

# Grand Menu



# Pizza



当店おすすめのピツツア

## マルゲリータ・エクストラ Margherita Extra (PIZZA D.O.C)

(トマトソース・水牛のモツツアレラ・チェリートマト・バジリコ)

2,490 (税込2,739)



## マルゲリータ・コン・ブッファラ

Margherita Con Bufala

(トマトソース・水牛のモツツアレラ・バジリコ)

2,340 (税込2,574)



## マルゲリータ

Margherita

(トマトソース・モツツアレラ・バジリコ)

1,890 (税込2,079)



## 本場ナポリが認めるナポリピツツア認定店

VERA PIZZA NAPOLETANA No.240

当店はイタリア ナポリに本部を置く『眞のナポリピツツア協会 (略称A.V.P.N)』の審査に合格したナポリピツツア認定店です。『眞のナポリピツツア協会』とは、ナポリに古くから伝わる職人の伝統技術を後世に伝えることを目的に1984年7月に設立された団体で、厳格なナポリピツツアの国際規約を制定すると共に、国外でもこの規約に基づいた正真正銘のナポリピツツアを審査・認定しています。(標章はナポリ市が登録保持しています)



当店おすすめ

### ローストチキン

*Roasted Chicken*

(トマトソース・ローストチキン・モッツァレラ)

2,340 (税込2,574)



### パンチェッタ ビアンコ

*Pancetta Bianco*

(チーズソース・パンチェッタ・オニオン)

2,040 (税込2,244)



### ジェノバ

*Genovese*

(ジェノバソース・モッツァレラ)

1,990 (税込2,189)

### ジェノバ・コン・ブッファラ

*Genovese Con Bufala*

(ジェノバソース・水牛のモッツァレラ)

2,440 (税込2,684)

## Kid's Menu デザート・ドリンク付

各990 (税込1,089) ※未就学児対象



### キッズプレート

～ドリンクは下記よりお選びください～

- コカ・コーラ • カルピス
- メロンソーダ • オレンジ • アップル



NEW

### 焼き芋とイベリコ豚ソーセージ

*Roasted Sweet Potato & Iberico Pork Sausage*

(チーズソース・さつまいも・イベリコ豚ソーセージ)

2,340 (税込2,574)



### パンチェッタ ロッソ

*Pancetta Rosso*

(トマトソース・モッツァレラ・パンチェッタ)

2,040 (税込2,244)



### クアトロフォルマッジ

*Quattro Formaggi*

(4種のチーズ)

2,440 (税込2,684)



### ガーリックシュリンプ(ピカンテ)

*Garlic Shrimp (Picante)*

(トマトソース・ガーリックシュリンプ)



### マリナーラ

*Marinara*

(トマトソース・ニンニク・オレガノ)

1,390 (税込1,529)

## Antipasti



生ハム&イタリアモルタデッラハム

Dry Cured Ham & Italian Mortadella

1,140 (税込1,254)



アンチョビガーリックフライドポテト

French Fries with Anchovy Garlic Flaver

790 (税込869)



カポナータ 890 (税込979)

Caponata

カプレーゼ 990 (税込1,089)

Caprese



ミラノサラミ&イタリアモルタデッラハム

Milano Salami & Italian Mortadella

1,040 (税込1,144)



## Insalata



牛もも肉のカルパッチョ風サラダ

Beef Carpaccio with Salad

1,390 (税込1,529)



生ハムとペコリーノチーズ、ファッロのイタリアンサラダ

Chopped Salad

(Italian Dry Cured Ham, Pecorino Cheese, Farro, etc)

1,340 (税込1,474)



イタリアモルタデッラハムのサラダ

Italian Mortadella Salad

1,290 (税込1,419)

# Pasta



黒豚パンチェッタのカルボナーラ 1,990(税込2,189)  
Carbonara Spaghetti with Black Pork Pancetta



渡り蟹のトマトクリーム  
Tomato Cream Sauce Spaghetti  
with Blue Crab  
1,690(税込1,859)



ポンゴレビアンコ  
Vongole Bianco Spaghetti  
1,690(税込1,859)



魚介のペスカトーレ  
Pescatore Spaghetti  
1,790(税込1,969)



ゴルゴンゾーラチーズクリーム  
Cream Sauce Spaghetti with  
Gorgonzola Cheese  
1,590(税込1,749)



NEW  
ブロッコリーと黒豚パンチェッタの  
ペペロンチーノ  
Peperoncino Spaghetti with Broccoli & Black Pork Pancetta  
1,590(税込1,749)



イカとからすみのペペロンチーノ  
Peperoncino Spaghetti with Squid & Bottarga  
1,690(税込1,859)



ペンネアラビアータ  
Penne Arrabbiata  
1,490(税込1,639)



生ハムとじゃが芋のジェノベーゼ  
Genovese Spaghetti  
with Italian Dry Cured Ham & Potatoes  
1,690(税込1,859)



たっぷり牛肉と茄子のボロネーゼ  
Bolognese Meat Sauce Spaghetti  
with Eggplant  
1,890(税込2,079)

## Beer

**一番搾り**  
KIRIN ICHIBAN



**キリン 一番搾り(樽)**  
Kirin Ichiban Shibori  
Draft Beer

740 (税込814)

**キリン グリーンズフリー**  
(ノンアルコールビール)  
Kirin Green's Free  
(Non-alcoholic Beer)

小瓶 540 (税込594)

## Italian Beer



**モレッティ**  
Birra Moretti

330ml 840 (税込924)

苦みを抑えたのどごしのいい、  
すっきりとした味わいのビールです。



**ペローニ ナストロアズーロ**  
Birra Peroni

330ml 840 (税込924)

絶妙にバランスがとれた苦みと  
柑橘類のスパイシーな香り、  
さっぱりとした爽やかな飲み心地。



**PERONI**  
ITALY



**ピッラ アントニアーナ**  
Birra Antoniana

330ml 940 (税込1,034)

イタリア ナポリ産のラガービール。  
「眞のナポリビツツア協会」認定の  
フルーティーで華やかなビール。

## Glass Wine

### グラスワイン

スプマンテ (スパークリング) Spumante/Sparkling Wine	640 (税込704)
白ワイン White Wine	540 (税込594)
赤ワイン Red Wine	540 (税込594)

## Gin Base

### ジンベース

ジントニック Gin & Tonic	640 (税込704)
ジンバッック Gin Buck	640 (税込704)
オレンジプロッサム Orange Blossom	640 (税込704)

## Vodka Base

### ウォッカベース

モスコミュール Moscow Mule	640 (税込704)
スクリュードライバー Screw Driver	640 (税込704)
ブルドック Bulldog	640 (税込704)

## Recommend Cocktail カクテル

ハイボール Highball	640 (税込704)
キール Kir	690 (税込759)
キールロワイアル Kir Royale	690 (税込759)
ミモザ Mimosa	690 (税込759)
ブラッディーミモザ Boozy Mimosa	690 (税込759)



キールロワイアル  
スパークリングワイン + カシス  
ミモザ  
スパークリングワイン + オレンジジュース  
ブラッディミモザ  
スパークリングワイン + ブラッドオレンジジュース

## Campari Base

### カンパリベース

カンパリソーダ Campari Soda	640 (税込704)
カンパリオレンジ Campari & Orange	640 (税込704)

## Lychee Base

### ライチベース

ライチオレンジ Lychee & Orange	640 (税込704)
ライチグレープフルーツ Lychee & Grapefruit	640 (税込704)



## Cassis Base

### カシスペース

カシスオレンジ Cassis & Orange	640 (税込704)
カシスグレープフルーツ Cassis & Grapefruit	640 (税込704)
カシスウーロン Cassis & Oolong	640 (税込704)

## Soft Drink

### ソフトドリンク

ブラッドオレンジ Blood Orange	520 (税込572)	コカ・コーラ Coca-Cola	470 (税込517)
オレンジ Orange	470 (税込517)	ジンジャーエール Ginger Ale	470 (税込517)
グレープフルーツ Grapefruit	470 (税込517)	メロンソーダ Melon Soda	470 (税込517)
アップル Apple	470 (税込517)	カルピス Calpis	470 (税込517)
ウーロン茶 Oolong Tea	470 (税込517)	カルピスソーダ Calpis Soda	470 (税込517)

## Coffee & Tea



### コーヒー&紅茶

エスプレッソ Espresso	シングル 370 (税込407)	ダブル 540 (税込594)
カフェラテ (ホット or アイス) Caffe Latte (Hot or Iced)		520 (税込572)
コーヒー (ホット or アイス) Coffee (Hot or Iced)		470 (税込517)
紅茶 (ホット or アイス) Tea (Hot or Iced)		470 (税込517)

## Mineral Water

サンペレグリノ (500ml)  
S.Pellegrino

570 (税込627)

どんな料理にも合うイタリアの炭酸水。世界のレストランで愛されています。

# Bottled Wine

## Spumante

### 1. Santero Pinot Cardonnay

サンテロ ピノ シャルドネ  
イタリア/ピノ ビアンコ、シャルドネ  
泡立ちがきめ細かく、すっきりとした味わい。

3,980(税込4,378)

### 2. Santero Asti Spumante Degli Angeli

サンテロ アスティ スプマンテ デッリ アンジェリ  
イタリア/モスカート ビアンコ  
マスカットのような華やかな香りと爽やかな風味。

4,480(税込4,928)

## Vini Bianchi

### 1. Primissimo Bianco

プリミッシモ ビアンコ  
イタリア/トレッビアーノ、シャルドネ  
爽やかさとほんのり甘みを感じるすっきりとした後味。

2,480(税込2,728)

### 2. Long Country Chardonnay

ロング カントリー シャルドネ  
チリ/シャルドネ  
雑味がなく、まろやかな酸味が食事とよく合う  
飲みやすいチリワイン。

2,480(税込2,728)

### 3. Terre Passeri Trebbiano D'abruzzo

テッレ パッセーリ トレッビアーノ ダブルッツォ  
イタリア/トレッビアーノ  
酸味は心地よく、ミネラルを伴った爽やかさで  
バランスの良い味わい。

2,980(税込3,278)

### 4. Feudo Arancio Inzolia

フェウド アランチョ インツオリア  
イタリア/インツオリア  
酸味とほのかな甘さを感じるバランスの良い爽やかな飲み口。

3,480(税込3,828)

### 5. Gavi Aurora

ガヴィ アウロラ  
イタリア/ソーヴィニヨン ブラン  
柑橘系果実風味を主体とした華やかな香りが特徴のワイン。

3,980(税込4,378)

## Vini Rossi

### 1. Primissimo Rosso

プリミッシモ ロッソ  
イタリア/サンジョヴェーゼ モンテブルチアーノ  
ベリー系のフレッシュな香り、程良い酸とタンニンが調和。

2,480(税込2,728)

### 2. Long Country Cabernet Sauvignon

ロング カントリー カベルネ ソーヴィニヨン  
チリ/カベルネ ソーヴィニヨン  
ブドウ品種の特徴もありながら口当たりが滑らかで、  
食事に合わせやすい。

2,480(税込2,728)

### 3. Terre Passeri Montepulciano D'abruzzo

テッレ パッセーリ モンテブルチアーノ ダブルッツォ  
イタリア/モンテブルチアーノ  
果実味豊かでバランス良く、長い余韻まで続く  
しっかりとした味わい。

2,980(税込3,278)

### 4. Chianti Classico Aretino

キヤンティ クラシコ アレティーノ  
イタリア/サンジョヴェーゼ  
ベリーやバラの香りに軽やかなタンニンと酸味、  
芳醇な味わいの赤ワイン。

3,480(税込3,828)

### 5. Piemonte Barbera

ピエモンテ バルベーラ  
イタリア/バルベーラ  
しっかりとしているながら重すぎず、ストレートに  
美味しさが伝わってくるワイン。

3,980(税込4,378)

## Dolce



### ◆ パンナコッタ 640(税込704)

なめらかな口当たりのパンナコッタと甘酸っぱいベリーソース。



### Panna cotta



### Tiramisu

### ◆ ティラミス 640(税込704)

当店人気No.1ドルチェ。



### Gateau chocolat

### ◆ ガトーショコラ 640(税込704)

濃厚なガトーショコラ。

〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉1.アレルゲンに関しては係りの者にお尋ねください。2.当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。3.アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。  
〈For customers with food allergies〉 1.Please feel free to ask a member of staff for allergens. 2.Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant. 3.Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.

※写真はイメージです。※お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。

\*The picture may vary from actual food. \*We have information about the production area of rice.