



## STARTER

---

アーサーのゼッポレ

*Zeppole - Savory Doughnuts Infused With Sea lettuce*

¥500

コーンポタージュ

*Corn Potage Soup*

¥800

オリーブの盛り合わせ

*Assortment Of Mixed Olives*

¥500

ゴルゴンゾーラのクリーム ニョッキグラタン

*Gnocchi Gratin With Gorgonzola Cheese*

¥800

海老が香るゴーヤのフリッタータ (イタリア風オムレツ)

*Frittata - Italian Omelet With Goya Bitter Melon*

¥600

イタリアンフライドチキン

*Italian Fried Chicken*

¥800

県産野菜の彩りピクルス

*Pickled Island Vegetables*

¥700

海老とアボカドのブルスケッタ (2ピース)

*Bruschetta With Avocado And Shrimps*

¥900

ジャガイモのフリット

*Patate Fritte - Fried Potatoes*

¥700

ノルウェー産スモークサーモンのマリネ

*Marinated Smoked Salmon*

¥900



## ANTIPASTO

---

イタリア産生ハムと旬のフルーツ  
Italian Prosciutto Accompanied With Fruit ¥1,000

スモーク魚介のレモンマリネ  
Smoked Seafood Marinade ¥1,100

沖縄彩り野菜の自家製バーニャカウダー  
Bagna Càuda Dip With Okinawan Vegetables ¥1,400

本日魚介のフリットミスト  
Fritto Misto -Mixed Fried Seafood ¥1,500

水牛モッツァレラとチェリートマトのカプレーゼ  
Caprese Salad With Fresh Buffalo Mozzarella And Cherry Tomatoes ¥1,600

県産旬魚のカルパッチョ 塩麴のドレッシング  
Okinawan Flesh Fish Carpaccio With Salt-malted Rice Dressing ¥1,700

厳選チーズの盛合せ  
Cheese Assortments ¥2,000

イタリア産生ハムとサラミの盛合せ  
Selection Of Italian Prosciutto And Salami ¥2,100

本日の前菜盛合せ  
Antipasto Misto - Chef's Best Selection Of The Day ¥2,200



## INSALATA

---

旬野菜のガーデンサラダ  
Healthy Garden Salad ¥1,000

島豚ベーコンの炙り ミモザ風シーザーサラダ  
Mimosa-Style Caesar Salad With Lightly Flame-Seared Bacon Aburi-style ¥1,100

生ハムとアボカドのサラダ  
Prosciutto And Avocado Salad ¥1,300

スモークサーモンのヘルシーデトックスサラダ  
Healthy Detox Salad With Smoked Salmon ¥1,300



## PIZZA ROSSO

〈ピッツァと相性バツグンのトマトソース〉

- マルゲリータ** **¥1,400**  
**MARGHERITA**  
 赤・白・緑のイタリアンカラーの代表的No.1ピッツァ。  
 (トマト・バジル・モッツアレラ・グラナパダーノ)  
 Tomato, Basil, Mozzarella, Grana Padano
- マリナーラ No.1** **¥1,200**  
**MARINARA No.1**  
 4種のトマトを贅沢に使い、チーズを使用しないナポリピッツァの原形。(モッツアレラ無)  
 (トマト・チェリートマト・ミディトマト・ドライトマト・オレガノ・バジル・ニンニク)  
 Tomato, Cherry Tomato, Midi Tomato, Dried Tomato, Oregano, Basil, Garlic
- 季節野菜とサラミのウンドウーヤ HOT** **¥1,500**  
**ESTATE**  
 ウンドウーヤをきかせたおすすめ1品。  
 (トマト・ウンドウーヤ・パプリカ・ズッキーニ・ナス・アーリーレッド・オレガノ・ニンニク・島とうがらし・モッツアレラ・グラナパダーノ)  
 Tomato, Spicy Pork Ham, Paprika, Zucchini, Eggplant, Red Onion, Oregano, Garlic, Basil, Red Pepper, Mozzarella, Grana Padano
- 気まぐれピッツァ** **¥1,500**  
**CAPRICCIOSA**  
 イタリアの代表的食材をふんだんに使った、欲張りピッツァ。  
 (トマト・マッシュルーム・アーティチョーク・プロシュートコット・ブラックオリーブ・モッツアレラ・グラナパダーノ)  
 Tomato, Mushrooms, Artichoke, Prosciutto, Black Olive, Mozzarella, Grana Padano

## PIZZA BIANCO

〈生地味わいと具で楽しむトマトソースなしのピッツァ〉

- ディアボラ HOT** **¥1,500**  
**DIAVOLA**  
 ハーブチキンとナポリサラミを使ったスパイシーなピッツァ。  
 (チキン・サラミ・トウガラシ・ウンドウーヤ・ニンニク・モッツアレラ・グラナパダーノ)  
 Chicken, Salami, Hot Red Pepper, Spicy Pork Ham, Garlic, Mozzarella, Grana Padano
- 沖縄豚とりコッタチーズのチッチョリ** **¥1,600**  
**PIZZA CICCIOI**  
 ナポリ伝統のチッチョリの旨味が全体をまとう。  
 (沖縄豚・バジル・トレビス・リコッタチーズ・モッツアレラ・グラナパダーノ)  
 OKINAWA Pork, Basil, Treviso, Ricotta Cheese, Mozzarella, Grana Padano

## PIZZA PANNA

〈まるやかでコクのあるクリーミーなピッツァ〉

- ガンベリ エ ズッキーニ** **¥1,400**  
**GAMBERETTI E ZUCCHINI**  
 海老と相性ぴったりのクリームソースを使ったピッツァ。  
 (エビ・ズッキーニ・コーン・クリーム・モッツアレラ・グラナパダーノ)  
 Shrimp, Zucchini, Corn, Cream, Mozzarella, Grana Padano
- 4種のチーズのピッツァ ~ハチミツ付~** **¥1,600**  
**PIZZA QUATTRO FORMAGGI CON MIELE**  
 4種類のチーズの個性・塩気とハチミツの甘味が絶妙な味わいを表現します。  
 (ハチミツ・ゴルゴンゾーラ・サムソー・エダム・クリーム・モッツアレラ・グラナパダーノ)  
 Honey, Gorgonzola, Samsoe, Edam, Cream, Mozzarella, Grana Padano

## PIZZA FANTASIA

〈サルヴァトーレの“スペシャール”なごちそうピッツァ〉

- “D.O.C” ~ドック~ ピッツァ世界コンペティション最優秀賞受賞** **¥1,900**  
**Denominazione di Origine Controllata**  
 「ピッツァ世界コンペティション」にて三年連続受賞、世界が認めたピッツァです。  
 シンプルかつ贅沢な美味しさをご堪能ください。  
 (チェリートマト・バジル・モッツアレラ・グラナパダーノ)  
 Cherry Tomato, Basil, Mozzarella, Grana Padano
- トロピカル サルモーネ OKINAWA** **¥1,600**  
**SALMONE**  
 沖縄をイメージしたカラフルなピッツァです。  
 (スモークサーモン・アーリーレッド・アンチョビ・ケッパー・インゲン・食用花・ディル・モッツアレラ・グラナパダーノ)  
 Smoked Salmon, Red Onion, Anchovy, Caper, Green Beans, Edible Flower, Dill, Mozzarella, Grana Padano
- モルタデッラとりコッタチーズのシチリアーナ** **¥1,600**  
**MORTADELLA E RICOTTA**  
 相性抜群のピスタチオをふりかけて。  
 (リコッタチーズ・モルタデッラ・ピスタチオ・ブラックペッパー・モッツアレラ・グラナパダーノ)  
 Ricotta Cheese, Mortadella, Pistachio, Black Pepper, Mozzarella, Grana Padano

〈あなた好みのピッツァをお作りします〉

TOPPING

アンチョビ **¥100**

サラミ **¥200**

リコッタチーズ **¥300**

ルーコラ **¥300**

生ハム **¥400**

モッツアレラチーズ **¥400**

《表示価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます》





## PASTA

---

島唐辛子のペンネアラビアータ Penne Arrabbiata	¥1,300
アサリとアーサーのアーリオオーリオ スパゲッティ Spaghetti aglio olio with clams and sea lettuce	¥1,400
スーチカの入ったカルボナーラ スパゲッティ Spaghetti Carbonara With Okinawan Salt Pork	¥1,700
自家製ボロネーゼ スパゲッティ Spaghetti Bolognese	¥1,600
トマトと水牛モッツァレラのソレント風 ニョッキ Gnocchi Sorrentina -With Tomato And Fresh Buffalo Mozzarella	¥1,700
炭焼き玉ねぎのアマトリチャーナ スパゲッティ Spaghetti Amatriciana with charcoal grilled onion	¥1,600
海ブドウと雲丹のペペロンチーノ スパゲッティーニ Spaghettini Peperoncino With Sea Urchin And Sea Grape	¥1,900
大海老のペスカトーレビアンコ リングイネ Linguine Alla Pescatora In Bianco With Prawns	¥2,000

## SECONDO

---

### PESCE

本日の魚の炭火焼き Catch Of The Day -Charcoal Grilled	¥1,700
本日の魚のアクアパッツァ Catch Of The Day Acqua Pazza -Softly Simmered In Tomato-Garlic Broth	¥1,800

### CARNE

県産鶏モモの炭火焼き Charcoal Grilled Okinawan Chicken Thigh	¥1,700
アグー豚の炭火焼き Agu-Okinawa's Traditional Pork Breed, Freshly Prepared Charcoal Grilled	¥1,800
厳選牛肉の炭火焼き Selected Beef, Charcoal Grilled	¥2,300
お肉3種の炭焼き盛り合わせ 3 Kinds of Charcoal grilled Meat (Chicken,Pork and Beef)	¥3,200



## DOLCE

---

パンナコッタ  
Pannacotta

¥800

マCHEDニア ミルクジェラート添え  
Macedonia -Fresh Fruit Salad With Milk Ice Cream

¥800

カンノーリ  
Cannoli -Pastry Tubes Filled With A Creamy Filling

¥800

ジェラート各種  
Today's Gelato

¥600

ティラミス  
Classic Tiramisu

¥800

マンゴープリン アラモード  
Mango Pudding à la Mode

¥900

トルタカプレーゼ  
Our Chocolate Cake

¥800

本日のデザート盛り合わせ  
Pastry Chef's Selection Of Desserts

¥1,500

デリッツァアルリモーネ  
Delizia Al Limone -Lemon Delight Cake Filled With Lemon Cream

¥800

# CAPLI COURSE

カプリコース

¥3,700

## Antipasto

前菜の盛り合わせ 5種 /Antipasto Misto - Chef's Best Selection Of The Day

## Pizza

マルゲリータ /MARGHERITA

## Pasta

【1種お選びいただけます】 One Choice Of Your Preferred Pasta

- A. 島唐辛子のペネアラビアータ /Penne Arrabbiata
- B. 海ブドウと柚子胡椒のペペロンチーノ スパゲッティーニ  
Spaghettini Peperoncino with Yuzu Pepper and Sea Grape
- C. スーチカの入ったカルボナーラ スパゲッティ  
Spaghetti Carbonara With Okinawan Salt Pork

## Dolce

本日のジェラート /Today's Gelato

## Caffè

サルヴァトーレ特選ブレンドコーヒー or 紅茶 /Coffee, Tea Or Herbal Infusion

# NAPOLI COURSE

ナポリコース

¥4,600

## Antipasto

前菜の盛り合わせ 5種 /Antipasto Misto - Chef's Best Selection Of The Day

## Pizza

【1種お選びいただけます】 One Choice Of Your Preferred Pizza

- A. マルゲリータ /MARGHERITA
- B. 気まぐれピッツァ /CAPRICCIOSA
- C. 沖縄豚のチッチョリとトレビス /Ciccicoli -Cakes Of Pork And Red Chicory
- D. 4種チーズのピッツァ /PIZZA QUATTRO FORMAGGI CON MIELE
- E. 世界一受賞のピッツァ D.O.C /Mozzarella Bufala DOC 《+¥400》

## Pasta

【1種お選びいただけます】 One Choice Of Your Preferred Pasta

- A. 炭焼き玉ねぎのアマトリチャーナ スパゲッティ  
Spaghetti Amatriciana with charcoal grilled onion
- B. スーチカの入ったカルボナーラ スパゲッティ /Spaghetti Carbonara With Okinawan Salt Pork
- C. アサリとアーサーのアーリオオーリオ /Spaghetti aglio olio with clams and sea lettuce
- D. 自家製ボロネーゼ スパゲッティ /Spaghetti Bolognese
- E. 海ブドウと柚子胡椒のペペロンチーノ スパゲッティーニ 雲丹のせ 《+¥400》  
Spaghettini Peperoncino With Sea Urchin, Yuzu Pepper And Sea Grape

## Secondo

本日のお魚料理 or お肉料理 /Your Choice Of Meat Or Fish Of The Day

## Dolce

本日のデザート /Pastry Chef's Selected Dolce

## Caffè

サルヴァトーレ特選ブレンドコーヒー or 紅茶 /Coffee, Tea Or Herbal Infusion

## Set Drink

Suggested Drink Choices for your Dinner

¥1,200

お好きなドリンクを2杯チョイス two choice of your preferred Drinks

スパークリングワイン

サルヴァトーレ オリジナル ロッソ (赤) / サルヴァトーレ オリジナル ビアンコ (白)  
スタンダードカクテル各種 / ソフトドリンク各種

Sparkling Wine / Salvatore Original Rosso (red) / Salvatore Original Bianco (white)  
Standard Cocktail / Soft Drink

¥1,800

お好きなドリンクを2杯チョイス two choice of your preferred Drinks

シャンパン モエ・シャンドン / エラスリス メルロー カベルネソーヴィニオン (赤)  
エラスリス シャルドネ ソーヴィニオンブラン (白) / オリジナルカクテル各種  
モヒートセレクション各種

Champagne Moët & Chandon / Errazuriz Merlot Cabernet Sauvignon (red)  
Errazuriz Chardonnay Sauvignon Blanc (white) / Original Cocktail / Mojito Selection

# SPECIALE COURSE

スペシャールコース

¥6,000

## Antipasto

前菜の盛り合わせ 5種

Antipasto Misto - Chef's Best Selection Of The Day

## Pizza

世界一受賞のピッツァ D.O.C /Mozzarella Bufala DOC

## Pasta

海ぶどうと柚子胡椒のペペロンチーノ スパゲッティーニ 雲丹のせ

Spaghetini Peperoncino With Sea Urchin, Yuzu Pepper And Sea Grape

## Pesce

県産旬魚ソテー 焦しレモンバターソース

Sautéed Okinawa's fish with lemon-butter sauce

## Carne

本日の牛肉特選部位の炭火焼き 沖縄野菜添え

Charcoal Grilled Today's Special Beef, Assorted Island Vegetables

## Dolce

オリジナルデザートの一皿 /Pastry Chef's Selection Of Desserts

## Caffè

サルヴァトーレ特選ブレンドコーヒー or 紅茶 /Coffee, Tea Or Herbal Infusion

# FAMILY COURSE

ファミリーコース

(3名様より) 1人様 ¥3,200

3,200 Yen Per Person - For A Minimum Of 3 Guests

## Antipasto

前菜盛り合わせ 5種

Antipasto Misto - Chef's Best Selection Of The Day

ゴーヤのフリッタータ /Frittata - Italian Omelet With Goya Bitter Melon

スモークサーモン /Smoked Salmon

イタリア産生ハム /Italian Prosciutto

フライドポテト /Patate Fritte - Fried Potatoes

アーサーのゼツポレ /Zeppole - Savory Doughnuts Infused With Sea lettuce

## Insalata

旬野菜のガーデンサラダ

Healthy Garden Salad

## Pizza

マルゲリータ /MARGHERITA

マリナーラ No.1 /MARINARA No.1

## Pasta

ボンゴレビアンコ スパゲッティーニ

Spaghetini With Clam

スーチカと旬野菜のトマトソース スパゲッティ

Spaghetti Tomato Sauce With Okinawan Salt Pork and Flesh Vegetables

1名様 +¥1,000 Additional Main Dish At 1,000 Yen

## Secondo

本日の牛肉特選部位の炭火焼き /Charcoal Grilled Today's Special Beef (+¥1,000)

## Set Drink

Suggested Drink Choices for your Dinner

¥1,200

お好きなドリンクを2杯チョイス two choice of your preferred Drinks

スパークリングワイン

サルヴァトーレ オリジナル ロッソ (赤) / サルヴァトーレ オリジナル ビアンコ (白)

スタンダードカクテル各種 / ソフトドリンク各種

Sparkling Wine / Salvatore Original Rosso (red) / Salvatore Original Bianco (white)

Standard Cocktail / Soft Drink

¥1,800

お好きなドリンクを2杯チョイス two choice of your preferred Drinks

シャンパン モエ・シャンドン / エラスリス メルロー カベルネソーヴィニオン (赤)

エラスリス シャルドネ ソーヴィニオンブラン (白) / オリジナルカクテル各種

モヒートセレクション各種

Champagne Moët & Chandon / Errazuriz Merlot Cabernet Sauvignon (red)

Errazuriz Chardonnay Sauvignon Blanc (white) / Original Cocktail / Mojito Selection

《表示価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます》