

# Qualità

こだわりの厳選素材

## Herb

農薬を一切使用していないハーブを使用。  
健康に安全に育ったハーブだからこそ  
本来の風味が芳醇に香り立ちます。



## Tomato

サルヴァトーレが現地に赴き、セレクトしたトマトソース。  
サンマルツァーノ種を中心にイタリアで素材にこだわり、  
厳選したもの。ピッツァに最適な酸味と甘みとレッシュ感を  
程よいバランスで持っています。



## Mozzarella Cheese

イタリアでも希少な水牛のミルクだけを使って出来たモッツァレラチーズを使用しています。  
手に入るのはサルヴァトーレだけ。イタリアに行っても購入することの出来ない、とても貴重なチーズです。  
フレッシュな状態のままイタリア・ナポリから空輸で届けてもらっています。



## Ingredients

市場で仕入れる新鮮な魚介類や季節の野菜、  
料理にあわせて産地を厳選した肉類など、  
こだわりの食材を使用しています。





## ANTIPASTO

本日の前菜の盛り合わせ  
Assorted Appetizers

¥2,500

魚介のコールドプレート 瞬間スモーク  
Instant Smoked Seafood Cold Plate

¥2,600

いろいろ野菜のミネストローネ  
Minestrone

¥1,000

ガスパッチョ オリーブのクロスティニーニ添え  
Gazpacho served with Olive Crostini

¥1,200

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ  
Buffalo Mozzarella Caprese

¥1,600

ナポリ風フリットミスト (揚げ物の盛り合わせ)  
Assorted Fries

¥2,000

魚介のインサラータ (サラダ仕立て)  
Seafood Salad

¥1,800

生ハム・サラミ盛り合わせ  
Assorted Prosciutto and Salami

¥2,300



## INSALATA

ルーコラセルバチカとパルミジャーノのサラダ  
Wild Rocket Greens and Parmesan Cheese Salad

¥1,200

サラミと青パパイヤのサラダ ハチミツとゴルゴンゾーラ風味  
Salami and Papaia Salad with Honey and Gorgonzola Flavor

¥1,300

沖縄豚とゴーヤのサラダ 人参とパインのカクテルドレッシング  
OKINAWA Pork and Bitter Melon Salad dressed with Yellow Carrot and Pineapple

¥1,480





Grand Chef  
Salvatore Cuomo

ピッツァ生地は通常サイズ 150g / G (グランデ) サイズ 200g





## PIZZA ROSSO

〈ピッツァと相性バツグンのトマトソース〉

- |  |   |                          |
|--|---|--------------------------|
|    | <p><b>マルゲリータ</b><br/><b>MARGHERITA</b><br/>赤・白・緑のイタリアンカラーの代表的No.1ピッツァ。<br/>(トマト・バジル・モッツァレラ)<br/>Tomato, Basil, Mozzarella</p>   | <p>¥1,500 (G ¥1,900)</p> |
|   | <p><b>マリナーラ No.1</b><br/><b>MARINARA No.1</b><br/>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。(モッツァレラ無)<br/>(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)<br/>Tomato, Cherry Tomato, Midi Tomato, Dried Tomato, Oregano, Basil, Garlic</p>           | <p>¥1,300 (G ¥1,500)</p> |
|  | <p><b>ロマーナ</b><br/><b>PIZZA ROMANA</b><br/>人気のマルゲリータにアンチョビ・チェリートマト・ケッパー・ニンニク・オレガノをトッピング。通好みのピッツァ。<br/>(トマト・バジル・ケッパー・チェリートマト・アンチョビ・オレガノ・ニンニク・モッツァレラ)<br/>Tomato, Basil, Caper, Cherry Tomato, Anchovy, Oregano, Garlic, Mozzarella</p> | <p>¥1,600 (G ¥2,000)</p> |
|  | <p><b>気まぐれピッツァ</b><br/><b>CAPRICCIOSA</b><br/>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。<br/>(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・モッツァレラ)<br/>Tomato, Mushrooms, Artichoke, Prosciutto, Black Olive, Mozzarella</p>                             | <p>¥1,600 (G ¥2,000)</p> |

## 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〉

- |  |  |                          |
|--|--|--------------------------|
|  | <p><b>ディアボラ</b> <br/><b>DIAVOLA</b><br/>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。<br/>(チキン・サラミ・トウガラシ・ウンドゥーヤ・ニンニク・モッツァレラ)<br/>Chicken, Salami, Hot Red Pepper, Spicy Pork Ham, Garlic, Mozzarella</p> | <p>¥1,600 (G ¥2,000)</p> |
|  | <p><b>沖縄豚とりコッタチーズのチッチョリ</b><br/><b>PIZZA CICCIOLE</b><br/>ナポリ伝統のチッチョリの旨味が全体をまとめます。<br/>(沖縄豚・バジル・トレビス・リコッタチーズ・モッツァレラ)<br/>OKINAWA Pork, Basil, Trevis, Ricotta Cheese, Mozzarella</p>   | <p>¥1,700 (G ¥2,100)</p> |
|  | <p><b>ビアンカネーベ</b><br/><b>BIANCA NEVE</b><br/>『白い山』という意味の、贅沢に生ハム、ルーコラを使用したピッツァ。<br/>(生ハム・ルーコラ・グラナスライス・モッツァレラ)<br/>Prosciutto, Rucola, Grana Padano, Mozzarella</p>  | <p>¥2,100 (G ¥2,500)</p> |








## PIZZA PANNA

〈まろやかでコクのあるクリーミーなピッツァ〉

- |   |  |                          |
|---|--|--------------------------|
|    | <p><b>バンビーノ</b><br/><b>BAMBINO</b><br/>お子様の好きなコーンとツナのクリームピッツァ。サルヴァトーレのピッツァは無添加だから食べさせたい。<br/>(ツナ・コーン・マッシュルーム・バジル・トマト・クリーム・モッツァレラ)<br/>Tuna, Corn, Mushroom, Basil, Tomato, Cream, Mozzarella</p>                     | <p>¥1,500 (G ¥1,900)</p> |
|   | <p><b>4種のチーズのピッツァ ~ハチミツ付~</b><br/><b>PIZZA QUATTRO FORMAGGI CON MIELE</b><br/>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。<br/>(ハチミツ・ゴルゴンゾーラ・サムソー・エダム・クリーム・モッツァレラ)<br/>Honey, Gorgonzola, Samsoe, Edam, Cream, Mozzarella</p> | <p>¥1,800 (G ¥2,200)</p> |
|  | <p><b>イゾラベルデ</b><br/><b>ISOLA VERDE</b><br/>鳥をイメージした、女性におすすめの一品。<br/>(エビ・ルーコラ・ケッパー・チェリートマト・クリーム・グラナスライス・モッツァレラ)<br/>Shrimp, Rucola, Caper, Cherry Tomato, Cream, Grana Padano, Mozzarella</p>                        | <p>¥1,900 (G ¥2,300)</p> |

## 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〉

- |   |   |                          |
|---|---|--------------------------|
|  | <p><b>“D.O.C” ~ドック~</b>  <b>ピッツァ世界コンペティション最優秀受賞</b><br/><b>Denominazione di Origine Controllata</b><br/>「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。<br/>(チェリートマト・バジル・モッツァレラ)<br/>Cherry Tomato, Basil, Mozzarella</p> | <p>¥2,100 (G ¥2,500)</p> |
|  | <p><b>オルトラーナ</b><br/><b>ORTOLANA</b><br/>お野菜のグリルいっぱい香ばしいピッツァ。<br/>(季節のグリル野菜~トマト・パプリカ・アスパラ・オニオンなど~・モッツァレラ)<br/>Seasonal Grilled Vegetables ~Tomato, Paprika, Asparagus, Onion etc~, Mozzarella</p>   | <p>¥1,600 (G ¥2,000)</p> |
|  | <p><b>サラミと唐辛子のウンドゥーヤ</b> <br/><b>'NDUJA CON PEPERONCINO E SALAMI</b><br/>カラブリア地方の伝統、ウンドゥーヤをアクセントにしたスパイシーなピッツァ。<br/>(トマト・サラミ・トウガラシ・ウンドゥーヤ・オレガノ・モッツァレラ)<br/>Tomato, Salami, Hot Red Pepper, Spicy Pork Ham, Oregano, Mozzarella</p>      | <p>¥1,600 (G ¥2,000)</p> |

《表示価格はすべて税金・サービス料込》





## PASTA

アラビアータ ペンネ Penne with Spicy Tomato Sauce	¥1,200
アサリとズッキーニ スパゲッティ Spaghetti with Clams and Zucchini	¥1,200
海ぶどうと柚子こしょうのペペロンチーノ スパゲッティ Spaghetti Peperoncino with Sea Grapes and Yuzu Pepper	¥1,200
カルボナーラ スパゲッティ Spaghetti Carbonara	¥1,350
フレッシュトマト、バジリコ スパゲッティ Spaghetti with Fresh Tomato and Basil	¥1,400
パルミジャーノ リゾット Parmesan Cheese Risotto	¥1,600
ポルチーニのクリームソース フェットチーネ Fettucine with Porcini Cream Sauce	¥1,800
スカンピ (手長エビ) クリームソース リングイネ Linguine with Prawn and Cream Sauce	¥2,200
魚介のナポリ風ペスカトーレ カルトッチョ リングイネ Linguine with Seafood wrapped in paper	¥2,480



## SECONDO

### PESCE

燻製したカジキマグロのグリル Charcoal Grilled Smoked Swordfish	¥2,200
オマール海老のグリル ケッカソース Charcoal Grilled Homard Lobster with Fresh Tomato Sauce	¥2,800
本日の入荷のお魚をお好みの調理法で 《グリル / 紙包み焼き / ナポリ風ブイヤベース》 Charcoal Grilled / paper wrapped / Neapolitan Bouillabaisse	¥2,400

### CARNE

チキンと野菜のスピエディーニ サルサベルデ Chicken and Vegetable Skewers with Parsley Sauce	¥1,800
沖縄豚のピッツァイオーラ風 Pizzaiola style OKINAWA Pork	¥2,600
沖縄もとぶ牛のタリアータ Charcoal Grilled Motobu Beef Steak	¥4,800
T-BORN のビステッカ (600g) T-Bone Steak 600g	¥5,800



## DOLCE

---

パンナコッタ ¥800  
Pannacotta

カンノーリ ¥800  
Cannoli

ティラミス ¥800  
Classic Tiramisu

トルタカプレーゼ ¥800  
Chocolate Cake

デリッツァアルリモーネ ¥800  
Italian Lemon Cream Cake

マCHEDニアミルクジェラート添え ¥800  
Macedonia with Milk Gelato

ジェラート各種 ¥450  
Today's Gelato

本日のデザート盛り合わせ ¥1,500  
Today's Assorted Dessert