

東北魚介のヴェネチア風盛合せ

FRUTTI

DI

フルッティ ディ マレ

MARE

フルッティ ディ マレは
イタリア語で『海の幸』
当店では東北から届く
旬の新鮮魚介を
美味しさそのままに
豪快な盛り合わせで
ご提供致します！

SPE
CIA
LITA'

FRUTTI DI MARE

「東北魚介のフルッティ ディ マレ」

ハーフ	2~3 人前
2,100	3,980

海の恵みを存分に楽しめる一皿を
是非お楽しみ下さい！
※15:00 よりご注文承ります。

15min

ご提供には 15 分ほど
お時間頂戴いたします。

Cover charge of ¥500 per person will be added to your bill.
17 時からのディナータイムはお一人様につき 500 円のテーブルチャージを頂戴しております。

ヴェネツィア小皿料理

CHICETTI

チケッティ

『チケッティ』はヴェネツィアの酒場
(バーカロ)でお酒に合わせて出される小皿料理の事。
ワインやビールに合うおつまみとして、
ヴァリエーション豊かな『チケッティ』をお楽しみ下さい。



Marinated Octopus and Mashroom
気仙沼タコとキノコのタブナードマリネ
700

Marinated Fried Fish, Raisins, Onions
季節の魚介、玉ねぎ、レーズンのマリネミスト
800

Salad with seasonal Vegetable
東北産直野菜の菜園風サラダ
900

Salad with Prosciutto & Cheese
イタリア産生ハムとサラミ、
ペコリーノチーズのサラダ
950

Black Sepia Steau of Calamari
ヤリイカの墨煮 メルバトースト添え
880

Steamed shellfish with white wine
季節の貝とハーブの白ワイン蒸し
1,250

Deep Fried Seafood
東北魚介とゼツポリの
フリットミストディマーレ
1,580

French Fries
自家製ポテトフリット
600

Homemade Pickles
自家製ピクルス
500

Marinated Olive
アンチョビオリーブのマリネ
500

Mixed nuts
ミックスナッツ
500

Dry Fruits
ミックスドライフルーツ
580

Bread & Grissini
パン&グリッシーニ
300

Prosciutto & Salami
生ハムとサラミの盛り合わせ
1,580

Formaggio (cheese platter)
チーズの盛り合わせ
1,580

PIZZA

ピザ

みんなでつまめる定番ピッツァから、
旬食材を使った季節のピッツァまで
様々なピッツァをご用意しました。

"Pizza Boscaiola"
Tomato sauce, Sausages, mozzarella cheese, Mashrooms
イタリアソーセージとキノコのボスカイオーラ 1,680
たっぷりのキノコとハーブのふみのきいたソーセージのトマトソース。

"Pizza Quattro Frimaggio"
ピッツァクワトロフォルマッジョ 1,680
4種類のチーズを使ったチーズ好きにぴったりのピッツァ。

「東北の三陸漁港から」



三陸海岸（さんりくかいがん）は、東北地方にある陸奥・陸中・陸前の3つの令制国（三陸）にまたがる太平洋に面した海岸。岩手県宮古市を境に北部は海岸段丘が発達し、南部はリアス式海岸となっています。近海は黒潮と親潮が接触する良漁場で、宮古、釜石、気仙沼（けせんぬま）など多くの良漁港があり、新鮮な魚介が当店にも届けられています。

"Pizza Bismarck" with Mozzarella, Prosciutto, Vegetables & Egg
東北産直野菜と生ハムのビスマルク 1,680
生ハムと新鮮野菜に半熟卵が絡まる旨味たっぷりピザ。

PASTA

パスタ

海に囲まれたヴェネチアをイメージした
シーフードを沢山使ったパスタをご用意しました！
東北から届いた海の幸をお楽しみ下さい。

Today's pasta

本日のおすすめパスタ

シェフのスペシャルパスタ。内容はスタッフにお尋ね下さい。

Venetian seafoods spaghetti(rosso or bianco)

ヴェネツィア風魚介のスパゲティ (ロッソ or ビアンコ)
旬の魚介たっぷりの豪快スパゲティ。

Black Sepia Sauce and Calamari Spaghetti

ヤリイカとイカスミのスパゲティ
食感のいいヤリイカを旨味の強いイカ墨で絡めた黒いパスタ。

Hot tomato sauce with octopus

タコと辛口豚肉ペーストのトマトソース (トンナレッリ)
タコの旨味をいかした辛いトマトソース。モチっとした生麺で。

Cream sauce Pasta with Oyster and Seaweed

牡蠣と生海苔のクリームソース トンナレッリ
プリプリの牡蠣と風味豊かな生海苔のクリームソース。

Pasta Peperoncino with Seasonal Vegetable

東北産直野菜とイタリア産カラスミのペペロンチーノ
旬の産直野菜のシンプルなペペロンチーノ。

"Pasta Bolognese" with Lamb and Smoked Paprika

ラム肉と燻製パプリカのボロネーゼ リガトーニ
風味豊かなラム肉を赤ワインとトマトでじっくり煮込んだ旨味たっぷりのミートソース。

ASK

1,890

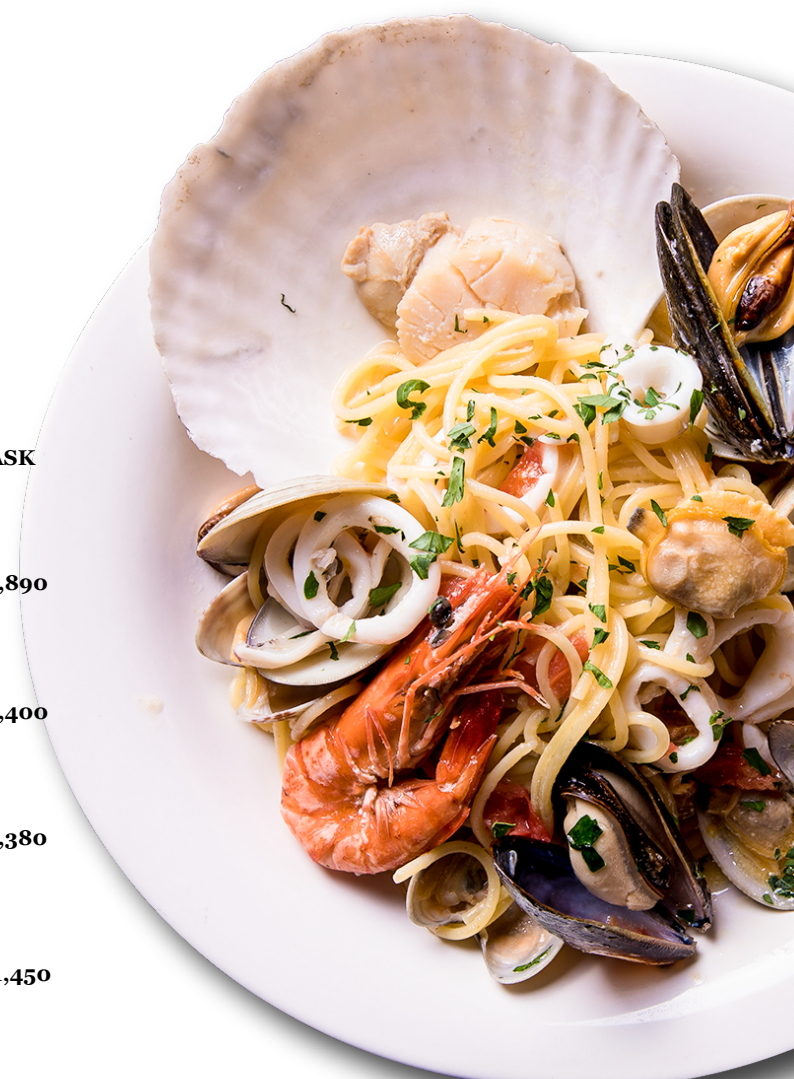
1,400

1,380

1,450

1,480

1,580



RISOTTO

リゾット

Risotto with Portini Mushroom & Black truffle

イタリア産ポルチーニ茸と黒トリュフのリゾット

香り豊かなポルチーニ茸と黒トリュフをたっぷり使った贅沢な一品。

1,850

SECONDO

メイン料理

メインはイタリアの伝統郷土料理で決まりです！

Sicilian style Beef Steak

A5 山形牛のタリアータ 黒胡椒ソース

3,800

旨味たっぷりの黒毛和牛。噛むほどに旨味が広がります。



30min

メイン料理ご提供には
30分ほどお時間
頂戴いたします。

Main dishes are served for about
30 minutes.

DOLCE ドルチェ

Tiramisu classico

ティラミス クラシコ

滑らかなマスカルポーネチーズを使った定番デザート。

650

Torte chocolata

トルタ チョコラータ

濃厚なチョコレートケーキ。

670

Panna cotta

パナコッタ 季節のソース

純正の生クリーム100%プリン。
ゼラチンを使わないクラシックな作りです。

670

Gelato

ジェラート盛り合わせ

季節のおすすめジェラートの盛り合わせ。

780



Tiramisu
classico
650yen

CAFE カフェドリンク



Have a good
afternoon!

Caffe latte

カフェラテ (ホット / アイス)

560

Caffe moca

カフェモカ (ホット / アイス)

600

Caramel latte

キャラメルラテ (ホット / アイス)

600

Espresso

エスプレッソ

Single / 300 Double / 450

English Tea

紅茶 (ホット / アイス)

500

Chamomile tea

カモミールティー (ホット)

550

Peach tea

ピーチティー (ホット / アイス)

500

Ginger Ale (sweet or dry)

ジンジャーエール (甘口・辛口)

500

Pepsi Cola

ペプシコーラ

500

Perrier / Sparkling Water

ペリエ (ガス入りミネラルウォーター)

550

Acqua Panna / Mineral Water

アクアパナ (ガスなしミネラルウォーター)

500

Coffee

自社焙煎 [ABE DRIP] 珈琲

520

恵比寿の自社焙煎「ABE DRIP」のコーヒー。
深い香りのオリジナルコーヒーです。

Lenonade

自家製レモネード (ホット / アイス)

700

レモンをキビ砂糖に漬けて作った自家製レモネード。

KIMINOYUZU (Organic Yuzu Juice)

キミノユズ (オーガニックゆずジュース)

750

有機栽培のゆずを使ったさっぱりとした炭酸飲料。

Blood Orange juice

タロッコオレンジジュース

600

Orange juice

オレンジジュース

500

Grapefruit juice

グレープフルーツジュース

500

Published rates are inclusive tax and service charge.

お手持物の管理は自己管理にてお願い申し上げます。

紛失などにつきましては当店では責任を負いかねますのでご了承くださいませ。

The use of the coffee shop purpose has decline after 17:00.

17 時以降は喫茶目的のご利用はご遠慮いただいております。

Espresso
Single / 300
Double / 450

