ASHINOKO TERRACE

Menu

税込価格

## 前菜【Antipasto】

**オリーブ**
（イタリア産ミックスオリーブ） ¥800

**季節野菜の前菜盛り合わせ**
（旬の野菜前菜3種） ¥900

**生ハムとモルタデッラハムの盛り合わせ**
（イタリア定番の前菜） ¥1,000

**チーズ盛り合わせ**
（3種のチーズ／パルミジャーノ、タレッジョ、ゴルゴンゾーラ） ¥1,500

**ハーブグリーンサラダ　バルサミコドレッシング**
（グリーンリーフ、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） ¥900

**ガーデンサラダ**
（シェフの気まぐれ旬野菜の菜園風サラダ） ¥1,200

**ロメインレタスのシーザーサラダ**
（シーザードレッシングとラスパデューラチーズをかけて） ¥1,500

**季節のフルーツと伊豆ベビーバジル、ブラータチーズのカプレーゼ**
（モッツァレラチーズの中に生クリームを閉じ込めたフレッシュチーズ《ブラータチーズ》と旬のフルーツ） ¥1,500

**天然本マグロのタルタル**
（上質な天然本マグロをタルタルに　伊豆・天城産本わさびを使用したクリームを添えて） ¥1,300

**小田原早川漁港より　鮮魚のカルパッチョ**
（小田原早川漁港で水揚げされた新鮮なお魚をハーブとドレッシングで） ¥1,300

## フリット【Fritto】

**モッツァレラチーズのフリット**
（熱々トロトロに揚げたイタリア産モッツァレラチーズをバジリコ風味のトマトソースで） ¥900

**カラマリフリット**
（スルメイカにセモリナ粉をまぶして揚げました　アイオリソースとレモンを添えて） ¥1,000

**季節野菜のフリット**
（旬の野菜のおいしさをシンプルに味わえる一皿） ¥900

**季節野菜と海老のフリット**
（季節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【Zuppe & Pane】

**本日のスープ**
（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

**フォカッチャ** ¥500

**バゲット** ¥500

**ガーリックトースト** ¥600

## パスタ【Pasta】

**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

**釜揚げシラスのペペロンチーノ　スパゲッティ**
（駿河湾で水揚げされたシラスをシンプルにペペロンチーノで　仕上げにモリーカ（香草パン粉）をかけて） ¥1,900

**アマトリチャーナ　リガトーニ**
（箱根山麓豚のベーコンを使った、トマトソースのパスタ） ¥1,900

**カルボナーラ　フェットチーネ**
（箱根山麓豚のベーコンを卵とチーズ、生クリームで　仕上げにラスパデューラチーズをトッピング） ¥2,000

**ブラータチーズと伊豆ベビーバジルのトマトソース　スパゲッティ**
（シンプルなトマトソースのスパゲッティにフレッシュなブラータチーズと爽やかなバジルの香り） ¥2,200

**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

## リゾット【Risotto】

**4種のチーズのリゾット**
（タレッジョ、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【Second Piatto】

**天然本マグロのレアカツ　グリビッシュソース**
（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ーシーに焼き上げました） ¥3,000

**小田原早川漁港直送　本日のお魚料理**
（小田原早川漁港で水揚げされた新鮮なお魚に合った調理法で　内容はスタッフにお尋ねください） ¥3,200

**箱根山麓豚肩ロースのグリル**
（程よく脂が入ったお肉をシンプルにグリルで　ハーブが香るソース・サルサヴェルデを合わせて） ¥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） ¥3,000

**国産牛のタリアータ　赤ワインソース**
（牛肉の旨みをシンプルに楽しむ一皿　クラシックな赤ワインソースで） ¥3,600

・満席・混雑時はお席を70分制とさせていただきます。また、混雑状況によりお声かけする場合がございます。
・20歳未満の方、お車を運転の方には、アルコール販売はいたしません。

アレルギー情報はこちら
https://www.ashinoko-terrace.jp/trattoria-pizzeria/allergy

ASHINOKO TERRACE

Menu

## ANTIPASTO | APPETIZERS

**Mixed Italian Olives** ¥800
A selection of Italian olives.

**Seasonal Vegetable Appetizer** ¥900
Three seasonal vegetable appetizers.

**Prosciutto & Mortadella** ¥1,000
A classic Italian appetizer selection.

**Assorted Cheeses** ¥1,500
Three kinds of cheese: Parmigiano, Taleggio and Gorgonzola.

**Herb Green Salad with Balsamic Dressing** ¥900
A leafy green salad with arugula and other greens, served with rosemary-infused balsamic dressing.

**Garden Salad** ¥1,200
A garden-style salad featuring the chef's choice of seasonal vegetables.

**Romaine Caesar Salad** ¥1,500
Romaine lettuce with Caesar dressing and Raspadura cheese.

**Seasonal Fruit, Izu Baby Basil & Burrata Caprese** ¥1,500
Fresh burrata cheese, with cream tucked inside a mozzarella shell, paired with seasonal fruit.

**Wild Bluefin Tuna Tartare** ¥1,300
Premium raw bluefin tuna tartare served with cream made using fresh wasabi from Amagi, Izu.

**Fresh Fish Carpaccio from Odawara Hayakawa Fishing Port** ¥1,300
Freshly landed fish dressed with herbs and dressing.

## FRITTO | FRIED DISHES

**Fried Mozzarella** ¥900
Hot, melting Italian mozzarella, lightly fried and served with basil-flavored tomato sauce.

**Fried Calamari** ¥1,000
Squid coated in semolina flour and fried, served with aioli sauce and lemon.

**Seasonal Vegetable Fritto** ¥900
A simple dish showcasing the natural flavors of seasonal vegetables.

**Seasonal Vegetable & Shrimp Fritto** ¥1,200
A generous portion of fried seasonal vegetables with fried shrimp.

## ZUPPE & PANE | SOUP & BREAD

**Soup of the Day** ¥700
A soup made with seasonal ingredients. Please ask our staff for today's selection.

**Focaccia** ¥500

**Baguette** ¥500

**Garlic Toast** ¥600

All prices include tax.

## PASTA

**Traditional Penne Arrabbiata** ¥1,700
A spicy pasta with a classic arrabbiata sauce, brightened with fresh cherry tomatoes.

**Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino with Shirasu** ¥1,900
Whitebait from Suruga Bay, simply prepared aglio, olio e peperoncino, finished with herb breadcrumbs.

**Rigatoni Amatriciana** ¥1,900
Tomato sauce pasta made with bacon from Hakone Sanroku pork.

**Fettuccine Carbonara** ¥2,000
Bacon from Hakone Sanroku pork in a sauce of egg, cheese and fresh cream, finished with Raspadura cheese.

**Spaghetti with Burrata, Izu Baby Basil & Tomato Sauce** ¥2,200
Simple tomato sauce spaghetti with fresh burrata cheese and fragrant basil.

**Tagliatelle Bolognese with Japanese Beef** ¥2,300
A hearty pasta with a slow-simmered sauce of coarsely ground Japanese beef, rich in flavor.

## RISOTTO

**Four-Cheese Risotto** ¥1,800
Risotto made with four cheeses: Taleggio, Gorgonzola, Grana and Parmigiano.

**Seasonal Risotto** ¥1,900
Risotto made with seasonal ingredients. Please ask our staff for today's selection.

## SECONDO PIATTO | MEAT & FISH

**Rare-Fried Wild Bluefin Tuna Cutlet with Gribiche Sauce** ¥3,000
Wild bluefin tuna loin with a hint of basil, crisp on the outside and juicy and rare inside.

**Today's Fish Dish** ¥3,200
Fresh fish from Odawara Hayakawa Fishing Port, prepared to bring out its best. Ask our staff for details.

**Grilled Hakone Sanroku Pork Shoulder** ¥2,800
Tender, moderately marbled pork, simply grilled and served with salsa verde, a fragrant herb sauce.

**Fuji Chicken Cotoletta with Checca Sauce** ¥3,000
A thin chicken cutlet Milanese-style, served with a garlic and basil tomato sauce.

**Japanese Beef Tagliata with Red Wine Sauce** ¥3,600
A dish that highlights the rich flavor of beef, served with a classic red wine sauce.

**Please note:** During busy periods or when the restaurant is full, dining time may be limited to 70 minutes.
Our staff may let you know when your time is up, depending on how busy we are.
Alcoholic beverages are not sold to anyone under 20 or to guests who are driving.
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.

**Allergy information:**
https://www.ashinoko-terrace.jp/trattoria-pizzeria/allergy