

まかないから昇格！

カツレツランチ



国産若鶏

卵

うきはの山奥で平飼いされたニワトリから生まれる
ユムタファームの有精卵と北海道産生クリームを加えた卵液に
国産若鶏を漬けこみました。

香草パン粉

ミキサーで細目のパン粉に砕き、
自家栽培のローズマリーに
2種の粉チーズ(グラノパターノ・パルミジャーノ)
を加えて作りました。

Wソース

ソースタルターロ(タルタルソース
新鮮な卵と岩塩、柿酢で酸味を加えたタルタル

あさくらの柿をベースに作られた柿酢や玉ねぎ
地元まるは醤油を加えて作る特製ジャポネソース

カツレツランチ

カツレツ

サラダ・スープ

ライスorバケット付き

1,400

Wソース
男性人気NO'1

COTOLETTA DI POLLO

パンチェッタ風カツレッツ

若鶏もも肉の中に、2種類の粉チーズと香草パン粉
あさくら柿酢ベースのジャポネソースと
卵たっぷりのソースタルターロ

1,300

カツレッツとサラダ・スープ・ライスorパケット付き
セット付きは平日ランチのみ



お飲み物

コーヒー
紅茶
グレープフルーツ
オレンジ

プラス250



プチドルチェ

大人のプリン
ジェラート
ティラミス

プラス300



1 ピース(1/4)から注文OK!

ローマ風 ピッツァ

Pizza alla Romana

23センチ フルサイズ

パリパリで香ばしい、罪悪感ゼロのピッツァ
ビールもワインも、ローマピッツァに恋をする

ワンピース (ディナータイムのみ) ALL 550

マルゲリータ

1番人気のイタリアの王道

1,200

そらとぶピッツァ(あさくら葱使用)

博多万能ねぎの産地、朝倉(日本で最初に空輸された野菜)

1,600

ツナとスイートコーン

お子さんに人気です。

1,500

タルターロ 卵たっぷりのピッツァ

卵好きイチオシ

1,500

アンチョビとオニオン

アンチョビの旨みとソテーしたオニオンの甘み

1,500

茄子とボロネーゼ

12時間以上煮込んだソースに相性抜群の茄子

1,500

ジェノベーゼ

自家菜園のバジルペーストにとろけるモッツァレラ

1,600

自家製パンチェッタとニンニク

熟成した豚バラとニンニク

1,600

カラブリア 5種類のソーセージとサラミ

いろんなソーセージの旨み

1,800

魚介のピッツァ ペスカトーレ

帆立や小海老、ムール貝などの海の幸

1,800

クワトロ 4種のチーズと蜂蜜

ゴルゴンゾーラやマスカルポーネなど4種のチーズ

2,200

ビスマルク 半熟卵と生ハム

半熟卵と絡めるとたまらない

2,400

黒トリフと生ハム

イタリア産刻みトリフに濃厚な生ハム

3,800

Pasta

Pasta alla bolognese

セロリや玉ねぎなどの香味野菜と
粗挽きの豚・牛挽肉にたっぷりの赤ワイン
12時間以上じっくり煮込んだソース



じっくり煮込んだボロネーゼ

1,400



ボロネーゼチーズのオープン焼き

じっくり煮込んだソースにとろけるチーズ

1,600

ニンニクと唐辛子のペペロンチーノ

シンプルでうまい

900

トリフ香るペペロンチーノ

イタリア産刻みトリフをのせて

1,600

ニンニクのきいたトマトソース

シンプル

900

茄子のアラビアータ

辛口、おこりんぼうパスタ

1,000

ツナと玉ねぎ

ツナの深い旨み

1,000

フレッシュトマトと小海老

小海老のぷりぷり感とトマト酸味

1,200

アマトリチャーナ(玉ねぎとパンチェッタ)

玉ねぎの甘みとパンチェッタの旨み

1,200

モッツァレラとバジルのカプレーゼ

モッツァレラとバジル、チーズがとろけて人気

1,200

なつかしのナポリタン

ソーセージに目玉焼き

1,300

めんたいクリーム

子供も大人も大好き

1,300

Pasta

Pasta alla asakura

日本で先駆けて空輸された野菜
あさくらの名産(博多万能葱)と
古処鶏の旨み
あさくらの味をどうぞ



古処鶏とそら飛ぶ葱のペペロンチーノ

1,400

古処鶏とトロ卵の和風

ジャポネーゼソースにスクランブル、濃厚な味

1,500

5種のソーセージ

いろんなソーセージとニンニクの旨みが絡み合う

1,500

ボンゴレ(トマト・オイル)

定番あさりの美味しさ

1,400

5種の木の子のパスタ (トマト・オイル・クリーム)

エリンギや舞茸、椎茸などの美味しさがソースに

1,400

ローマ風カルボナーラ

卵黄とパンチェッタ、王道カルボナーラ

1,500

ゆむた有精卵とパンチェッタのカルボナーラ

うきはの有精卵、粉チーズもたっぷり

1,800

小海老とあさりのレタス和風

海の香り広がる、アサリたっぷり

1,500

小海老とあさりのトマトクリーム

トマトクリームの深い味

1,600

ムール貝のレモン

アマルフィの海岸が見えてくる

1,600

イカ墨のパスタ

黒くてうまい

1,600

広島産牡蠣のパスタ

ムール貝の旨みにレモンの爽やかさ

2,000

魚介のパスタ(トマト・オイル・クリーム)

大粒かきの旨みが溢れています。

2,500



小皿で乾杯！

～気軽なイタリアン～

Cicchetti e Antipasti Veneziani

1品 ALL 550

18:00～



生ハム&野菜のピクルス

あさくら産柿酢でマリネした野菜

生ハムグリッシーニ

棒状のクラッカーのような細長いステックに生ハム

2種のチーズフライドポテト

プラス200で最高のチーズの雪が降ります。

イカ墨のクロケット

真っ黒コロック

トマトとモッツァレラカプレーゼ

イタリアの定番サラダ

焼き茄子のカルパッチョ

人気のポテサラ

アンチョビや大蒜を効かせた
パンチェッタオリジナル、人気の一品

サルシッチャ(ソーセージ)

5種のソーセージ

白レバーペースト

フォアグラに似た濃厚でなめらかな白レバー
ワインのあてにピッタリ

ブロッコリーのバーニャカウダ

田舎風パテ

牛・あさくら豚米やピスタチオなど
様々な素材を入れて蒸し焼きに、粒マスタードで

古処鶏のTATAKIカルパッチョ

和牛のカルパッチョ

魚介のカルパッチョ

帆立だったりカンパチだったり

ムール貝のワイン蒸し

レモンを添えて

茄子のチーズオープン焼き

とろ〜りチーズと茄子の相性抜群

イタリアンタコぶつ

北海道にイタリアンな味付け
辛口白ワインがピッタリ

チキン・ポーノ

バジルかおるチキン

ポテサラとチーズのバケット

とろけるチーズ

小海老の洋風天ぷら(フリット)

オリーブ&ピスタチオ

小海老のアッラロッソ

(イタリアン海老チリ)

中華で人気の海老チリ
自家製のトマトソースを加えて

茄子のボロネーゼ

ボロネーゼをベースに
茄子を合わせました。



～気軽にイタリアン～

Cicchetti e Antipasti Veneziani



前菜盛り合わせ

あさくら産柿酢でマリネした野菜

生ハムグリッシーニ

棒状のクラッカーのような細長いステックに生ハム

2種のチーズフライドポテト

プラス200で最高のチーズの雪が降ります。

トマトとモッツアレラカプレーゼ

イタリアの定番サラダ

人気のポテサラ

アンチョビや大蒜を効かせた
パンチェッタオリジナル、人気の一品

チキン・ポーノ

バジルかおるチキン

ポテサラとチーズのバケット

とろけるチーズ

白レバーペースト

フォアグラに似た濃厚でなめらかな白レバー
ワインのあてにピッタリ

ブロッコリーのバーニャカウダ

田舎風パテ

牛・あさくら豚米やピスタチオなど
様々な素材を入れて蒸し焼きに、粒マスタードで

ムール貝のワイン蒸し

レモンを添えて

小海老の洋風天ぷら(フリット)

人気のアヒージョ

熱々のガーリックオイル
Tegamino all'aglio

プリプリ小海老

900

熱々のオリーブオイル香ばしさとガーリックの香り

広島県宮島の牡蠣

1,400

サラダ

野菜を食べてヘルシーに
Insalata



グリーンサラダ

700

シンプルサラダ

5種の木の子とごぼうサラダ

900

香草チーズパン粉にバターでじっくりソテー



リゾット

イタリアのご飯
Risotto

トマトリゾット

800

数種の野菜をベースに煮込んだソース

レモンクリームリゾット

1,400

北海道生クリームにレモンの酸味

DOLCE

ドルチェ

In piccolo momento di felicità

食後のしあわせ

愛情を込めてスポンジを焼き上げ
イタリア産マスカルポーネやエスプレッソ
ほろ苦さと甘さの伝わる余韻
手作りだから伝わるやさしさ



季節のティラミス

1,200

旬のフルーツをのせて召し上がれ

ティラミス

800

純粋なティラミスの味をどうぞ

一口ティラミス

400

少しだけ食べたいあなたへ

ちょっぴり贅沢な大人のプリン

660

大人なカラメルに、バニラアイスのほのかに漂うナッツのリキュール

一口プリン

220

小さなプリン

クレームブリュレ

660

口に運ぶ至福のひととき

ジェラート各種

濃厚ピスタチオ

880

ベルギーチョコレート

550

季節のジェラート

黒板をご覧ください。

ドルチェプレート

1,500

記念日やお誕生日、メッセージをお入れします。

W PARTY
TIME
W



おすすめの一杯！



フルーツ凍結 スパークリング

泡の中にイタリアの
エレガンス

800

スパークリングワイン

ノンアルコール
どちらもOK

700

グラスワイン 400

エミリア＝ロマーニャ
ワインモンテリーベロ

デカンタ 1,500

500ml

マグナム 4,300

1500ml

お得なフルボトル
え・ら・べ・る

例) イタリア 赤・白・スパークリング

白 グリッロ

フランス

赤 カベルネ

チリ

赤 メルロー

など仕入れによって変わります。

ショーケースよりお選びください。

ワインリストもごさいます。

お尋ねください。

イタリアを楽しんで！

イタリアで愛されるお酒

カンパリソーダ 680

ほろ苦さがクセになる、イタリアの定番
食前酒オレンジを添えて、華やかに

アペロールソーダ 680

プロセッコとソーダで割った甘くて軽い
オレンジ香るカクテル。女性に人気の一杯です。

世界一のレモンソーダ 780

イタリアマンマの手作り

丁寧に愛情込めて作られたリキュールをベースに

チンザノロッソ・オンザロック 680

赤いベルモットの甘みとハーブの香りを氷と共に。
クラシックで奥行きのある味わいをどうぞ。

ノチェロ・シェイク 880

胡桃のリキュールをミルクで割り奥深い味わい

その時のクラフト生ビール

2種類のクラフト生をご用意

690

レモンサワー 500

ひと口で広がるレモンの魔法

ハイボール 500

焼酎ハイボール 500

赤ワインハイボール 550

飲みやすいハイボール

自家製ジンジャーハイボール 800

生姜やシナモンに黒糖、じっくりねかせて

朝倉ハイボール 900

ウイスキー樽で時を刻み旨みに変わる

朝倉クラフトジン 800

福岡産レモングラス、ジェニパーベリー
の重厚さに八女茶の程良い渋み

ノンアルコールドリンク

凍結フルーツスパークリング 800

泡の中にイタリアのエレガンス

スパークリングワイン 700

甘口・辛口どちらもOK

ワイン(白・赤 400

アルコールはなくてもワイン!?

ノンアルコールビール 500

キリンノンアル

自家製ジンジャーエール 700

生姜やシナモンに黒糖

ブルーベリーソーダ 500

巨峰ソーダ 500

ブラッドオレンジ
スパークリング 500

イタリア人気の赤いオレンジ

ブラッドオレンジ 500

100%のブラッドオレンジジュース

カフェラテ (ホット・アイス 500

エスプレッソ 400

エスプレッソ 400

コーヒー (ホット・アイス 400

※ 焼酎・梅酒あります。

LUNCH MENU

平日のみ

パスタランチ (プラス500円でおすすめAランチに！)



パスタ・サラダ・バケット・ドリンク付き 1,300

じっくり煮込んだボロネーゼもお選びできます。

12時間じっくり煮込んだ自慢のボロネーゼ
香味野菜と赤ワインの深いコク。迷ったらこれ！

ベースをお選びください。(トマトまたはオイル
(黒板をご覧ください

ピッツァランチ (クリスピーローマ風 約23cm) 1,300

ピッツァ・サラダ・ドリンク付き

マルゲリータもお選びできます。

(黒板をご覧ください

リゾットランチ (小海老のクリームリゾット) 1,300

リゾット・サラダ・ドリンク付き

鯛の頭と香味野菜を煮込んでとったブイヨン
ベースに作ります。

カツレツランチ (Wソース(タルターロ・ジャポネ) 1,300



チキンカツレツ・サラダ・スープ

ライスorバケット・ドリンク付き

ビステッカ(ステーキ ランチ) 2,300



ステーキ200g・サラダ・スープ

ライスorバケット付き

少々お時間頂戴します。

***プラス200円でバケットをポテトチーズグラタン仕立てに！**

・麺大盛 プラス200

・バケット追加 プラス100



お飲み物

コーヒー
紅茶
グレープフルーツ
オレンジ



プチドルチェ
プラス300

スタッフイチオシ

～プチ贅沢ランチ～

彩り前菜・ドルチェ付きのお得なセット

人気のボロネーゼも選べる。

A

Pancetta lunch

1,800

パンチェッタランチ

前菜盛り合わせ

お好きなパスタ・ドリンク・ドルチェ

「当店1番人気」 **パスタ**

- ①じっくり煮込んだボロネーゼ
- ②古処鶏とあさくら葱ペロンチーノ
- ③小海老とフレッシュトマト
- ④モッツアレラとバジルのカプレーゼ

季節によって変わります。(黒板をご覧ください。)

+330で選べる季節限定

例)⑤秋・ボルチーニ香る
5種の木の子クリーム



ドリンク

- ①オレンジ
- ②グレープフルーツ
- ③コーヒー
- ④紅茶

プラス220で選べる楽しさ

黒糖・生姜やシナモンのオリジナル

- ⑤自家製ジンジャーエール
- ⑥ワイン
- ⑦ノンアルコールワイン



セットサラダ プラス200

プチドルチェ

- ①大人のプリン
- ②ジェラート

ティラミスをプラス220で

③ティラミス 限定10食

うきはユムタファームの有精卵に
イタリア産マスカルポーネを使用



当店人気

～イタリアン満喫ランチ～
ローマ風ピッツァも選べるお得なセット
B Pancetta lunch 2,000
パンチェッタランチ

サラダ・好きなピッツァハーフ

好きなパスタ・ドリンク・ドルチェ

パスタ

「当店1番人気」

- ①じっくり煮込んだボロネーゼ
- ②古処鶏とあさくら葱ペペロンチーノ
- ③小海老とフレッシュトマト
- ④モッツアレラとバジルのカプレーゼ

季節によって変わります。(黒板をご覧ください。)

+330で選べる季節限定

例)⑤秋・ポルチーニ香る

5種の木の子クリーム



ピッツァ ハーフ

不動の1番人気

- ①マルゲリータ
- ②自家製パンチェッタとニンニク
- ③小海老とポテト
- ④タルターロ(タルタルとチーズ)

季節によって変わります。(黒板をご覧ください。)

+330で選べる季節限定

例⑤ゴルゴンゾーラと生ハム

ドリンク

- ①オレンジ
- ②グレープフルーツ
- ③コーヒー
- ④紅茶

プラス220で選べる楽しさ

黒糖・生姜やシナモンのオリジナル

- ⑤自家製ジンジャーエール
- ⑥ワイン
- ⑦ノンアルコールワイン



プチドルチェ

- ①大人のプリン
- ②ジェラート

ティラミスはプラス220で

③ティラミス 限定10食

うきはユムタファームの有精卵に
イタリア産マスカルポーネを使用

プラス660
でちょっと贅沢に

前菜盛り合わせ

3～4品

(例)

季節のクロスティーニ
旬魚のカルパッチョ
ポテトサラダ



ANTIPASTO

前菜盛り合わせ	1,600
チキン・ポーノ (イタリアン チキン)	550
2種のチーズのフライドポテト	550
ポテトサラダ	550
イカ墨コロッケ (4ヶ)	550
白レバーのクロスティーニ	550
カルパッチョ	550
野菜のピクルスと生ハム	550
田舎風パテ	550
ソーセージ	550
生ハム盛り合わせ	1,200
小海老のアヒージョ	1,000
広島産牡蠣のアヒージョ	1,400
ムール貝のワイン蒸し	1,200

INSALATA

グリーンサラダ	800
ごぼうと木の子のサラダ	1,000

RISOTTO

トマトリゾット	900
イカ墨リゾット	1,400

DOLCE

デザートプレート	1,500
大人のプリン	660
クレームブリュレ	660
アフォガード	660
季節のジェラート他	お尋ねください。 600～
ティラミス又は季節のティラミス	900～

ランチタイム

秋季 限定

Specialit d'autunno

**ポルチーニ香る
5種の木の子のボロネーゼ**

1,600

12時間火を絶やさず
野菜の旨み、肉の旨みが溶け合う
香味野菜「ソフリット」が全てのはじまり
赤ワインと時間が味を深める。

プラス 200 でさらに美味しさUP

イタリアチーズの王様
24ヶ月熟成チーズをテーブルで削ります

