

Pasta (ミニサラダ+スープ)

※11:30~15:00(フリードリンク付)

パスタ大盛+¥220

大人の冷やしナポリタン

大人味のナポリタン、冷やしちゃいました



単品 ¥1,320
御膳 ¥1,650

塩麴豚のアマトリチャーナ

2日間塩麴にじっくり漬け込んだ豚バラ肉と玉ねぎの
トマトソースとチーズのコク



単品 ¥1,320
御膳 ¥1,650

からすみと青柚子とあさり

季節の青柚子の香りとあさり、イタリア産からすみを
惜しみなくふりかけました



単品 ¥1,430
御膳 ¥1,760

削りたて！枕崎産本枯節の ペペロンチーノ

日本の芸術的発酵食品の味と香りをお楽しみください



単品 ¥1,210
御膳 ¥1,540

贅沢魚介のペスカトーレ

ブリブリの海老、ホタテ、あさりとトマトの
ちょっぴり贅沢なハーモニー



単品 ¥1,430
御膳 ¥1,760

塩麴チキンとふわとろ卵の リゾット

塩麴チキンがごろっと入ったトロトロ卵のリゾット
特製トマトソースとバジルソースが隠し味！



単品 ¥1,320
御膳 ¥1,650

お食事ご注文のお客様限定

本日のプチデザート ¥330

※内容はスタッフまで

PLATE (ワンプレートスタイル)

たっぷりお野菜の腸活プレート ¥1,540

新鮮お野菜たっぷりのワンディッシュプレートにパスタやヨーグルト
を使用した発酵ドレッシング、自家製甘酒パンとともに大満足の
腸活プレート

※お惣菜は仕入れ状況により変更致します



※小鉢の内容は仕入れ状況により変更致します

表示は全て税込価格です

GOZEN (定食スタイル)

※11:30～15:00(フリードリンク付)
ごはん大盛+¥110

麴バーグ御膳 トロみそデミグラスソース

ごはん・小鉢4品付き ¥1,650

オリジナル塩麴で肉の美味しさを引き出したハンバーグに
希少な「トロみそ」を使ったデミグラスソース



厚切りポークジンジャー御膳

ごはん・小鉢4品付き ¥1,650

2日間塩麴に漬けた豚ロース肉をゆっくりしっとりと
ローストし オリジナルジンジャーソースで仕上げました



麴バーグ御膳 トロみそデミグラスソース

とろーりチーズソースがけ

ごはん・小鉢4品付き ¥1,760

大人気の麴バーグ御膳に2種のチーズを使ったとろーり
チーズソースをかけました 相性抜群です



厚切りポークのトマトソース御膳

ごはん・小鉢4品付き ¥1,650

当店自慢のトマトソースにとろーりチーズとバジルソースで
イタリアンな逸品に仕上げました



塩麴鯖のグリル御膳 麴レモンバターソース

ごはん・小鉢4品付き ¥1,650

塩麴で2日間漬けた鯖と甘い厚切り玉ねぎをグリルし
て、醤油麴レモンバターソースで仕上げました。



自家製厚切りハムのステーキ御膳

ごはん・小鉢4品付き ¥1,650

麴で10日間漬けて旨味を引き出した豚地肉を5時間かけて仕上
げる自家製ハム。ジューシーな厚切りハムをお楽しみください。



※小鉢の内容は仕入れ状況により変更致します

表示は全て税込価格です

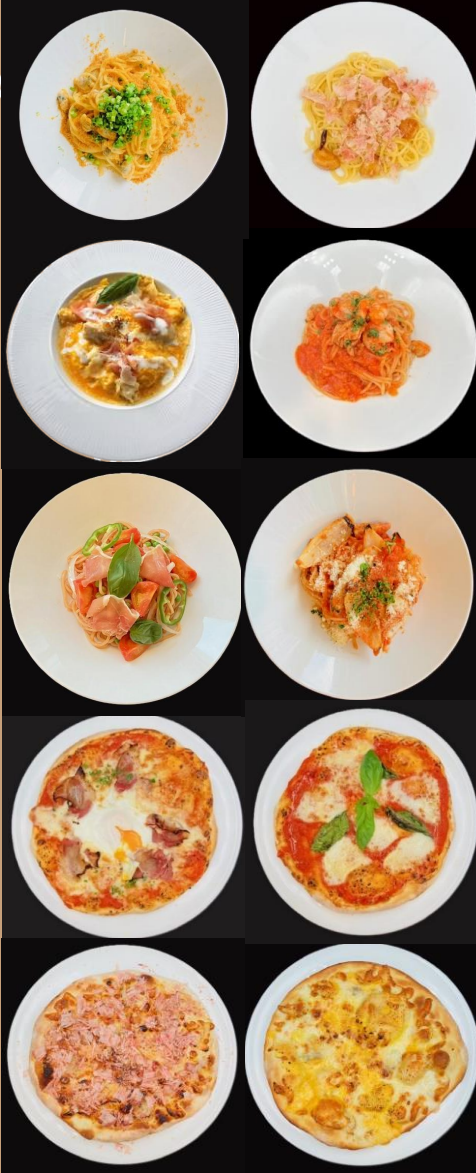
A 5x2 grid of 10 food images. The first row shows broccoli with almonds on a brown plate and shredded carrots with nuts on a white plate. The second row features a salad with a poached egg and a baked potato with toppings. The third row displays two versions of salmon: one with olives and lemon, and another with a garnish. The fourth row shows fried chicken wings with a salad and a small bowl of sauce, and another set of fried chicken with a larger salad. The fifth row contains a white plate with various small appetizers like a purple vegetable, carrot salad, broccoli, a poached egg, a mushroom, and a piece of salmon. The final row shows a dark plate with cheese, bread, and a small bowl of sauce, and a white plate with a salad of shredded carrots and salmon.

半熟卵とイタリアンマヨネーズのウフマヨ	¥ 440
塩麹仕立てのキャロットラペ	¥ 440
ブロッコリーのアンチョビガーリック和え	¥ 440
酒粕とパルメザンチーズのポテトサラダ	¥ 440
手羽先フリット(いぶりがっこタルタルソース)	¥ 770
手羽先フリット(黒コショウガーリック)	¥ 770
カポナータとチーズのブルスケッタ(2ピース)	¥ 550
ルッコラとレタスのグリーンサラダ	¥ 770
季節の野菜のヨーグルトバーニャカウダ	¥ 880
小海老とホタテ貝のヨーグルトシーザーサラダ	¥ 1,210
本日の鮮魚のカルパッチョ	¥ 1,540
スペイン産 "ハモンセラーノ"	¥ 1,100
麹仕立ての自家製ボンレスハム	¥ 990
世界のチーズの盛合せ	¥ 1,410
本日のアンティパスト9種盛り合わせ	¥ 1,870

いつものポテトフライも「発酵ソース」をつけてバージョンアップ！

プレーン	¥ 660
からすみと青ゆず	¥ 770
「ふぐの子」発酵バターとガーリック	¥ 770

※表示価格は全て税込み価格です。



プリモピアット

「発酵食品」で仕上げた身体が喜ぶパスタソース

大人の冷やしナポリタン ￥1,320

削りたて！枕崎産本枯節のペペロンチーノ ￥1,210

自家製パンチェッタのアマトリチャーナ ￥1,320

NEW

塩麴チキンとふわとろ卵のリゾット ￥1,320

贅沢魚介のペスカトーレ ￥1,430

NEW

からすみと青柚子とあさり ￥1,320

ピッツア

麴で発酵させたローマ風ピザ生地のサクサク感をお楽しみください。

マリナーラ（トマト、にんにく、バジリコ、オレガノ）

マルゲリータ（トマト、モッツアレラチーズ、バジリコ） ￥1,320

クワトロフォルマッジ（4種類のチーズ） ￥1,540

削りたて！枕崎産本枯節とゴルゴンゾーラ ￥1,540

ビスマルク（トマト、モッツアレラ、自家製ハム） ￥1,540

￥1,540

セコンドピアット

「塩麴」で素材の旨味を引き出したお肉やお魚をお楽しみください。

いろいろ魚介の“アクアパッツァ” ￥1,860

Best!

塩麴鯖のグリル 醤油麴レモンバターソース ￥1,100

発酵ソースに漬け込んだスペアリブのグリル ￥1,680

絶品！麴バーグのトロみそデミグラスソース ￥1,530

厚切りポークのジンジャーソース ￥1,320

自家製厚切りボンレスハムのビステッカ ￥1,320

※表示価格は全て税込み価格です。



コーヒーゼリーと
甘酒ホイップクリーム

¥660 (税込)

ビターなコーヒーゼリーとの濃縮した甘酒を使った甘いホイップクリームが高相性



ほんのりたまり味噌のバス
クチーズケーキ

¥660 (税込)

新鮮な卵とチーズに「たまり味噌」の隠し味を加えて香ばしく焼き上げました



アフオガート

¥660 (税込)

イタリアンの定番スイーツ
冷たいバニラアイスに熱々のエスプレッソをかけて



クラシック ガトーショコラ

¥660 (税込)

濃厚でコクのある王道の味わい
麴入りホイップクリームとナッツのアクセントを添えて



濃厚イタリアンプリン

¥660 (税込)

クリームチーズをたっぷり練りこんでしっかりと焼き上げました
ビターなキャラメルソースと



ラムレーズンの
セミフレッド

¥660 (税込)

レーズンにたっぷりとラム酒をしみこませたイタリアのアイスクリーム
大人味です

Drink menu

Wine

グラススパークリングワイン	¥770
グラス白ワイン	¥660
グラス赤ワイン	¥660

Cocktail

カンパリソーダ	¥770
アマレットソーダ	¥770
ジントニック	¥770
モヒート	¥880
カシスオレンジ	¥770
キューバリブレ	¥770
チャイナブルー	¥770
キール	¥770
ミモザ	¥770
シャンディガフ	¥770
モスコミュール	¥770
ピニャコラーダ	¥880

Non alcohol Cocktail

ジンジャーモヒート	¥770
ヴァージンピニャコラーダ	¥880
レモンライムトニック	¥770

Beer

サッポロ黒ラベル 生グラス	¥440
サッポロ黒ラベル 生ジョッキ	¥660
サッポロ エビスビール 中瓶	¥880
バラデン ナチオーレ (イタリア)	¥880
モレッティー (イタリア)	¥880

Highball&Sour

デュワーズハイボール	¥550
レモンハイボール	¥660
レモンサワー	¥550
生レモンサワー	¥715
リモンチェットロサワー	¥770
ウーロンハイ	¥550

Softdrink

甘酒	¥550
ウーロン茶	¥440
コーラ	¥440
ジンジャーエール	¥440
コーヒー	¥550
エスプレッソ	¥550
カフェラテ	¥660
カプチーノ	¥660
ノンアルコールビール	¥660

※ワインリストのご用意をしております。スタッフまでお問い合わせください。
表示価格は税込です

表示価格は税込みです

Wine list

sparkling

ヴァルフォルモサ ムツサ カヴァ
BRUT “ナチュレ”
スペイン／ベネデス
チャレッロ、マカベオ、パレリヤダ

3300

champagne

ロワイエ エ フィス
キュヴェド レゼルブ NV
フランス／シャンパーニュ
ピノノワール、シャルドネ

8800

orange

ボルゴサヴィアン アランサット
イタリア／フリウリ 自然派
ピノグリージョ、ソーヴィニヨンブラン

3300

ルナーリア マルヴァジア
ビアンカナチュレ 2021
イタリア／アブルッツォ 自然派
マルヴァジア

4400

ロマーニャ アルバーナ セッコ
2020
イタリア／エミリアロマーニャ 自然派
アルバーナ

6050

white

フェウド アランチョ ピノグリージョ
イタリア／シチリア
ピノグリージョ

3300

ロマリー セミヨン／シャルドネ
オーストラリア ヴィーガンフレンドリー

2800

ミュラーグロースマン グロッサー
サツサ 2020
オーストラリア／カンブタール 自然派
グリユナー・ヴェルトリナー

6050

デ フォルモ コンクレーテビアンコ
2019
イタリア／アブルッツォ 自然派
ペコリーノ、シャルドネ、トレッビアノー

5500

ウマニロンキ レ ブスケ
マルケビアンコ シャルドネ 2020
イタリア／マルケ
ヴェルディッキオ、シャルドネ

6600

red

アツラ コステイエッラ ロッソ
2020
イタリア／ヴェネト 自然派
メルロー、カベルネソーヴィニヨン

4400

ロマリー カベルネ／メルロー
オーストラリア ヴィーガンフレンドリー

2800

ラビス カベルネ
イタリア／トレンティーノ

3800

イウリ ロッソ バルベラ ウンベルタ
2020
イタリア／ピエモンテ 自然派
バルベラ

5500

ボルゴーニョ ランゲBARTOME
2021
イタリア／ピエモンテ
ネッビオーロ

8800