



LUNCH TIME

OPEN 11:00 ~ 14:00
(L.O.13:30)

HOLIDAY Sunday



Homemade Pasta

自家製パスタ

The fresh, chewy texture of the pasta perfectly complements the sauce and makes for an exquisite experience.

モチリした食感はソースとの相性も抜群でフレッシュな味わい。



Authentic Pizza from a Clay Oven

土窯で焼く本格ピッツァ

Our oven was specially made from diatomaceous earth from Nanao City, Ishikawa. Pizza dough baked at high temperatures in our oven creates an irresistible, chewy crust and mouth-watering aroma. 石川県七尾市の珪藻土で特別に造られた窯により高温で一気に焼き上げた生地はモチモチの食感と香ばしさが魅力のピッツァ。



LUNCH COURSE

OPEN 11:00 ~ 14:00 (Cafe 14:00~)

TODAY'S LUNCH 999 yen

Today's Pasta or Pizza	本日の パスタ or ピザ
Small salad	スモールサラダ
One drink	ドリンク

LUNCH COURSE PORT ポルト 1999 yen



Appetizer plate	前菜盛り合わせ
Today's Pasta or Pizza	本日の パスタ or ピザ
Dessert	デザート盛り合わせ
One drink	ドリンク

LUNCH COURSE GABBIANO ガビアーノ 3500 yen

* Reservation required 要予約

Appetizer plate	前菜盛り合わせ
Today's Pasta or Pizza	本日の パスタ or ピザ
Main course Fish or Meat	本日の 魚料理 or 肉料理
Dessert	デザート盛り合わせ
One drink	ドリンク



One drink menu ドリンクメニュー

Orange オレンジ	Grapefruit グレープフルーツ	Apple アップル	Pineapple パイナップル
Coffee コーヒー (HOT / ICE)			


Other	Today's appetizer plate 本日の前菜盛り合わせ 699 yen
	Today's dessert 本日のデザート盛り合わせ 699 yen

All prices are tax included.

ANTIPASTO



ASSORTED APPETIZER PLATTER

本日の前菜盛り合わせ 1759 yen 

Quiche, carrot salad, marinated seafood, meatballs, tuna salad, pickles, for two people

SALUS 定番の一皿で2名様におすすめです

ASSORTED CHEESE PLATTER

チーズの盛り合わせ 1319 yen

Blue cheese, gorgonzola cheese, pepper jack cheese, gouda cheese, raisins, dried figs

4種のチーズと干し葡萄、ドライイチジクを添えました



CAESAR SALAD シーザーサラダ 1208 yen

Mixed local leaf, local arugula, parmigiano cheese, prosciutto, black pepper

水野農園のルッコラ、三浦半島で採れた葉野菜と共に

SEAFOOD SALAD 海の幸サラダ 1319 yen

Angel shrimp, calms, mussels, today's fish, lemon, olive

天使の海老、あさり、ムール貝など華やかな魚介をレモンをオリーブで



FRESH OYSTER 生牡蠣 1319 yen

4 pieces of fresh oyster from Tasmania

世界遺産タスマニアで育った生牡蠣4ピース

ASSORTED BREAD

パンの盛り合わせ 769 yen

4 types of homemade table bread

自家製テーブルパン4種



PASTA

BOLOGNESE ボロネーゼ 1209 yen

Yokosuka beef, flavored vegetables, original meat source, tagliatelle

横須賀ビーフと香味野菜を自家製トマトソースでじっくり煮込んでパスタに絡めました



CARBONARA カルボナーラ 1209 yen

Local egg yolk, parmigiano cheese, pecorino cheese, black pepper, spaghetti

安田養鶏場の濃厚な卵黄を2種のチーズと黒胡椒で仕上げた本場のカルボナーラ

ARRABBIATA



アラビアータ 1209 yen

Calabria spicy salami, hot tomato sauce, penne

カラブリア産スパイスサラミと激辛トマトソースをよく絡めた辛いもの好きにおすすめのパスタ



AMATRICIANA アマトリチャーナ 1099 yen

Cured pork, onion, original tomato sauce, bucatini

豚類肉の塩漬けとオニオンを自家製トマトソースでじっくり煮込み、ソースがよく絡むブカティーニパスタで

CACIO E PEPE カッチョエペペ 1099 yen

Cacio cheese, black pepper, spaghetti

カッチョチーズと黒胡椒のシンプルさゆえに本場ローマで愛され続ける定番スパゲッティ



LASAGNA ラザニア 1429 yen

Local milk from Sekiguchi farm, beef, white sauce, homemade montasio cheese, lasagna


関口牧場の希少な牛乳と挽肉をホワイトソース、自家製モンタジオチーズで何層にも重ねた深みのある逸品

All prices are tax included.

All prices are tax included.

PIZZA




MARGHERITA マルゲリータ 1099 yen 
Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, tomato
シンプルながら昔から愛される王道ピッツァ

MARINARA マリナーラ 1099 yen
Original tomato sauce, garlic, oregano

チーズを使わず、自家製トマトソースにオリーブ、ニンニク、オレガノで風味をつけた、トマトの酸味を楽しむピッツァ




BISMARCK ビスマルク 1319 yen
Tomato sauce, prosciutto, soft-boiled local egg
トマトソースに生ハム、安田養鶏場の半熟卵を乗せ焼き上げた濃厚なピッツァ

 **ARMONIA** アルモニア 1319 yen

Tomato sauce, mozzarella cheese, 4 kinds of mushrooms, original tuna salad, garlic
モッツァレラチーズとトマトベースのピッツァに自家製のツナと5種類のキノコ、ニンニクを使った定番メニュー



PESCATORA ペスカトーラ 1539 yen 
Original tomato sauce, shrimp, squid, octopus, mussels
自家製トマトソースに海老、タコ、イカ、ムール貝を乗せ瞬間的に焼き上げることで魚介の旨味を凝縮させました

FLAMENCA
フラメンカ 1428 yen

Tomato sauce, soft-boiled egg, onion, eggplant, paprika, zucchini, tomato
カラフルな野菜と半熟卵がトマトソースの上に重なり、見た目にもぎやかな旨味たっぷりのピッツァ



All prices are tax included.

PIZZA

CAPRICCIOSA カプリチオーザ 1319 yen

Basil sauce, chicken, mozzarella cheese
チキン、モッツァレラ、バジルソースを主に使いながらその日に決まる、その名の通り“気まぐれ”なピッツァ



BIANCA ビアンカ 1428 yen

Boiled Yokosuka whitebait, mozzarella cheese, anchovy, garlic
横須賀佐島の釜揚げシラスとモッツァレラチーズのピッツァ アンチョビとニンニクで香ばしく焼き上げました

 **QUATTRO FORMAGGI**

クアトロフォルマッジ 1428 yen

4 kinds of cheese (mozzarella, gorgonzola, red cheddar, gouda cheese), with a side of honey
モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、レッドチェダー、ゴーダの4種のチーズを使った贅沢ピッツァに相性の良い蜂蜜添えて



NERO ネロ 1539 yen

Squid ink sauce, spear squid, mussels, shrimp, octopus, scallops, tomato, oregano, garlic
ヤリイカを中心にした魚介とイカ墨のピッツァ

 **DIAVOLA** ディアヴォラ 1428 yen

Marinated chicken with red hot pepper, local black pepper
滋養鶏もも肉を鷹の爪でマリネスパイシーに焼き上げた悪魔風ピッツァに横須賀秋谷の黒胡椒漬けをトッピング



ROTOLINO ロトリーノ 1539 yen

Original ricotta cheese made with local milk from Sekiguchi farm
横須賀関口牧場のジャージー乳で作った自家製リコッタチーズを棒状に包み込み焼き上げたピッツァ

All prices are tax included.

PIZZA




CONTADINA コンタディーナ 1319 yen

Basil and arugula paste, pork belly, seasonal vegetables cooked in tomato, pine nuts

バジルとルッコラペーストにトマト煮の旬野菜、松の実、豚バラを乗せ焼き上げた野菜ソムリエのおすすめNo.1


MAIS マイス 1319 yen

 Sweet corn, salsicca

スイートコーンとサルシッシャのピッツァ



BAMBINO バンビーノ 1319 yen

Original tuna salad, corn, bacons 

自家製のツナにコーンとベーコンなどのお子様人気の食材をトッピングしました



STELLA (Star) ステラ (星) 1429 yen

Calabria chili pepper, sausage, bell pepper salami
カラブリア産の唐辛子とサルシッシャ、パプリカ入りサラミを
包み込んだピリ辛ピッツァ



LUNA (moon) ルナ (月) 1539 yen

5 kinds of mushrooms (shimeji, maitake, hiratake, shiitake, eryngii), soft-boiled egg, truffle

5種のきのこ (しめじ、舞茸、平茸、椎茸、エリンギ)と半熟卵を
トリュフの香りと共に包み込んで焼き上げました

SOLE (sun) ソーレ (太陽) 1649 yen

Arugula, dry-cured ham

ルッコラと熟成した生ハムをサラダ仕立てに華やかに
仕上げたピッツァ



All prices are tax included.

DOLCE

ASSORTED TODAY'S DESSERT

本日のドルチェ盛り合わせ 635 yen

Assorted 3 kinds of homemade desserts

3種類の自家製ドルチェの盛り合わせ



PISTACHIO GELATO

ピスタチオジェラート 439 yen



VANILLA GELATO

バニラジェラート 439 yen



SEASONAL FRUIT SORBET

季節の果実のソルベ 439 yen



TIRAMISU

ティラミス 548 yen



AFFOGATO

アフォガード 658 yen



All prices are tax included.

VINO BIANCO

White Wine

JAMMO BIANCO ヤンモ・ピアンコ 3298 yen

The richness of pineapple, peach and rose combined with the refreshing scent of sage, goes well with mozzarella cheese.

パイナップル、桃、バラの豊潤さの中に爽やかなセージの香りはモッツァレラチーズとの相性が抜群

Region: Italy, Campania Producer: Villa Matilde Grape Variety: Falanghina 80% Greco 20%



CUSUMANO INSOLIA インソリア・テッレ・シチリアーネ 3298 yen

A strong and luxuriant aroma of tropical fruits and rich flavor.

トロピカルフルーツの強く華やかな香りと厚みのある味わい

Region: Italy, Sicily Producer: Cusumano Grape Variety: Insolia 100%



SALENTO BIANCO LE LENZE

サレント・ピアンコ・レ・レンツェ 3518 yen

A sharp taste with the scent of herbs and refreshing fruits.

ハーブの香りとさっぱりしたフルーツの香りの中にキレのある味わい

Region: Italy, Puglia Producer: Valle dell'Asso Grape Variety: Verdeca 70% Fiano 30%



FRASCATI SUPERIORE DOCG

フラスカーティ・スーペリオレ DOCG 3958 yen

The acidity and fruitiness is harmonize moderately and can feel the grapes strongly.

酸味と果実味が程よく調和しブドウが強く感じられる味わい

Region: Italy, Lazio Producer: Poggio le Volpi Grape Variety: Malvasia di Candia 75%

Trebbiano 20% Sauvignon 5%



ARANSAT ORANGE WINE アランサット・オレンジワイン 4398 yen

The concentrated aroma and round acidity of apricots and citrus are attractive.

アプリコットと柑橘の濃縮された香りと丸みのある酸味が魅力

Region: Italy, Friuli-Venezia Giulia Producer: Borgo Savaian

Grape Variety: Pinot Grigio 85% Sauvignon 15%



RECIT ROERO ARNEIS DOCG

ロエロ・アルネイス DOCG 4398 yen

It features a citrus scent and a refreshing impression of herbs.

シトラス系の香りとハーブの効いた爽やかな印象が特徴的

Region: Italy, Piemonte Producer: Monchiero Carbone Grape Variety: Arneis 100%



All prices are tax included.

VINO ROSSO

Red Wine

JAMMO ROSSO ヤンモ・ロツソ 3298 yen

Rich aroma and smooth taste of black berry, cherry and pepper.

ブラックベリー、チェリー、胡椒の濃厚な香りとなめらかな味わい

Region: Italy, Campania Producer: Villa Matilde

Grape Variety: Aglianico 60% Piediroso 20% Primitivo 20%



CUSUMANO NERO D'AVOLA

ネロ・ダーヴォラ・シチリア DOC 3298 yen

A fragrant and round taste blessed by the Mediterranean sun.

地中海の太陽の恵みを受けた香り高く丸みのある味わい

Region: Italy, Sicily Producer: Cusumano Grape Variety: Nero d'Avola 100%



SALENTO ROSSO LE LENZE

サレント・ロツソ・レ・レンツェ 3518 yen

The solid grapes leave an aftertaste in the elegance of berries.

ベリー系のエレガントさの中にしっかりとしたブドウが余韻を残す

Region: Italy, Puglia Producer: Valle dell'Asso Grape Variety: Negro Amaro 90%

Cabernet Sauvignon 10%



CHIANTI DOCG キアンティ DOCG 3958 yen

It has an excellent balance of minerals and sourness, feel the scent of cherries.

ミネラルと酸味のバランスに優れ、サクランボの香りが漂う

Region: Italy, Toscana Producer: Barone Ricasoli Grape Variety: Sangiovese



TRENTINO MERLOT BOLLINI

トレンティーノ・メルロー DOC 4398 yen

Fresh and soft tannin of berries, and the acidity is stretchy and has a refreshing taste.

ベリーが主体のフレッシュでソフトなタンニンを感じ、酸味が伸びやかですっきりとした味わい

Region: Italy, Trentino-Alto Adige Producer: Bollini Grape Variety: Merlot 100%



TENUTA MAZZOLINO TERRAZZE

テッラツツェ・プロヴァンチャ・ディ・パヴァリア 4398 yen

Fresh and charming taste with nuances of grapefruit and white pepper.

グレープフルーツ、白胡椒のニュアンスのあるフレッシュでチャーミングな味わい

Region: Italy, Lombardy Producer: Tenuta Mazzolino Grape Variety: Pinot Nero 100%



All prices are tax included.

All prices are tax included.

BIRRA

Beer

BIRRA MORETTI モレツティ 548yen

Italian classic beer No.1, rich flavor pilsner
イタリアンクラシックビール No.1 コクのあるピルスナー



SPUMANTE

Sparkling Wine

DUCA DI SALAPARUTA BRUT

ドゥーカ・ディ・サラパルータ 3298yen

A balanced taste with soft acidity and smoothness.
やわらかい酸味と口当たりのなめらかさがバランスのとれた味わい

Region: Italy, Sicily Producer: Duca di salaparuta
Grape Variety: Grecanico 55%, Chardonnay 45%



PROSECCO TREVISO EXTRA DRY

プロセッコ・トレヴィーゾ DOC EX DRY 4398yen

Fine foam and is characterized by the natural sweetness and aroma of peaches and herbs.

泡立ちがきめ細やかで桃と香草の自然な甘みと香りが特徴的

Region: Italy, Veneto Producer: Marsuret Grape Variety: Glera 100%



All prices are tax included.

CAFFE

Espresso エスプレッソ 439yen

Americano アメリカーノ 439yen

Cappuccino カプチーノ 548yen

Caffe latte カフェラッテ 548yen

TISANA

Herb Tea

VERDE ヴェルデ 548yen

Blended with chamomile, jasmine and green tea
カモミール、ジャスミン、グリーンティをブレンドしたハーブティ



BIANCO ビアンコ 548yen

Blended with lemongrass and ginger
レモングラス、ジンジャーをブレンドしたハーブティ



ROSSO ロッソ 548yen

Blended with rose hip, hibiscus and mint
ローズヒップ、ハイビスカス、ミントをブレンドしたハーブティ



All prices are tax included.