

Cold Appetizers 冷菜



Aomori Prefecture Fresh
Octopus Carpaccio
¥1,600

青森県産水タコのカルパッチョ



Assorted Appetizer (4 types)
¥1,600

前菜盛り合わせ4種



Housemade Potato Salad
¥900

自家製ポテトサラダ



Steamed chicken thighs and
vegetables with balsamic flavor
¥1,200

蒸し鶏モモ肉と野菜のバルサミコ風味



Shrimp and potato basil paste
¥1,300

海老とジャガイモのバジルペースト



Osetra Caviar 18g
¥10,000

オシェトラキャビア18g

Hot Appetizers 温菜



Dutch oven grilled vegetables
¥1,300

野菜たっぷりのココット焼き



Oven-baked Millefeuille of Eggplant,
Mozzarella Cheese, and Tomato Sauce
¥1,400

茄子、モッツアレラチーズ、トマトソースの
ミルフィーユオープン焼き



Seafood Ajillo
¥1,400

魚介類のアヒージョ



Italian-style Meatballs
¥1,200

イタリアンミートボール

salads サラダ



Romano Salad

(Rucola, Red Cabbage, Hazelnuts,
Crispy Cheese with Honey
Mustard Dressing)

¥1,400

ロマーノ特製ルッコラと
トレビスのサラダ
(ハニーマスタードドレッシング)



Romaine and Gorgonzola Salad

(Romaine Lettuce, Gorgonzola
Cheese, Walnut Dressing)

¥1,600

ロメインレタスと
ゴルゴンゾーラのサラダ
(クルミのドレッシング)



Grilled Chicken Salad

(Grilled Chicken, Lettuce,
Mini Tomatoes, Mixed Roast
Veggies, Parmesan Cheese)

¥2,000

グリルチキンサラダ
(グリルチキン・グリーンサラダ・ミニトマト
ローストミックス野菜・パルメザンチーズ)

Cheese・Ham チーズ・ハム



24 month aged raw ham

¥1,200 / ハーフ¥800

24ヶ月熟成生ハム



Speck Raw Ham

¥1,200 / ハーフ¥800

燻製生ハム (スベック)



Bresaola

¥1,400 / ハーフ¥900

牛肉の生ハム (ブレザオラ)



Salami with chili pepper

¥1,000 / ハーフ¥700

生ハムとサラミの盛り合わせ



Assorted Raw ham & salami appetizer

¥1,800 / ハーフ¥1,100

生ハムとサラミの盛り合わせ

Cheese・Ham チーズ・ハム



Taleggio Cheese
タレージョ
¥1,000 / ハーフ ¥700



Gorgonzola Cheese
ゴルゴンゾーラ
¥1,000 / ハーフ ¥700



36 month aged
Parmesan Cheese
36か月熟成パルメザンチーズ
¥1,000 / ハーフ ¥700



3 types assorted
cheese appetizer
¥1,800 / ハーフ ¥1,000
チーズの盛り合わせ3種



Seasonal fruit and
burrata cheese caprese
¥1,600 / ハーフ ¥1,000
季節のフルーツと
ブurrataチーズのカプレーゼ



Tomato and
Buffalo Mozzarella Caprese
¥1,800 / ハーフ ¥1,100
フルーツトマトと
水牛モッツァレラのカプレーゼ

Pasta パスタ



Peperoncino Pasta
¥1,600
ペペロンチーノ



Arrabbiata Pasta (very spicy)
¥1,700
激辛アラビアータ



Tomato Sauce Pasta with
Burrata Cheese
¥1,800
ブurrataチーズをのせたトマトソース



Truffle Cream Pasta
¥2,400
トリュフクリームパスタ



Carbonara
¥1,800
カルボナーラ



Tomato and Basil Spaghetti
¥1,600
トマトとバジリコのスパゲッティ

Pizza

ピッツァ 33cm /23cm



Margherita マルゲリータ
¥2,000 / ¥1,200
トマトソース・モッツアレラチーズ
・バジル



Marinara マリナーラ
¥1,900 / ¥1,100
トマトソース・バジル・ニンニク
・オレガノ



Capricciosa
カプリチョーザ
¥3,000 / ¥2,000
トマトソース・モッツアレラチーズ
キノコ・オリーブ・アーティチョーク
・ゆで卵・生ハム・バジル



Quattro Formaggi
クワトロフォルマッジ
¥3,200 / ¥2,200
スモーキープロポラ、モッツアレラ
チーズ、ゴルゴンゾーラ、
パルメザンチーズ



Diavola ディアヴォラ
¥2,500 / ¥1,400
トマトソース・トウガラシ・バジル
辛口サラミ・モッツアレラチーズ



Bismarck ビスマルク
¥2,800 / ¥1,800
トマトソース、モッツアレラチーズ
ベーコン、卵



Bresaola e Rucola
ブレザオラ エルーコラ
¥3,200 / ¥2,200
モッツアレラチーズ・チェリートマト
ブレザオラ・ルッコラ・パルメザンチーズ



Salsiccia e Broccoli
サルシッチャエ ブロccoli
¥2,800 / ¥1,800
燻製チーズ・ソーセージ・ブロッコリー



This month's
recommended pizza
今月のおすすめピッツァ
¥ ask

Main Dish メイン料理



Porchetta
(Oven baked herb pork)

¥2,800

ポルケッタ
(ハーブをまぶした豚バラ肉塊のオープン焼き)



Fried Corn Flour Chicken
Thigh Cutlets

¥2,000

トウモロコシ粉をまぶした
鶏モモ肉のカツレツ



Roasted Chicken Thigh with
Large Grain Mustard

¥1,900

鶏モモ肉のロースト
タスマニア産大粒マスタード添え



House Baked Lasagna

¥2,000

自家製ラザニア



Wagyu Sirloin Steak 500g
(serves 2-3 people)

和牛サーロインのステーキ
500g (2~3人前)

¥18,000

Dessert デザート



Panacotta

¥800

パンナコッタ



Gelato

¥800

ジェラート



Hazelnut Chocolate
Dessert Pizza

¥1,600

ヘーゼルナッツチョコの
デザートピッツァ

Tiramisu ティラミス

¥800

Beer ビール

Draft Beer Nastro Azzurro
生ビール (ナストロアズーロ)
¥900

Non-Alcoholic Beer
ノンアルコールビール
¥700

Sour サワー

Homemade Lemon Sour
自家製レモンサワー
¥800

Black Oolong mixed shochu
黒ウーロン茶 ハイ
¥800

Blood Orange mixed shochu
ブラッドオレンジハイ
¥900

Aperol Sour
アペロールサワー
¥900

Yoga Pesca Sour
イタリアンピーチサワー
¥900

Yoga Pera Sour
イタリアン洋梨サワー
¥900

Yoga Albicocca Sour
イタリアンアプリコットサワー
¥900

焼酎・カクテル各種ございます。
スタッフにお尋ねください。

Highball ハイボール

Black Nikka Highball
ハイボール
¥700

Premium Highball
プレミアムハイボール
¥1,500

Bubbly

Itinera Prosecco Brut N.V.
イティネラ プロセッコ ブリュット
Glass ¥1,000 Bottle ¥5,400

Cloudy Bay Pelorus New Zealand
クラウディーベイ ペロリユス
Bottle ¥9,000

FRANCIACORTA
GRANDE CUVEE ALMA BRUT
フランチャコルタ・グランデ
キュヴェ・アルマ・ブリュット
Bottle ¥13,000

Lanson Black Label Brut
ランソンブラック・ラベルブリュット
Bottle ¥16,000

Kenzo Estate Sei
ケンゾーエステート 清
Bottle ¥28,000

Dom Perignon
ドン ペリニヨン
Bottle ¥60,000

Krug
クリュッグ
¥90,000

White Wines

Kettmeir Sauvignon Blanc
ケットマイヤーソーヴィニヨンブラン
Glass ¥ 1,150 Bottle ¥ 6,800

Donnafugata Lighea
ドンナフガータ レゲア
Bottle ¥ 8,000

Re di Fiori Langhe Bianco DOC
ブライダレディフィオーリリースリング
Bottle ¥ 8,500

Malvirà Langhe Bianco Tre Uve
マルヴィラランゲビアンコトレウーヴェ
Glass ¥ 1,500 Bottle ¥ 9,000

Newton Chardonnay Unfiltered Napa
ニュートン アンフィルタード シャルドネ
Bottle ¥ 15,000

Vie di Romans Chardonnay
ヴィエディロマンズ シャルドネ
Bottle ¥ 16,800

Gewurztraminer Lunare Terlano
ゲヴェルツトラミネールルナーレ テルラーノ
Bottle ¥ 21,400

KENZO Estate Asatsuyu Napa
ケンゾーエステート あさつゆ
Bottle ¥ 25,000

Red Wines

Poggio Le Volpi Salice Salentino
ポッジョレヴォルピサリーチェサレンティノー
Glass ¥1,100 Bottle ¥6,500

Cantina Valpantena Apasio
Rosso Veronese
ヴァルパンテーナアパシオ
ロッソヴェロネーゼ
Glass ¥1,500 Bottle ¥9,000

Cassina Chicco Barbera
d'Alba "Bric Loira"
カッシーナキッコバルベーラ
ダルバ "ブリックロイラ"
Bottle ¥9,000

Torinoro Le Cupole
トリノーロ レ クーポレ
Glass ¥2,500 Bottle ¥15,000

Brunello Di Montalcino Col D'orcina
コルドルチャブルネッロ
ディモンタルチーノ
Bottle ¥15,800

Matteo Correggia Roero
Riserva Roche d'Ampsej
マッテオコレッジャロエロ
リゼルヴァロッケダンプセイ
Bottle ¥16,800

Donnafugata Tancredi
ドンナフガータタンクレディ
Bottle ¥18,000

Red Wines

Fontodi Chianti Classico
Gran Selezione Vigna del Sorbo
フロントデイ キャンティ クラシコ
ヴィーニャ デルソルヴォ
Bottle ¥18,900

Kenzo Estate Rindo Napa
ケンゾーエステート 紫鈴
Bottle ¥35,000

Tenuta Luce, Luce Toscana
ルーチェ
¥46,000

Kenzo Estate Ai Napa
ケンゾーエステート 藍
Bottle ¥58,000

Tenuta San Guido Sassicaia
テヌータ・サン・グイド サッシカイア
Bottle ¥66,000

Soft Drink

Black Oolong Tea
黒ウーロン茶
¥700

Iced Tea
アイスティー
¥700

Coke cola
コカ・コーラ
¥700

Ginger Ale
辛口ジンジャーエール
¥700

Blood Orange Juice
ブラッドオレンジジュース
¥800

Homemade Lemonade Squash
自家製レモンスカッシュ
¥750

Yoga Pesca
イタリアン桃のネクター
¥700

Yoga Pera
イタリアン洋梨のネクター
¥700

Yoga Albicocca
イタリアンアプリコットのネクター
¥700

Mineral water

Perrier 750ml

ペリエ

¥1,600

S.PELLEGRINO 750ml

サンペレグリノ

¥1,200

Surgiva Acqua Minerale Naturale 750ml

スルジーヴァ ミネラルウォーター ナチュラル

¥1,000

Cafe Menu

Espresso

エスプレッソ

¥500

Café Americano

カフェ アメリカーノ

¥700

Café Latte

カフェ ラッテ

¥800

Capputino

カプチーノ

¥900