

自家製ミートソースパスタ コクミート サラダ付き

トリュフチーズオムコクミート .....	¥1,650 (¥1,815)
( + ふわとろ卵 + チェダーチーズ + トリュフオイル )	
マーラーコクミート .....	¥1,550 (¥1,705)
( + 揚げナス + 自家製旨辛ラー油 + やまつ辻田 山椒 )	
オムコクミート .....	¥1,400 (¥1,540)
( + ふわとろ卵 )	
ホワイトコクミート .....	¥1,400 (¥1,540)
( + ホワイトソース )	
コクミート トッピングなし .....	¥1,200 (¥1,320)

パスタ大盛り + ¥200 (¥220)		バゲットセット + ¥200 (¥220)		コーヒーセット <small>(エスプレッソ/アメリカノ)</small> + ¥350 (¥385)
----------------------	--	-----------------------	--	--

コクミート追加トッピング

ふわとろ卵 .....	¥200 (¥220)	チェダーチーズ .....	¥150 (¥165)
目玉焼き .....	¥200 (¥220)	自家製旨辛ラー油 .....	¥100 (¥110)
ホワイトソース .....	¥200 (¥220)	トリュフオイル .....	¥100 (¥110)
揚げナス .....	¥200 (¥220)	やまつ辻田 山椒 .....	¥50 (¥55)

冷菜

イチジクバターのブルスケッタ	¥350 /枚 (¥385)
炭火焼きパンとレバーのブルスケッタ	¥350 /枚 (¥385)
半熟卵とアンチョビ	¥500 (¥550)
ツナとパプリカのマリネ	¥650 (¥715)
トレビスとオレンジの大人サラダ	¥1,100 (¥1,210)
生ハム スペイン産	¥1,300 (¥1,430)
寒鰯と蕪のカルパッチョ	¥1,600 (¥1,760)
ブッラータと季節食材のカプレーゼ	¥2,500 (¥2,750)

温菜

新樽のフライドポテト	¥800 (¥880)
トリッパの旨トマト煮込み	¥1,100 (¥1,210)
大山鶏の砂肝コンフィ	¥1,400 (¥1,540)

ドルチェ

ミルクジェラート	¥600 (¥660)
ピスタチオのカタラーナ	¥650 (¥715)

ドリンク

ランチグラスワイン 各種	¥950 (¥1,045)
※ボトルワインはスタッフにお尋ねください。	
ランチビール	¥600 (¥660)
塩レモンソーダ	¥550 (¥605)
オーガニックオレンジソーダ	¥550 (¥605)
ブラッドオレンジジュース	¥550 (¥605)
ぶどうジュース	¥550 (¥605)
エスプレッソ	¥500 (¥550)
アメリカーノ	¥500 (¥550)



### 炭火焼き

豚	岩手県産 岩中豚	¥3,500 (¥3,850)
仔羊 骨付きロース	オーストラリア産	¥3,900 (¥4,290)
牛	グラスフェッド牛 ニュージーランド産	¥4,100 (¥4,510)
炭焼き季節野菜 付け合わせ		¥300 (¥330)
ルッコラのサラダ		¥400 (¥440)

### 冷菜

トレビスとオレンジの大人サラダ	¥1,100 (¥1,210)
水タコとセロリのマリネ	¥1,200 (¥1,320)
寒鰯と蕪のカルパッチョ	¥1,600 (¥1,760)
ブッラータと季節食材のカプレーゼ	¥2,500 (¥2,750)

### 温菜

トリッパの旨トマト煮込み	¥1,100 (¥1,210)
ヤリイカとトレビスの温製サラダ	¥1,400 (¥1,540)
大山鶏の砂肝コンフィ	¥1,400 (¥1,540)
奥久慈卵と山利のしらすのオムレッツ	¥1,500 (¥1,650)

### ロングパスタ    こだわりの麺を使用 マンチーニ社スパゲッティ 2.2mm

鮎魚醤の貧乏人パスタ	¥1,900 (¥2,090)
アマトリチャーナ	¥1,900 (¥2,090)
コクミート	¥2,000 (¥2,200)
たっぷりカラスミとバターのパスタ	¥2,200 (¥2,420)

まずは一品、もう一品にぴったりな、ワインに合うおつまみ

---

レバーブルスケッタ	¥350 / 枚 (¥385)
イチジクバターブルスケッタ	¥350 / 枚 (¥385)
アンチョビ卵	¥500 (¥550)
ツナパプリカ	¥650 (¥715)
新樽のフライドポテト	¥800 (¥880)
蕪のブロード煮 アンチョビ添え	¥800 (¥880)
カリフラワーと美味しいオリーブ	¥900 (¥990)
天恵菇しいたけのフリット	¥1,000 (¥1,100)
生ハム スペイン産	¥1,300 (¥1,430)

こだわりの自家製生パスタ

---

天恵菇しいたけとカラスミのマルタリアーテ	¥1,200 (¥1,320)
ストリケッティのペスカトーレ	¥1,600 (¥1,760)

メのマンチーニロングパスタ

---

アンチョビと青唐辛子のアーリオオーリオ	¥1,600 (¥1,760)
---------------------	-----------------

## アルコール

グラスワイン各種	¥900～
カールスバーグ(樽生)	¥600

## ノンアルコール

塩レモンソーダ	¥550
オレンジソーダ	¥550
ブラットオレンジジュース	¥550
葡萄ジュース	¥550
エスプレッソ	¥500
アメリカーノ	¥500

## ドルチェ

ピスタチオのカタラーナ	¥600
これぞボネ	¥650

o/sio

## アルコール

グラスワイン各種	¥900～
カールスバーグ(樽生)	¥600

## ノンアルコール

塩レモンソーダ	¥550
オレンジソーダ	¥550
ブラットオレンジジュース	¥550
葡萄ジュース	¥550
エスプレッソ	¥500
アメリカーノ	¥500

## ドルチェ

ピスタチオのカタラーナ	¥600
これぞボネ	¥650

o/sio

## アルコール

グラスワイン各種	¥900～
カールスバーグ(樽生)	¥600

## ノンアルコール

塩レモンソーダ	¥550
オレンジソーダ	¥550
ブラットオレンジジュース	¥550
葡萄ジュース	¥550
エスプレッソ	¥500
アメリカーノ	¥500

## ドルチェ

ピスタチオのカタラーナ	¥600
これぞボネ	¥650

o/sio



## Spaghetti demi-glace ragout bolognese with Salad

---

Recommended Topping Set 1 .....	¥1,650 (¥1,815)
+ Scrambled eggs, Cheddar cheese & Truffle Oil	
Recommended Topping Set 2 .....	¥1,550 (¥1,705)
+ Fried eggplant, Original Chili Oil & Japanese pepper	
Recommended Topping Set 3 .....	¥1,400 (¥1,540)
+ Scrambled eggs	
Recommended Topping Set 4 .....	¥1,400 (¥1,540)
+ White sauce	
No topping .....	¥1,200 (¥1,320)

Extra Pasta + ¥200 (¥220)		Baguette bread + ¥200 (¥220)		Coffee (Espresso/Americano) + ¥350 (¥385)
---------------------------	--	------------------------------	--	--

## Toppings for Spaghetti

---

Scrambled eggs .....	¥200 (¥220)	Cheddar cheese .....	¥150 (¥165)
Fried egg .....	¥200 (¥220)	Original Chili Oil .....	¥100 (¥110)
White sauce .....	¥200 (¥220)	Truffle Oil .....	¥100 (¥110)
Fried eggplant .....	¥200 (¥220)	Japanese pepper .....	¥50 (¥55)

Cold appetizer

Bruschetta with Fig Butter .....	¥350/1pc (¥385)
Bruschetta with Liver Paste .....	¥350/1pc (¥385)
Half-boiled egg and anchovies .....	¥500 (¥550)
Marinated Tuna and Paprika .....	¥650 (¥715)
Treviso Salad with Orange and Nuts .....	¥1,100 (¥1,210)
Dry-cured ham (Spein) .....	¥1,300 (¥1,430)
Cold yellowtail and Turnip Carpaccio .....	¥1,600 (¥1,760)
Caprese with seasonal ingredients and burrata cheese .....	¥2,500 (¥2,750)

Hot appetizer

New Original French Fries .....	¥800 (¥880)
Stewed tripe in tomato sauce .....	¥1,100 (¥1,210)
Daisen chicken Gizzard Confit .....	¥1,400 (¥1,540)

Dessert

Milk Gelato .....	¥600 (¥660)
Pistachio Ice Cream Catalana .....	¥650 (¥715)

Drink

Variety of glass wine .....	¥950 (¥1,045)
If you would like to order a bottle of wine, please ask the staff.	
Draft Beer .....	¥600 (¥660)
Preserved lemon soda .....	¥550 (¥605)
Orange soda .....	¥550 (¥605)
Blood orange juice .....	¥550 (¥605)
Grape juice .....	¥550 (¥605)
Espresso .....	¥500 (¥550)
Americano .....	¥500 (¥550)



### Charcoal-grilled

Pork (Iwate, Japan) .....	¥3,500 (¥3,850)
Lamb bone-in loin (Australia) .....	¥3,900 (¥4,290)
Grass Fed Beef (New Zealand) .....	¥4,100 (¥4,510)
Char-grilled Seasonal Vegetables Garnish .....	¥300 (¥330)
Arugula Salad .....	¥400 (¥440)

### Cold appetizer

Treviso Salad with Orange and Nuts .....	¥1,100 (¥1,210)
Marinated Water octopus and Celery .....	¥1,200 (¥1,320)
Cold yellowtail and Turnip Carpaccio .....	¥1,600 (¥1,760)
Caprese with seasonal ingredients and burrata cheese .....	¥2,500 (¥2,750)

### Hot appetizer

Stewed tripe in Tomato sauce .....	¥1,100 (¥1,210)
Warm squid and Trevis salad .....	¥1,400 (¥1,540)
Daisen chicken Gizzard Confit .....	¥1,400 (¥1,540)
Egg and Whitebait Omelet .....	¥1,500 (¥1,650)

### Long pasta Mancini spaghetti 2.2mm is used.

Ayu fish sauce Spaghetti "Poverello" .....	¥1,900 (¥2,090)
Amatriciana .....	¥1,900 (¥2,090)
Spaghetti demi-glace Ragout bolognese .....	¥2,000 (¥2,200)
Karasumi and Butter Pasta .....	¥2,200 (¥2,420)



### Appetizers that pair well with wine

Bruschetta with Liver Paste .....	¥350 /1pc (¥385)
Bruschetta with Fig Butter .....	¥350 /1pc (¥385)
Half-boiled egg and Anchovies .....	¥500 (¥550)
Marinated Tuna and Paprika .....	¥650 (¥715)
New Original French Fries .....	¥800 (¥880)
Boiled turnip with Anchovies .....	¥800 (¥880)
Cauliflower and Delicious olives .....	¥900 (¥990)
Large shiitake mushroom Frit .....	¥1,000 (¥1,100)
Dry-cured ham (Palma) .....	¥1,300 (¥1,430)

### Special Homemade Fresh pasta

Large Shiitake mushrooms and Karasumi Maltagliate .....	¥1,200 (¥1,320)
Stricchetti's Pescatore .....	¥1,600 (¥1,760)

### Mancini long pasta

Anchovy and Green chili Aglio olio .....	¥1,600 (¥1,760)
--	-----------------

## Alcohol

Variety of glass wine	.....	¥900~
Draft Beer	.....	¥600

## Non-alcohol

Preserved lemon soda	.....	¥550
Orange soda	.....	¥550
Blood orange juice	.....	¥550
Grape juice	.....	¥550
Espresso	.....	¥500
Americano	.....	¥500

## Dessert

Pistachio Ice Cream Catalana	..	¥600
Chocolate pudding	.....	¥650

o/sio

## Alcohol

Variety of glass wine	.....	¥900~
Draft Beer	.....	¥600

## Non-alcohol

Preserved lemon soda	.....	¥550
Orange soda	.....	¥550
Blood orange juice	.....	¥550
Grape juice	.....	¥550
Espresso	.....	¥500
Americano	.....	¥500

## Dessert

Pistachio Ice Cream Catalana	..	¥600
Chocolate pudding	.....	¥650

o/sio

## Alcohol

Variety of glass wine	.....	¥900~
Draft Beer	.....	¥600

## Non-alcohol

Preserved lemon soda	.....	¥550
Orange soda	.....	¥550
Blood orange juice	.....	¥550
Grape juice	.....	¥550
Espresso	.....	¥500
Americano	.....	¥500

## Dessert

Pistachio Ice Cream Catalana	..	¥600
Chocolate pudding	.....	¥650

o/sio