



menu'

パスタ 【pasta】

- 人気商品** **スパゲッティアマトリチャーナ**
(ベーコンと玉葱の旨みとトマトの酸味が相性抜群なトマトソース) **¥1,500**
- 鮮魚のスパゲッティプッタネスカ**
(オリーブ・ケイパー・アンチョビがやみつきになるトマトソース) **¥1,500**
- 和豚もち豚のスパゲティミートソース**
(定番のミートソース！和豚もち豚を使ったラ・テラツァオリジナル) **¥1,500**
- 釜揚げシラスとねぎのフェットチーネ**
(シラスとネギにアンチョビの旨みをプラスしたオイルソース) **¥1,500**
- 和豚もち豚と玉葱ソース 自家製パッパルデッレ**
(もち豚をたっぷりの玉葱と煮込んだナポリ風のソース) **¥1,600**
- 人気商品** **いろいろキノコと燻製ベーコンのフェットチーネ**
(数種類のきのこことベーコンの香りも楽しめるクリームソース) **¥1,600**

パン 【pane】

- フォカッチャ**
(やわらかい甘みのあるパン) **¥350**
- 自家製パン**
(ピザ生地を使い薪窯で焼き上げたハード系のパン) **¥350**

ドルチェ 【dolce】

- アッフォガート**
(ミルクアイスに熱々のエスプレッソをかけたイタリアのデザート) **¥600**
- 人気商品** **ティラミス**
(イタリアンの定番ドルチェ) **¥700**
- パンナコッタ ハチミツとレモンのソース**
(口当たりの良いクリームデザート さっぱりレモンソースがアクセント) **¥700**
- 人気商品** **濃厚チョコレートケーキ**
(チョコレートをふんだんに使用した濃厚なチョコレートケーキ) **¥700**
- フルーツのマチエドニア**
(フルーツポンチ ブラッドオレンジとミルクジェラート添え) **¥700**
- レモンの香りのリコッタチーズケーキ**
(リコッタチーズを使用したまろやかなバイクドチーズケーキ) **¥700**

苦手なものや食材アレルギーのある方は、スタッフまでお伝えください。

前菜 【antipasto】

税込み価格

- 人気商品** **箱根西麓ミックスサラダ**
(箱根西麓野菜を使ったサラダ 自家製玉葱ドレッシング) **¥1,000**
- 季節野菜のグリル 生ハムぞえ**
(焼き野菜と生ハムの相性抜群) **¥1,000**
- 天城産大アマゴのカルパッチョ**
(天城の清流で育った美味しいアマゴのカルパッチョ) **¥1,200**
- おまかせ前菜**
(小皿5種類 お一人様) **¥1,200**
- 人気商品** **水牛のモッツァレラと生ハム**
(イタリアで定番の前菜 ワインにもピッタリ) **¥1,400**

スープ 【zuppa】

- 季節のスープ 温・冷**
(季節の一番おいしい野菜を使ったスープ ジャがいも・かぼちゃ他) **¥350**

肉・魚料理 【secondo】

- 人気商品** **和豚もち豚スペアリブ**
(嗜むほどに旨みあふれる豚のスペアリブ) **¥2,600**
- 牛赤身肉のグリル**
(赤身肉をシンプルに柔らかく香ばしく焼き上げた一皿) (100g) **¥1,700**
- 本日の魚料理**
(旬の魚をグリルやソテーなど調理した一品) **¥1,600～**

ジェラート 【gelato】

- 人気商品** **ミルク** **¥500** **ラムレーズン** **¥500**
- レモン** **¥500** **ティラミス** **¥500**
- ブルーベリー & ラズベリー** **¥500** **チョコレート** **¥500**
- ブラッドオレンジ** **¥500** **クッキーナッツカフェオーレ** **¥500**
- 人気商品** **ピスタチオ** **¥600** **利招園抹茶** **¥600**
- 季節のジェラート** **¥500～**

食材の仕入れ状況により、ご提供できない場合がございます。