

## パスタ

辛いトマトソースのアラビアータ	1,480
野菜とモッツアレラのトマトソーススパゲッティ	1,580
フレッシュトマトとベーコンの ジェノベーゼ	1,480
あさりときのこのバター醤油和風スパゲッティ	1,480
帆立のカルボナーラ スパゲッティ or 自家製生パスタ	1,480
牛肉 100% の濃厚なミートソース ボロネーゼ スパゲッティ or 自家製生パスタ	1,480
地魚と帆立とあさりのスパゲッティ	1,680
海鮮のトマトソーススパゲッティ スパゲッティ or 自家製生パスタ	1,780
牛ホホ肉のリガトーニ	1,880

フレッシュトマトとベーコンの  
ジェノベーゼあさりときのこの  
バター醤油和風スパゲッティ

ボロネーゼ

地魚と帆立とあさりの  
スパゲッティ

海鮮のトマトソーススパゲッティ



牛ホホ肉のリガトーニ

## デュラムセモリナ 100% 使用の自家製生パスタ

当店の生パスタはそば製麺と同じ器具を使用しています。  
そばアレルギーの方は、ご注意ください。

## サラダ・前菜・パン

モッツアレラと柑橘のイタリアンサラダ 自家製 柑橘のイタリアンドレッシング	800
レモン香るシーザーサラダ	800
バーニャカウダ	800
鹿島タコのマリネサラダ	1,200
地魚のカルパッチョ	1,200
十勝芽室産 フライドポテト	500
国産 鶏の唐揚げ	800
自家製パンと素焼きピッツアの盛り合わせ またはライス	300

モッツアレラと柑橘の  
イタリアンサラダ

鹿島タコのマリネサラダ



地魚のカルパッチョ



国産 鶏の唐揚げ



フライドポテト

## グリル

里見伏姫牛 ハンバーグ 地野菜と自家製ポテトサラダ 1,700  
 〈ライスまたは自家製パン付〉

里見伏姫牛 ハンバーグ 海老フライ・カニクリームコロッケ  
 自家製ポテトサラダ 〈ライスまたは自家製パン付〉 2,050

ビーフシチュー 〈ライスまたは自家製パン付〉  
 海老フライ・カニクリームコロッケのペアプレート 2,050

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮 1,850  
 〈ライスまたは自家製パン付〉

サイコロステーキと焼き野菜 1,800  
 〈ライスまたは自家製パン付〉 肉大盛 2,400

ステラの炭火焼 和風ステーキ 2,000  
 〈ライスまたは自家製パン付〉

鶏肉のクリーム煮と魚のムニエル 1,800  
 〈ライスまたは自家製パン付〉

自家製 ローストビーフのサラダ仕立て 1,600  
 醤油と赤ワインと野菜の和風ソースとフレンチドレッシング  
 〈ライスまたは自家製パン付〉

葡萄牛リブローズ タリアータ バルサミコ酢 1,800  
 ルーコラのサラダ添え 〈ライスまたは自家製パン付〉

デミグラスソースのオムライス 1,450

シーフードグラタン 1,450

シーフードドリア 1,450

### ハンバーグソース

きのこのデミグラスソース or おろしポン酢

\*お食事ご利用のお客様\*

平日ランチタイム限定 11:00 ~ 14:30

- ランチドリンク 200  
 (コーヒー・紅茶・ウーロン茶・オレンジジュース・グラスワイン)
- ケーキセット 650 (ケーキ+コーヒー or 紅茶)



自家製ヨーロッパブレッド  
 店内で焼き上げた美味しいパンです。  
 黒いりごまのパン・フォカッチャ・  
 ライ麦パン・野菜のパン・  
 全粒粉のパン・バゲット など



千葉県館山産 粒すけ  
 大粒でご飯粒が白く、ツヤがあり  
 香りや味、さらには炊き上がりも良く  
 ほどよい弾力と粘りがあります。  
 \*ライスの大盛り無料です。



ステラの炭火焼和風ステーキ



鶏肉のクリーム煮と魚のムニエル



ローストビーフのサラダ仕立て



デミグラスソースのオムライス

## サラダ 前菜

バーニャカウダ (小) 800  
(大) 1,200

モッツアレッタと柑橘のイタリアンサラダ (小) 800  
自家製 柑橘のイタリアンドレッシング (大) 1,200

レモン香るシーザーサラダ (小) 800  
(大) 1,200

鹿島タコのマリネサラダ (1~2人前) 1,200  
(3~4人前) 1,600

本日の前菜盛り合わせ 1,200

地魚のカルパッチョ (1~2人前) 1,200  
(3~4人前) 1,600

江戸前真鯛のカルパッチョ (1~2人前) 1,200  
(3~4人前) 1,600

カプレーゼ 800

自家製 ローストビーフのサラダ仕立て 120g 1,500  
醤油と赤ワインと野菜の和風ソースとフレンチドレッシング

パテ ド カンパーニュ (田舎風パテ) 800

イタリアチーズと生ハムの盛り合わせ 1,200

鹿島タコときのこのアヒージョ 850

トリッパ 800

## その他

国産 鶏の唐揚げ 800

十勝芽室産 フライドポテト 500

本日のスープ 300

オニオングラタンスープ 600



バーニャカウダ

モッツアレッタと柑橘の  
イタリアンサラダ

鹿島タコのマリネサラダ



本日の前菜盛り合わせ



地魚のカルパッチョ



ローストビーフのサラダ仕立て



パテ ド カンパーニュ

イタリアチーズと生ハムの  
盛り合わせ鹿島タコときのこの  
アヒージョ

本日のスープ

辛いトマトソースのアラビアータ	1,480	帆立のカルボナーラ	1,480
		スパゲッティ or 自家製生パスタ	
野菜とモッツアレラのトマトソーススパゲッティ	1,580	牛肉 100% の濃厚なミートソース	
		ボロネーゼ	1,480
		スパゲッティ or 自家製生パスタ	
フレッシュトマトとベーコンのジェノベーゼ	1,480	地魚と帆立とあさりのスパゲッティ	1,680
あさりときのこのバター醤油和風スパゲッティ	1,480	海鮮のトマトソーススパゲッティ	1,780
		スパゲッティ or 自家製生パスタ	
		牛ホホ肉のリガトーニ	1,880



あさりときのこのバター醤油和風スパゲッティ



ボロネーゼ



海鮮のトマトソーススパゲッティ



牛ホホ肉のリガトーニ

メインディッシュ

地魚のフィッシュアンドチップス	小 850 中 1,350	炭火焼フィレンツェ風ステーキ	200g 1,600
		ビステッカ (肩ロース)	300g 2,400
鹿島タコとイカと地魚の唐揚げ	小 1,000	ブロッコリーのアーリオオーリオと	400g 3,000
辛いトマトソース	中 1,500	白いんげん豆のトマト煮添え	
		ステーキソース：和風オニオン or おろしポン酢 or バルサミコ酢	
地魚と海老と帆立のグリル	1,500	国産牛 ホホ肉の赤ワイン煮	1,600
ドライトマトとオリーブのタブナードソース			
または プールブランソース		あべどりモモ肉のハーブ焼き	1,500
ポローニャ風カツレツ	1,450		
葡萄牛リブローズ タリアータ	100g 1,800		
バルサミコ酢			
サイコロステーキ	200g 1,600		
ルーコラのサラダ添え	300g 2,400		
牛肉とチキンのサイコロステーキ	300g 2,400		
ステーキソースとわさびと野菜のポン酢ソース	400g 3,000		



ビステッカ (フィレンツェ名物のステーキ)



牛肉とチキンのサイコロステーキ



地魚と海老と帆立のグリルドライトマトとオリーブのタブナードソース

- 〈Aセット〉 ほうれん草のバター炒め or ほうれん草のアーリオオーリオ or ブロッコリーのアーリオオーリオ  
本日のスープ、ライスまたは自家製パン 500
- 〈Bセット〉 ミニサラダ、本日のスープ、ライスまたは自家製パン 400  
自家製パンと素焼きピッツアの盛り合わせ、またはライス 200



## グリル（お食事）

デミグラスソースのオムライス	1,450
シーフードグラタン	1,450
シーフードドリア	1,450
里見伏姫牛ハンバーグ 〈ライスまたは自家製パン付〉 地野菜と自家製ポテトサラダ	1,700
里見伏姫牛ハンバーグ 海老フライ・カニクリームコロッケ 自家製ポテトサラダ 〈ライスまたは自家製パン付〉	2,050
ビーフシチュー 〈ライスまたは自家製パン付〉 海老フライ・カニクリームコロッケのペアプレート	2,050
赤身（肩ロース）のステーキ（鉄板） 200g	1,800
〈ライスまたは自家製パン付〉 300g	2,400
葡萄牛リブロース ステーキ（鉄板） 150g	1,800
〈ライスまたは自家製パン付〉 200g	2,400

### ◆ハンバーグソース

きのこのデミグラスソース or おろしポン酢

### ◆ステーキソース

和風オニオン or おろしポン酢 or バルサミコ酢



デミグラスソースの  
オムライス



ステーキ



里見伏姫牛ハンバーグ  
海老フライ・カニクリームコロッケ



### 〈Aセット〉

ほうれん草のバター炒め、本日のスープ	
ライスまたは自家製パン	500
ほうれん草のアーリオオーリオ、本日のスープ	
ライスまたは自家製パン	500
ブロッコリーのアーリオオーリオ、本日のスープ	
ライスまたは自家製パン	500

### 〈Bセット〉

ミニサラダ、本日のスープ	
ライスまたは自家製パン	400
自家製パンと素焼きピッツアの盛り合わせ またはライス	200