

★…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！ 夢の前菜の盛合わせ

2人前 通常価格 2480 会員様 1980

1人前 通常価格 1380 会員様 1080

※3名様以上は1名様分追加ごとに +980

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！

★24ヶ月熟成 パルマ産 旨すぎる生ハム

(S) 680 (M) 1280

イタリアのパルマ産生ハム。24ヶ月熟成の旨みたっぷり



24ヶ月熟成パルマ産生ハム
(S) 680 (M) 1280
※写真はMサイズ

★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) 580 (M) 980

やめられない止まらない

★糸島野菜の健康になれるバーニャカウダ

(S) 980 (M) 1580

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**バケット(別注文)**はいかがでしょう。

880

★生ハムと半熟卵のシーザーサラダ

女性に人気のサラダ

880



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

980

■シェフの気まぐれピザ

例) クワトロフォルマッジ 1380 キノコとパルマ産生ハムのピザ 1280など

1280～

★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 **バケット** (1個)

薬院にある【THE ROOTS】さんのこだわりのバケット
当店から5分ぐらいのところにございますので是非ご利用下さい。
バケット以外にも種類豊富にございます。午前中のご来店がオススメです。

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 1980

★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 1980

通常価格 2480

★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

1280

★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ありません。ご安心下さい。

1280

★ちょっと大人のミートソース

1480

(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

■パルマ産生ハムと

糸島野菜のクリームソース

パルマ産生ハムと糸島野菜の絶妙なコラボ

1380

■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

1380



ちょっと大人のミートソース
1480

★衝撃パスタ

鰻のペペロンチーノ

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

1980

■ペンネ ゴルゴンゾーラクリーム

赤ワインのお供に

1380

★ペンネ 博多和牛のホホ肉

赤ワイン煮込みソース

しっかりとした赤ワインとご一緒に

1580

★からすみと

海老のペペロンチーノ

からすみと海老のペペロンチーノ 旨みの相乗効果

1580



衝撃パスタ 鰻のペペロンチーノ
1980

■シェフお任せパスタ (リクエストもしくはイメージをお伝え下さい)

1280～

トマトソース / クリームソース / オイル系、食材の好みなどをお伝えください。

例) カルボナーラ 1580 海老のトマトクリーム 1480など

■本日のリゾット (スタッフにご確認をお願い致します。)

1480～

例) 海老とキノコのリゾット 1480 チーズのリゾット 1380など

※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。

※お肉料理は塊でじっくりと焼き上げるため、
30~60分お時間を頂戴いたします。

Carne

~肉~



※（ ）内は提供時間の目安です。



博多和牛のホホ肉の赤ワイン煮込み
会員様価格 1980

★糸島豚の自家製ソーセージ (20分) 1280
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 (30分) 1180

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 (40分) 1480
ローズマリーベースのハーブバターとの相性抜群

★博多和牛のホホ肉の赤ワイン煮込み (30分) 会員様価格 1980

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 (45分) 通常価格 2480

博多和牛の肉の旨みを感じられるヒトサラ 会員様価格 1980

+フオアグラ (ご一緒にご注文下さい。) +1000

※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 580

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 380

ファン激増中。滑らかな口溶け

■本日のデザート 380~

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 480

エスプレッソに溺れたバニラアイス

■バニラアイスのみ 280

★デザート盛り合わせ 1280

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
580



※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
1280

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 380
デザートとセットの場合は 100円引き