

★…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。)
内容は季節によって変わります。

★迷ったらコレ!

前菜の盛合わせ

2人前 通常価格 2490 会員様 **1990**

1人前 通常価格 1390 会員様 **1090**

※3名様以上は1名様分追加ごとに **+990**

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!



★旨すぎる生ハム スペイン産ハモンセラノ

(S) 690 (M) 1290

18か月熟成の旨味が凝縮。
※イタリアの豚熱の為。2025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ノ
(S) 690 (M) 1290
※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

海老と数種類のキノコの相性抜群。と一緒に**パン**はいかがでしょうか。

890

■生ハムと半熟卵のシーザーサラダ

女性に人気のサラダ

990



Pane & Pizza

～パン & ピザ～



★王道のマルゲリータ

モッツアレラチーズ、バジル、トマトソース

990

■クワトロフォルマッジ

四種類のチーズのピザ はちみつ付き

1390

★自家製もちりフワッと **フォカッチャ** (1個)

フワフワもちり食感

100

■小麦の風味豊かな **田舎風パン (カンパーニュ)** (1個)

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。

100



Primopiatto

～パスタ～



人気No.1

うにのトマトクリームソース
会員様価格 1990

★うにのトマトクリームソース

イタリア食堂SORA 不動の人気No.1

会員価格 1990

通常価格 2490

★博多明太子のクリームソース

明太子の辛みとクリームソースの相性抜群

1390

★有明海産 生海苔と 柚子胡椒のクリームソース

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。

1390

★ちょっと大人のミートソース

1590

(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

生ハムと糸島野菜の絶妙なコラボ

1490

■自家製ソーセージとキノコ (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

1490



ちょっと大人のミートソース
1590



衝撃パスタ 鰻のペペロンチーノ
1990

★衝撃パスタ

鰻のペペロンチーノ

1990

柳川山口市太郎商店直送、鰻の白焼きを使用。
ミントと山椒でさっぱりと

■ペンネ ゴルゴンゾーラクリーム

1590

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

1790

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

1790

からすみと海老のペペロンチーノ 旨みの相乗効果

■本日のおすすめパスタ

黒板をご覧ください。

例) 海老のトマトクリーム 1790 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。)

例) 海老とキノコのリゾット 1890 野菜とチーズのリゾット 1690 など

※リゾットはお時間40分頂きますのでご了承下さい。

※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。

1790~

1690~

※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 1990

★糸島豚の自家製ソーセージ (30分) 1390
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) 1390

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 (50分) 1590
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 (30分)

抜群の人気を誇る口の中でとろける柔らかさ

■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 1990

通常価格 2490

会員様価格 2490

通常価格 2990

※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

人気No.1 イタリアデザートの王道

590

★舌が恋する パンナコッタ

ファン激増中。滑らかな口溶け

490

■本日のデザート

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

490～

■アフォガード

エスプレッソに溺れたバニラアイス

490

■バニラアイスのみ

290

★デザート盛り合わせ

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…

1290



大人のティラミス
590



※ご予約でメッセージ入れさせていただきます。

デザート盛り合わせ
1290

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
デザートとセットの場合は 100円引き致します。

390

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 **1990**

通常価格 2490



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 **1990**

通常価格 2490



No.3

迷ったらコレ！前菜の盛り合わせ

2人前 通常価格 2490 会員様 **1990**

1人前 通常価格 1390 会員様 **1090**

※3名様以上の場合は1人前追加ごとに **+990**



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 ハモンセラノ

S **690** M **1290**

※イタリアの豚熱により2025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。2025年まで楽しみに！