



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



All prices are tax included.

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.

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** ディオヴァォラ 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小様に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.