★…おすすめメニュー

Antipasto
～前菜～

【Sサイズ】
1～2人前

【Mサイズ】
3～4人前

前菜の盛合わせ
（写真は1人前。参考例。）
内容は季節や仕入れで変わります。

★迷ったらまずはコレ！　前菜の盛合わせ
2人前　通常価格　２９９０　会員様２４９０
1人前　通常価格　１５９０　会員様１２９０
※３名様以上は１名様分追加ごとに＋１１９０
シェフおすすめ前菜を旬の食材で７品ぐらい。
迷ったらとりあえずこれ！
※苦手な食材はオーダー時にお伝えください！

★旨すぎる生ハム　スペイン産ハモンセラーノ
（S）4枚　７９０　（M）8枚　１４９０
１８か月熟成の旨味が凝縮。
※イタリアの豚熱の為。２０２６年までスペイン産です。

★やめられない止まらない　フライドポテト
（自家製マヨネーズ付）
（S）５９０　（M）９９０
やめられない止まらない！

スペイン産生ハムハモンセラーノ
（S）７９０　（M）１４９０
※写真はMサイズ

★糸島野菜のバーニャカウダ
（S）１２９０　（M）１９９０
糸島野菜をニンニクとアンチョビのソースにつけて食べる、
イタリアのピエモンテ地方の伝統的な野菜料理

■ぷりっぷり海老とキノコのアヒージョ（パンは別注文です）　９９０
海老と数種類のキノコの相性抜群。ご一緒にパンはいかがでしょうか。オススメはカンパーニュです。

■生ハムと半熟卵のシーザーサラダ　９９０
女性に人気のサラダ

Pane & Pizza
～パン ＆ ピザ～

★王道のマルゲリータ　１２９０
モッツァレラチーズ、バジル、トマトソース

■クワトロフォルマッジ　１５９０
４種類のチーズのピザ　はちみつ付き

★自家製もっちりフワッと　フォカッチャ（１個）　１５０
フワフワもっちり食感

■小麦の風味豊かな　田舎風パン（カンパーニュ）（１個）　１５０
薬院にある【THE ROOTS】さんのこだわりのカンパーニュ
当店から５分くらいのところにございますので是非ご利用下さい。

Primopiatto
～パスタ～

単品料理は１８：００～です！

うにのトマトクリームソース
会員様価格　2490

★うにのトマトクリームソース　**会員価格２４９０**
イタリア食堂SORA　不動の人気No.1　通常価格２９９０

★博多明太子のクリームソース　**１５９０**
明太子の辛みとクリームソースの相性抜群

★有明海産　生海苔と
柚子胡椒のクリームソース　**１５９０**
海苔の風味と柚子胡椒のピリッと感が病みつき。
歯にくっつくことはございません。ご安心下さい。

★ちょっと大人のミートソース　**１７９０**
（お子様も召し上がれます。笑）
博多和牛を赤ワインをベースにじっくりと
6時間かけて煮込んだ旨みたっぷり

■スペイン産生ハムと
糸島野菜のクリームソース　**１６９０**
生ハムと糸島野菜の絶妙なコラボ

■自家製ソーセージとキノコ　**１６９０**
（白ワインソース /トマトソース）
旨みたっぷりのソーセージとキノコの相性抜群。
白ワインかトマトソースで

ちょっと大人のミートソース
１７９０

★魚介のペスカトーレ
白ワインソースorトマトソース　**１９９０**
魚介の旨味たっぷり。シンプルなら白ワインソースで。

■ペンネ　ゴルゴンゾーラクリーム　**１７９０**
赤ワインのお供に

■ペンネ　博多和牛のホホ肉
赤ワイン煮込みソース　**１９９０**
しっかりとした赤ワインとご一緒に

★からすみと
海老のペペロンチーノ　**１９９０**
からすみと海老のペペロンチーノ　旨みの相乗効果

フルコース【誕生日など】
５５００～【要予約】

■本日のおすすめパスタ　**１７９０～**
黒板をご覧ください。
例）　海老のトマトクリーム　１９９０など、季節によって変わります。
ご要望によってリクエストも承っております。※状況により、できない場合もございますのでご了承下さいませ。

■リゾット（スタッフにご確認をお願い致します。）　**１６９０～**
例）海老とキノコのリゾット　１９９０　　野菜とチーズのリゾット　１６９０など
※リゾットはお時間４０分ほど頂きますのでご了承ください。
※パスタ（スパゲティ）は茹で上がりに１５分程お時間を頂戴いたします。
（ペンネは茹で上がりに２０分程お時間を頂戴いたします。）

※込み具合によっては更にお時間を頂く場合がございますのでご了承下さい。

※表記価格は全て税込み価格です。

※お肉料理はじっくりと焼き上げるため、
30~60分ほどお時間を頂戴いたします。

Carne
～肉～

※（　）内は提供時間の目安です。

博多和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
会員様価格　２４９０

★糸島豚の自家製ソーセージ（40分）　１６９０
肉汁たっぷりでジューシー。やけど注意！

★博多和牛のハツ（心臓）のグリル
（45分）　１５９０
筑後地方にある實本牧場直送の超希少な船小屋牛の新鮮な心臓をグリルで。赤ワインに合います！

■日南鶏のロースト
ハーブバター　（60分）　１６９０
ローズマリーベースのハーブバターとの相性抜群

★博多和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み（40分）
抜群の人気を誇る口の中でとろける柔らかさ
会員様価格　２４９０
通常価格　２９９０

■博多和牛のタリアータ（ステーキ）１５０ｇ（60分）
博多和牛の肉の旨みを感じられるヒトサラ
会員様価格　２４９０
通常価格　２９９０

※追加の場合は必ずステーキと一緒に最初にオーダーして下さい。　フォアグラ　1枚　＋1500

※オーダー状況により提供時間目安より更にお時間を頂戴する場合がございます。ご了承くださいませ。

Dolce
～デザート～

★大人のティラミス　６９０
人気No.1　イタリアデザートの王道

★舌が恋する　パンナコッタ　５９０
ファン激増中。滑らかな口溶け

■本日のデザート　５９０～
季節の食材と気まぐれでご用意しております。　なかったらすいません…笑

■アフォガード　５９０
エスプレッソに溺れたバニラアイス

■バニラアイスのみ　３９０

★デザート盛り合わせ　１３９０
パティシエ経験のあるシェフおすすめのデザートを盛り合わせで。
迷ってしまったら…

大人のティラミス
６９０

※予約でメッセージ入れさせて頂きます。

デザート盛り合わせ
１３９０

Caffe
～カフェ～

■ホットコーヒー／アイスコーヒー／エスプレッソ／紅茶　３９０
デザートとセットの場合は　100円引き致します。

人気料理ランキング

人気　No.1

雲丹のトマトクリームソースパスタ

会員様価格　2490

通常価格　2990

とろける柔らかさ！　No. 2

博多和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

会員様価格　2490

通常価格　2990

No. 3

迷ったらコレ！前菜の盛り合わせ

２人前　通常価格　2990　**会員様**　2490

1人前　通常価格　1590　**会員様**　1290

※3名様以上の場合は1人前追加ごとに　＋1190

※苦手な食材はオーダー時にお伝えください。

No. 4

美肌効果抜群！？

糸島野菜たっぷりグリーンサラダ

690

No. 5

まずはコレ！

スペイン産　生ハム　ハモンセラーノ

S　790　**M**　1490

※イタリアの豚熱により2026年までスペイン産です。

通常はパルマ産24か月熟成生ハムです。2026年まで楽しみに！