

Grand Menu



Pizza



当店おすすめのピッツァ

マルゲリータ・エクストラ Margherita Extra (PIZZA D.O.C)
(トマトソース・水牛のモッツァレラ・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・ブッフアラ
Margherita Con Bufala
(トマトソース・水牛のモッツァレラ・バジリコ)

2,340 (税込2,574)



マルゲリータ
Margherita
(トマトソース・モッツァレラ・バジリコ)

1,890 (税込2,079)



本場ナポリが認めるナポリピッツァ認定店

VERA PIZZA NAPOLETANA No.240

当店はイタリア ナポリに本部を置く『真のナポリピッツァ協会 (略称A.V.P.N)』の審査に合格したナポリピッツァ認定店です。『真のナポリピッツァ協会』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、厳格なナポリピッツァ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ッツァを審査・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

ピスタチオ&モルタデッラ 2,440 (税込2,684)

Pistachio & Mortadella

(ピスタチオソース・モッツアレラ・モルタデッラ)



クアトロフォルマッジ

2,440 (税込2,684)

Quattro Formaggi

(4種のチーズ)



パンチェッタ ロッソ

2,040 (税込2,244)

Pancetta Rosso

(トマトソース・モッツアレラ・パンチェッタ)



パンチェッタ ビアンコ

2,040 (税込2,244)

Pancetta Bianco

(チーズソース・パンチェッタ・オニオン)



ジェノバ

1,990 (税込2,189)

Genovese

(ジェノバソース・モッツアレラ)

ジェノバ・コン・ブッフアラ

2,440 (税込2,684)

Genovese Con Bufala

(ジェノバソース・水牛のモッツアレラ)



ガーリックシュリンプ (ピカンテ)

1,590 (税込1,749)

Garlic Shrimp (Picante)

(トマトソース・ガーリックシュリンプ)



ミニトマトとカラマリのアンチョビガーリック

Anchovy Garlic Pizza with Cherry Tomatoes & Calamari

1,590 (税込1,749)

(トマトソース・イカのマリネ・ミニトマト)



マリナーラ

1,390 (税込1,529)

Marinara

(トマトソース・ニンニク・オレガノ)

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 ● ジンジャーエール
- メロンソーダ ● オレンジ ● アップル

Antipasti



生ハム&モルタデッラ盛り合わせ
Assorted Italian Dry Cured Ham & 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 Flavor
790 (税込869)



カポナータ 890 (税込979)
Caponata



ミラノサラミ&
モルタデッラ盛り合わせ
Assorted Milano Salami & Mortadella
1,040 (税込1,144)



カプレーゼ 990 (税込1,089)
Caprese

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)



モルタデッラサラダ
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



**たっぷり牛肉と茄子、
ポルチーニのボロネーゼ**
Bolognese Spaghetti with Beef, Eggplant & Porcini
1,790 (税込1,969)



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



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



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



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)



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



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)



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



パスタ大盛り 600 (税込660)

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 グリーンスフリー
(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。



ビッラ アントニアナ
Birra Antoniana

330ml 940 (税込1,034)

イタリア ナポリ産のラガービール。
「真のナポリピッツァ協会」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)
ジンバック Gin Buck	640 (税込704)
オレンジブロッサム 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)
キールロワイヤル Kir Royale	690 (税込759)
ミモザ Mimosa	690 (税込759)
ブラッディーミモザ Boody Mimosa	690 (税込759)



キールロワイヤル

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)

Cassis Base

カシスベース

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)

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)



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

サンペレグリーノ (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. Primitivo Bianco

プリミッシモ ビアンコ
イタリア/トレッピアーノ、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 トレッピアーノ ダブルツツォ
イタリア/トレッピアーノ
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 インツォリア
イタリア/インツォリア
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. Primitivo Rosso

プリミッシモ ロッソ
イタリア/サンジョヴェーゼ モンテプルチアーノ
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 モンテプルチアーノ ダブルツツォ
イタリア/モンテプルチアーノ
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

キャンティ クラッシコ 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 バルベラ
イタリア/バルベラ
しっかりとていながら重すぎず、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.アレルギー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.