

## ANTIPASTO

### 冷菜

- ・ キャロットラペ ￥500
- ◎ スパイスポテサラ ￥580
- ・ 自家製ピクルス ￥680
- ・ タコとアボカドのマリネ ￥980  
～ジェノベーゼソース～
- ・ 真鯛のカルパッチョ ￥1280
- ・ シェフおまかせ前菜の盛り合わせ ￥1800

### 温菜

- ・ アンチョビキャベツ ￥680
- ・ フリッタータ (イタリアの卵焼き) ￥780
- ◎ チリコンカン ￥980  
(ひき肉と豆をスパイスと  
トマトソースで煮込んだ料理)
- ・ カリーブルスト ￥1080  
(キーマカレーとBBQソースを  
かけたソーセージとポテト)



SPICE & HERB × ITALIAN

## Spezie bell bell

## SALAD

- ・ ルッコラと生ハムのサラダ ￥1200
- ・ エビとトマトのサラダ ￥1300  
～自家製オーロラソース～
- ・ シーザーサラダ ￥1300

## FRITTO

- ・ フライドポテト (ハリッサソース) ￥550  
(トリュフ塩) ￥650
- ◎ 洋風アジフライ バジルの香り ￥1080

## わいんのお供に

- ・ ミックスナッツ ￥500
- ・ オリーブ盛り合わせ ￥500
- ・ ドライフルーツ盛り合わせ ￥780
- ・ チーズ盛り合わせ 5種 ￥1600  
3種 ￥900
- ・ 生ハムとサラミの盛り合わせ ￥1800  
ハーフ ￥1000
- ・ ガーリックトースト ￥680
- ・ バゲット ￥450

Next



SPICE & HERB×ITALIAN

# Spezie bell bell



## FISH

- ・イダコのピリ辛トマト煮 バゲット付 ¥980
- ・エビとアサリのアヒージョ バゲット付 ¥980
- ・サーモンのフィッシュ&チップス ¥1580
- ・マグロのカツレツ〜タルタルソース〜 ¥1580
- ・ムール貝のワイン蒸し ¥1580
- ・サーモンのカルトッチョ ¥1880  
(サーモンの紙包み焼き)
- ◎サルスエラ (スペイン風ブイヤベース) ¥2800

## MEAT

- ・アッシュェパルマンティエ ¥1200  
(マッシュポテトとミートソースのグラタン)
- ・とりもも肉のコンフィ ¥1200  
〜バルサミコソース〜
- ◎仔羊のミンチの串焼き ¥1200  
〜ヨーグルトとハリッサソース〜
- ・サルティンボッカ ¥1580  
(豚肩ロースにセージをのせて  
生ハムで巻いた料理)
- ・特選和牛のビステッカ (牛肉のステーキ) ¥2800
- ・NZ産ラムチョップのロースト ¥3000

## PASTA

- ・ペンネアラビアータ  ¥1100  
(ピリっと辛いトマトソースのパスタ)
- ・ボロネーゼ ¥1400
- ・濃厚カルボナーラ ¥1600
- ◎しらすとトマトのペペロンチーノ  ¥1600
- ・ポルチーニ香るきのこのクリームパスタ ¥1800
- ・ペスカトーレ ¥2200  
(魚介たっぷりトマトソースのパスタ)

## RISOTTO

- ・エビのトマトリゾット マリナーラ風 ¥1300
- ・ホワイトマッシュルームのクリームリゾット ¥1400
- ・キーマカレーリゾット ¥1400

## PIZZA

- ・マルゲリータ ¥1200  
(トマト・バジル・モッツァレラ)
- ・マリナーラ ¥1400  
(トマト・オレガノ・ガーリック・アンチョビ)
- ・しらすとトマトのピッツァ ¥1600
- ・クワトロフンギ (4種のキノコ) ¥1700
- ・クワトロフォルマッジ (4種のチーズ) ¥1800
- ・ポルチーニと生ハムとルッコラのピッツァ ¥1800

## DOLCE

- ・季節のジェラート ¥650
- ・白桃のタルト ¥750
- ・ベルギー産チョコレートの濃厚ブラウニー ¥750
- ・レアチーズケーキ レモンの香り ¥750
- ・自家製アップルパイ ¥850

