト、バジル

2000



マリナーラ スペチャーレ
MARINARA SPECIALE
トマトソース、ミニトマト、
バジル、ニンニク、オレガノ

1250



チチニエッリ
CICINIELLI
トマトソース、シラス、オレガノ、
ミニトマト、七味とうがらし、
バジル、ニンニク

1550



ナポレターナ
NAPOLETANA
トマトソース、ミニトマト、
アンチョビ、ニンニク、
バジル、オリーブ

1450



ペスカトーレ
PESCATORE
トマトソース、本日の魚介、
ミニトマト、バジル、オレガノ、
七味とうがらし、ニンニク

2100



カルツオーネ 2200
CALZONE
トマトソース、モッツアレラ、リコッタチーズ、
サルシッチャ、ブラックペッパー、バジル





ロマーナ

ROMANA

トマトソース、モッツアレラ、
バジル、ミニトマト、玉ねぎ、
ニンニク、アンチョビ、オレガノ

1600



ポポロ

POPOLO

トマトソース、キノコ、
バジル、ニンニク、
サラミ、黒オリーブ

1500



チポッレ アワジ

CIPOLLE AWAJI

淡路産新玉ねぎ、リコッタチーズ、
モッツアレラ、パンチェッタ、
ペコリーノロマーノ

1850



カラブレーゼ

CALABRESE

モッツアレラ、ンドゥイヤ、
サラミ、ミニトマト
バジル、オレガノ、唐辛子

1800



クワトロフォルマッジ

QUATTRO FORMAGGI

モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、
タレッジョ、リコッタチーズ

2100



ビスマルク ビアンカ

BISMARCK BIANCA

キノコ、卵、加熱ハム、
バジル、モッツアレラ

1850



マチェライオ

MACELLAIO

燻製モッツアレラ、モルタデッラ、
サラミ、サルシッチャ、
淡路の季節野菜

1900

リコメンドピッツァ

RECOMMENDED PIZZA

季節の食材をつかった
おすすめピッツァを
ご用意しております。
別紙、またはスタッフまで
お気軽に!



ポッロ エ ヴェルデ

POLLO E VERDE

モッツアレラ、淡路鶏、
じゃがいも、レモンコンフィ
イタリアンパセリ

1750



ミモザ

MIMOSA

モッツアレラ、
マスカルポーネ、
コーン、モルタデッラ

1700

“淡路島チーズ工房”さんの チーズをつかったピッツァ!

クリーミーでバターのようなブラータチーズが丸々!



カプレーゼ

CAPRESE

トマトソース、ブラータチーズ、ミニトマト、
バジル、グラナパダーノ

2350

全ピッツァ“淡路島チーズ工房”さんのブラータチーズ(150g)に+¥1500で変更できます!