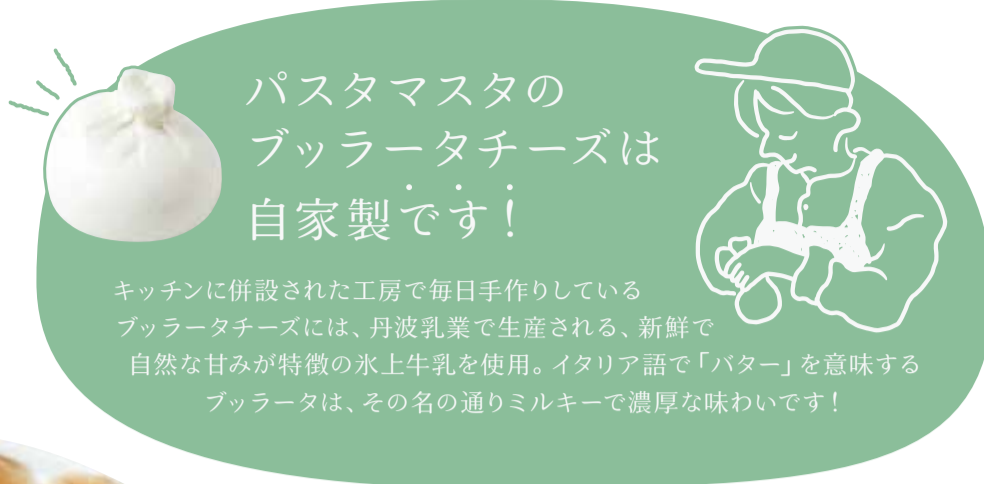


Craft Cheese



パスタマスタの
ブurrataチーズは
自家製です！

キッチンに併設された工房で毎日手作りしている
ブurrataチーズには、丹波乳業で生産される、新鮮で
自然な甘み特徴の水牛乳を使用。イタリア語で「バター」を意味する
ブurrataは、その名の通りミルクで濃厚な味わいです！



FRESHLY CUT PROSCIUTTO &
HOMEMADE BURRATA CHEESE
切りたて生ハムと
自家製ブurrataチーズ
¥2,000

Freshly Sliced Prosciutto



FRESHLY SLICED PROSCIUTTO
切り立て生ハム
¥700

Charcuterie



CHARCUTERIE
シャルキュトリー
¥2,100

食物アレルギーまたはその他の食材のお取り除きを希望されるお客様へ
左記二次元コードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたら
スタッフへご希望をお申し付けください。【Policy of the removal of specified ingredient】【關於去除特定食料的政策】



※価格はすべて税込表記です。写真はイメージです。

Pasta

KOBE-BEEF BOLOGNESE WITH
HOMEMADE BURRATA

神戸牛ボロネーゼ
自家製ブurrata添え
※神戸牛50%使用

¥2,500

AWAJI LEMON GARLIC PASTA
WITH CLAMS AND LETTUCE

アサリとレタス、
淡路産レモンのオイルソース

¥1,150

TOOTH TOOTH CARBONARA

TOOTH TOOTH
カルボナーラ

¥1,900

PASTA POMODORO
WITH AWAJI MIDI TOMATOES
& BASIL

淡路産ミディトマトと
バジリコのポモドーロ

¥1,260

GENOVESE BASIL SAUCE PASTA
WITH AWAJI WHITEBAIT

淡路産しらすとバジリコの
ジェノベーゼ

¥1,480

PASTA PUTTANESCA
WITH OCTOPUS & AN AROMA
OF FRESH HERBS OF AWAJI

タコのプッタネスカ
淡路産フレッシュハーブの香り

¥1,680



Pizza



PIZZA MARINARA
WITH AWAJI WHITEBAIT

淡路産しらすのマリナラ

¥1,400



PIZZA MARGHERITA

ピッツァ・マルゲリータ

¥1,480



PIZZA WITH RICOTTA
CHEESE, AWAJI MIDI TOMATOES & BASIL PASTE

リコッタチーズと
淡路産ミディトマト、
バジリコペーストのピッツァ

¥1,680



PIZZA QUATTRO FORMAGGI
WITH HONEY

クアトロフォルマッジ
六甲山はちみつ

¥2,100



BISMARK-STYLE PIZZA
WITH PROSCIUTTO & SOFT-BOILED EGGS

切りたて生ハムと半熟卵の
ビスマルク風ピッツァ

¥1,900



PIZZA WITH HOMEMADE BURRATA
CHEESE & PROSCIUTTO

自家製ブurrataチーズと
切りたて生ハムのピッツァ

¥2,600

Half & Half



ブurrataと
生ハムのピッツァ × リコッタと
バジリコのピッツァ

¥2,800



ピッツァ・
マルゲリータ × クアトロ
フォルマッジ

¥1,800

SET MENU



WITH A DRINK
ドリンクセット
オレンジ/烏龍茶
コーラ/ジンジャーエール
¥350



WITH A BAGEL
ベーグル &
ドリンクセット
¥600



WINE & SERRANO HAM
生ハム &
ドリンクセット
¥700

※+¥300でドリンクをアルコールに変更できます。