

Craft Cheese



パスタマスタの
ブッラータチーズは
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
ブッラータチーズには、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
ブッラータは、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
自家製ブッラータチーズ
¥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】【關於去除特定食材的政策】



※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
自家製ブッラータ添え
※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

自家製ブッラータチーズと
切りたて生ハムのピッツァ

¥2,600

Half & Half



ブッラータと
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。

Sparkling スパークリングワイン

		G	B
1	BIO BIO BUBBLES EXTRA DRY ビオビオバブルスエクストラドライ 青林檎やライムなどフレッシュな果実の香りに、フローラルなニュアンス。	ITA ¥880	¥6,000

White 白ワイン

		G	B
2	AROMO CHARDONNAY アロモ シャルドネ 新鮮な柑橘系のアロマとトロピカルフルーツ香の調和。	CHL ¥580	¥3,800
3	IL PUMO MALVASIA SAUVIGNON イル・プーモ マルヴァジア ソーヴィニヨンブラン 柑橘系果実とハーブの爽やかな香り。フレッシュな辛口。	ITA ¥680	¥4,500
4	MAS DE JANINYC'EST BIEN COMME CA BLANC セ・ピアン・コム・サブランマストジャニーニ レモンやライムなどの柑橘香に、ミント、トロピカルフルーツのニュアンス。	FRA -	¥5,800
5	TOOTH ORIGINAL LABEL CHARDONNAY トゥースオリジナルラベル パイナップルなどのトロピカルフルーツの香りを持つ。しっかり辛口。	CHL -	¥6,000
6	RIESLING TROCKEN リースリング トロッケン ミネラル感やフレッシュな酸が際立つ。すっきりとした甘くない辛口。	FRA -	¥6,500
7	SAN VINCENZO サン・ヴィンチェンツォ パイナップルやリンゴの香り。新鮮な酸とミネラル感のバランスが良い。	ITA -	¥6,500

Red 赤ワイン

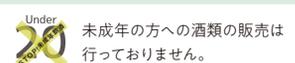
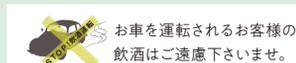
		G	B
8	EMILIANA ECO BALANCE ORGANIC PINOT NOIR VALLE DEL BIOBIO ピノノワールピオピオヴァレー ストロベリー等の赤い果実のアロマにスパイスやココアの香り。	CHL ¥580	¥3,800
9	CLAUDE VAL ROUGE クロード・ヴァルポールマス フルーティなアロマと豊かな果実の味わい、軽快な口当たりが心地良い赤ワイン。	FRA ¥650	¥4,300
10	PIZZA&PASTA MONTEPULCIANO PIZZA&PASTA モンテプルチアーノ ソフトなタンニン。トマトソースの Pasta & ピザに合わせてほしいワイン。	ITA -	¥4,300
11	MICHEL LYNCH ROUGE ミシェル・リンチ ルージュ (A.O.C. ボルドー) 熟した果実やスパイスの香り。滑らかで繊細なタンニン。軽快でフルーティー。	FRA -	¥5,500
12	TOOTH ORIGINAL LABEL CABERNET SAUVIGNON トゥースオリジナルラベル 柔らかな口当たりの中に、しっかりタンニンと酸を感じられるしっかりタイプ。	CHL -	¥6,000
13	A.A.BADENHORST SECATEURS RED セカトゥール レッド・ブレンド エー・エー・バーデンホースト スパイス、熟した赤い果実、スモーキーなニュアンスなど豊かなアロマ。	ZAF -	¥7,500

Beer ビール

14	BEER アサヒスーパードライ	¥720	15	NON-ALCOHOLIC BEER ノンアルコールビール	¥700
----	--------------------	------	----	----------------------------------	------

Soft drink ソフトドリンク

16	COLA コーラ	¥480	17	ORANGE JUICE オレンジジュース	¥480
18	GINGER ALE ジンジャーエール	¥480	19	OOLONG TEA 烏龍茶	¥480
20	TOOTH MART MINERAL WATER TOOTH MART ミネラルウォーター	¥200			



※価格はすべて税込表記です。