





















## 前菜

生ハムとモルタデッラハムの盛り合わせ (イタリアの定番の前菜)	¥800
3種のブルスケッタ   (トマト、生ハムにはニンニクを、リコッタチーズには蜂蜜を合わせた、3種類のブルスケッタ)	¥900
アンジョレッティ   (揚げたピザ生地にトマトのマリネ、ルーコラ、パルミジャーノをのせた人気メニュー)	¥900
水ダコのクルード (水ダコの身の柔らかさと吸盤のコリコリ食感を楽しめる一皿 上質なオリーブオイルと絞ったレモンでどうぞ)	¥1,000
天然本マグロのタルターレ  (天然本マグロを大きめカットのタルタルに 伊豆 天城産本わさびを使用したクリームを添えて)	¥1,500
ハーブグリーンサラダ バルサミコドレッシング (グリーンリース、クレソン、ルーコラなど葉野菜のサラダ ローズマリー入りバルサミコドレッシングで)	¥1,000
“富士山湧き水クレソン”と季節のフルーツ、ゴルゴンゾーラ、生ハムのサラダ  (富士山の湧き水で育ったクレソンのサラダ 豊かな風味のクルミオイルを使用したちょっと贅沢なサラダ)	¥1,100
箱根西麓三島野菜のシーザーサラダ    (ニンニクやアンチョビ、オリーブなどで仕上げた、お店オリジナルのシーザーサラダ)	¥1,200
季節のトマトと伊豆ベビーバジル、ブラータチーズのカプレーゼ  (クリーミーなイタリア産ブラータチーズとトマトに、爽やかな香りの伊豆産ベビーバジルを添えて)	¥1,500

## フリット

あおさのゼッポリーネ  (あおさ入りの生地をもっちりふわふわに揚げた、イタリア・ナポリの料理)	¥500
イカスミのゼッポリーネ  (イカスミを入れたオリジナルのゼッポリーネ 真っ黒でインパクトある見た目◎)	¥500
モッツアレラチーズのフリット    (熱々トトロ口に掲げたイタリア産モッツアレラチーズをバジリコ風味のトマトソースで)	¥900
箱根西麓三島野菜のフリット  (旬の野菜の美味しさをシンプルに味わえる一皿)	¥900
箱根西麓三島野菜と海老のフリット  (箱根西麓三島野菜のフリットに海老のフリットをプラスした、ボリューム感のある一皿)	¥1,200





















## スープ・パン

季節のスープ (旬の食材をスープにしました 内容はスタッフにお尋ねください)	¥700
自家製パン  (ピザ生地を窯で焼き上げた、塩気のあるハードタイプのパン)	¥450
自家製フォカッチャ   (オリーブオイルとローズマリーが香る、ふんわり焼き上げたパン)	¥450









 小麦使用  チーズ・乳成分使用  たまご使用

## パスタ・リゾット

税込み価格

ペンネアラビアータ トラディツィオナーレ    (オーソドックスなアラビアータソースにミニトマトのフレッシュ感を加えた、辛いパスタ)	¥1,700
伊豆ベビーバジルとアーモンドのトラパネーゼ ペンネ   (アーモンドとバジル、トマト、チーズで作るソースは爽やかだけど濃厚 シチリア島トラパニの伝統パスタ)	¥1,700
ゴルゴンゾーラソース リガトーニ    (ローストしたクルミがアクセントの濃厚なゴルゴンゾーラソース ソースがよく絡む筒状のショートパスタで)	¥1,800
自家製パンチェッタのアマトリチャーナ リガトーニ    (和豚もち豚をじっくり熟成させた自家製パンチェッタと程よい酸味の濃厚なトマトソースのショートパスタ)	¥1,900
ブロッコリーとロマネスコ、カラスミのアーリオオーリオ สปาゲッティ   (クタクタに煮込んだブロッコリーのオイルベースパスタ 仕上げに香り高いカラスミをトッピング)	¥1,900
カチョエペペ、生ハムと白トリュフの香り สปาゲッティ    (バター、黒胡椒、ペコリーノチーズのみのシンプルなパスタに、白トリュフの香りと生ハムを添えて贅沢に)	¥2,000
国産牛のボロネーゼ タリアテッレ    (国産牛の粗挽き肉を丁寧に煮込み、肉の旨みをしっかり感じられるソース 満足感たっぷりのパスタ)	¥2,300
4種のチーズのリゾット  (タレージョ、ゴルゴンゾーラ、グラナ、パルミジャーノの4種類のチーズを使ったリゾット)	¥1,800
季節のリゾット (旬の食材を使ったリゾット 内容はスタッフにお尋ねください)	¥1,900

## 肉・魚料理

本日の鮮魚のアクアパッツァ  (新鮮な魚介の旨みを存分に堪能できる、イタリアを代表する魚料理)	¥2,900
天然本マグロのレアカツ    (本マグロの赤身にバジルの香りをのせて、外はカリッと中はレアでジュシーに焼き上げました)	¥2,900
和豚もち豚骨付きリブのロースト ハニーマスタード (もち豚のスペアリブ 500gをメイプルマスタードで香ばしく焼き上げた、迫力の一皿)	¥2,800
富士鶏のコトレッタ ケッカソース    (鶏肉をたたいて薄くのばした、イタリア・ミラノ風カツレツ ニンニクとバジルの香るトマトソースで)	¥2,900
国産牛のビステッカ 箱根西麓三島野菜のグリリア ～伊豆 天城産本わさびのバターソース～  (柔らかく旨みの強いランプ肉のステーキ 伊豆 天城産の本わさびをたっぷり使ったバターソースで)	¥3,600

満席・混雑時はお席を70分制とさせていただきます / 混雑状況によりお声かけする場合がございます  
アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにお申し付けください  
20歳未満のお客様へのアルコールの販売はお断りいたします  
お車を運転されるお客様へのアルコールの販売はお断りいたします

For hygiene and safety reasons, our restaurant does not allow leftover food to be taken home, nor do we provide take-out containers for your leftover food except for pizza. Thank you for your understanding.

# Menu

## Appetizer

<b>Assorted Prosciutto and Mortadella</b> <i>(A classic Italian appetizer)</i>	¥800
<b>Assorted Bruschetta (Three Kinds)</b> 🌾 🥛 <i>(Garlic-rubbed toasted bread topped with tomato, prosciutto, and ricotta cheese — a fresh starter)</i>	¥900
<b>Angioletti</b> 🌾 🥛 <i>(Fried pizza dough topped with marinated tomatoes, arugula, and Parmigiano)</i>	¥900
<b>Giant Pacific Octopus Crudo</b> <i>(Octopus dressed with olive oil and lemon)</i>	¥1,000
<b>Raw Bluefin Tuna</b> 🥛 <i>(A few slices of Pacific bluefin tuna from Yaizu Port of Shizuoka, with Izu Amagi-grown wasabi cream)</i>	¥1,500
<b>Herb Green Salad with Balsamic Dressing</b> <i>(Mixed greens salad with rosemary-infused balsamic dressing)</i>	¥1,000
<b>Watercress Salad mixed with Seasonal Fruit, Gorgonzola cheese, Prosciutto</b> 🥛 <i>(A fresh salad made with watercress grown in Mt. Fuji's spring water, with walnut oil)</i>	¥1,100
<b>“Hakone Seiroku Mishima Vegetable” Caesar Salad</b> 🌾 🥛 🍷 <i>(A house-original Caesar salad made with garlic, anchovies, and olives)</i>	¥1,200
<b>Seasonal Tomato, Izu Baby Basil, and Burrata cheese Caprese</b> 🥛 <i>(Creamy Italian burrata cheese, fresh tomatoes, and fragrant Izu-grown baby basil)</i>	¥1,500

## Fried food

<b>Aosa seaweed Zeppoline</b> 🌾 <i>(Traditional Neapolitan fried dough with “Aosa seaweed”)</i>	¥500
<b>Squid Ink Zeppoline</b> 🌾 <i>(A house-original variation of Zeppoline made with squid ink)</i>	¥500
<b>Fried Mozzarella Cheese</b> 🌾 🥛 🍷 <i>(Deep-fried Italian mozzarella cheese served with basil-infused tomato sauce)</i>	¥900
<b>Fried Hakone Seiroku Mishima Vegetables</b> 🌾 <i>(A simple fried dish highlighting the natural flavors of seasonal vegetables)</i>	¥900
<b>Fried Hakone Seiroku Mishima Vegetables and Shrimp</b> 🌾 <i>(A combination of fried vegetables and shrimps)</i>	¥1,200

## Soup & Bread

<b>Seasonal Soup</b> <i>(Please ask our staff for details)</i>	¥700
<b>Homemade Bread</b> 🌾 <i>(A hard-textured, slightly salty bread made from pizza dough and baked in a stone oven)</i>	¥450
<b>Homemade Focaccia</b> 🌾 🥛 <i>(Soft, oven-baked bread with the aroma of olive oil and rosemary)</i>	¥450

## Pasta & Risotto

Contains: wheat 🌾, dairy 🥛, eggs 🍳

All prices include tax.

<b>Penne Arrabbiata Tradizionale</b> 🌶️ 🌾 🥛 <i>(A classic arrabbiata sauce with cherry tomatoes)</i>	¥1,700
<b>Izu Baby Basil and Almond Trapanese Penne</b> 🌾 🥛 <i>(A traditional pasta dish from Trapani, Sicily, made with almonds, basil, tomatoes, and cheese)</i>	¥1,700
<b>Gorgonzola Sauce Rigatoni</b> 🌾 🥛 🍷 <i>(Rich Gorgonzola sauce with a touch of roasted walnuts)</i>	¥1,800
<b>Homemade Pancetta Amatriciana Rigatoni</b> 🌾 🥛 🍷 <i>(Homemade pancetta cooked in a rich tomato sauce)</i>	¥1,900
<b>Broccoli, Romanesco, and Bottarga Aglio e Olio Spaghetti</b> 🌾 🍷 <i>(Oil-based spaghetti with slow-cooked broccoli, topped with aromatic bottarga)</i>	¥1,900
<b>Cacio e Pepe with Prosciutto and White Truffle Aroma Spaghetti</b> 🌾 🥛 🍷 <i>(A simple spaghetti made with butter, black pepper, and Pecorino cheese, with prosciutto and the aroma of white truffle)</i>	¥2,000
<b>Beef Bolognese Tagliatelle</b> 🌾 🥛 🍷 <i>(A rich and flavorful Bolognese sauce, with umami of high-quality beef)</i>	¥2,300
<b>Four-Cheese Risotto</b> 🥛 <i>(Risotto made with four Italian cheeses: Taleggio, Gorgonzola, Grana Padano, and Parmigiano-Reggiano)</i>	¥1,800
<b>Seasonal Risotto</b> <i>(Risotto featuring seasonal ingredients. Please ask our staff for today's selection.)</i>	¥1,900

## Main course

<b>Acqua Pazza with Fresh Seafood</b> 🌾 <i>(A classic Italian seafood dish with flavorful umami of fresh fish and shellfish)</i>	¥2,900
<b>Lightly Fried Wild Bluefin Tuna Cutlet (Rare)</b> 🌾 🥛 🍷 <i>(Lean bluefin tuna cutlet with a hint of basil, crispy outside and juicy rare inside)</i>	¥2,900
<b>Roasted Bone-in Mochibuta Pork Ribs with Honey Mustard</b> <i>(Approx 500g serving of flavorful Mochibuta spare ribs)</i>	¥2,800
<b>Fujidori Chicken Milanese with Checca Sauce</b> 🌾 🥛 🍷 <i>(A Milan-style thin chicken cutlet served with a garlic- and basil-scented tomato sauce)</i>	¥2,900
<b>Beef Bistecca with Grilled Hakone Seiroku Mishima Vegetables</b> — Served with Izu Amagi-grown wasabi butter sauce — 🥛 <i>(Grilled rump steak wasabi-infused butter sauce)</i>	¥3,600

Please understand that your table may only be available for 70 minutes during busy hours.  
If you have any allergies, please inform the staff.  
Drinking under the age of 20 is strictly prohibited by Japanese law.  
Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited in Japan.