

APPETIZERS 前菜

サンデーボード Sunday's board

名物サンデーボード。
まずはコレ!という人も多いはず。
大人気の前菜盛り合わせ。

1350



本日鮮魚のカルパッチョ 1000
Today's Fresh Fish Carpaccio



バーニャカウダ 880
Bagna Cauda w/
Shiga Prefecture Vegetables



グリーンサラダ 680
Green Salad



シーザーサラダ 950
Caesar Salad

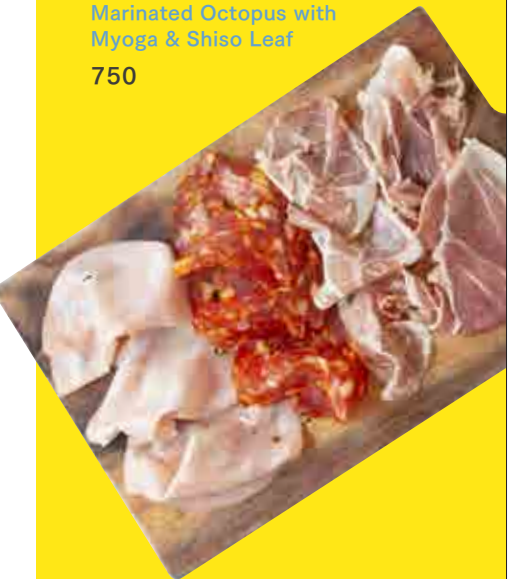


Recommended!

アンガス牛のタリアータ
Angus Beef Tagliata
1000



柳タコとミョウガ、
大葉のマリネ
Marinated Octopus with
Myoga & Shiso Leaf
750



アフエッタートミスト
(生ハム・サラミなどの
盛り合わせ)
Assorted Hum
1200

* 価格は税別となります。

DINNER

PIZZA ピッツァ

15:00～ ハーフ&ハーフピッツァOK!



マルゲリータ 900
Margherita [トマトソース+バジル+モッツアレラ]
 トマトの酸味とチーズの甘さが絶妙。言わずと知れた定番ピッツァ。



オリーブ 1250
Olive [トマトソース+セミドライトマト+バジル+ミニトマト+オリーブマリネ]
 オリーブのマリネたっぷりのオリジナルピッツァ。



マルゲリータ プローヴォラ 1250
Margherita Provoleta [トマトソース+水牛燻製モッツアレラ+バジル]
 燻製された水牛モッツアレラをつかった芳ばしい香りの大人なマルゲリータ。



バンビーノ 950
Bambino [トマトソース+ハム+コン+モッツアレラ]
 イタリア語で「少年」。お子様にもおすすめ!



マルゲリータ ブッフアラ 1200
Margherita Bufala [トマトソース+水牛モッツアレラ+バジル]
 フレッシュ水牛モッツアレラ使用の贅沢でミルキーなマルゲリータ。



サラーム 950
Salame [バジル+トマトソース+モッツアレラ+サラミ]
 サラミをたっぷり使用した贅沢ピッツァ。



マリナーラスペチャーレ 950
Marinara Spciale [トマトソース+バジル+ミニトマト+オレガノ+ニンニク]
 トマトソースとにんにく、オレガノのバランスが旨さを引き立てる美味ピッツァ。



アラビアータ 1050
Diavola [アラビアータソース+モッツアレラ+ピカンテサラミ+バジル]
 パンチの効いた辛さが食欲を引き立てます。



ビスマルク ロッサ 1200
Bismarck Rossa [トマトソース+卵黄+モッツアレラ+生ハム]
 とろとろ卵がハムに絡み、口の中でトマトソースと溶け合います。



ビスマルク スペチャーレ 1500
Bismarck Spciale [トマトソース+卵黄+モッツアレラ+生ハム]
 ビスマルクにすりたて生ハムのスペシャルな一枚。

* 価格は税別となります。



ナポリ 950
Napoli [バジル+トマトソース+モッツアレラ+アンチョビ+ケッパー+オレガノ]
 イタリア帰りのピッツァ職人が残したシンプルで美味しいピッツァ。



カプレーゼ 2000
Capereze [トマトソース+ブラッターチーズ+ミニトマト+バジル+パルメザンチーズ]
 数量限定!ブラッターチーズをまるまるひとつ使用。ハーフ&ハーフ不可。



チチニエリ 1100
Cicenielli [トマトソース+シラス+オレガノ+ニンニク]
 たっぷりシラスを散りばめた海の香りが美味しいピッツァ。



ペスカトーレ 1400
Pescatore [トマトソース+エビ+ムール貝+イカ+オレガノ+自家製ツナ+アンチョビ+ニンニク]
 海の幸の旨味をぎゅっと詰め込んだ魚介たっぷりのピッツァ。



マチェライオ ロッサ 1300
Macellaio Rossa [トマトソース+モッツアレラ+サラミ+自家製サルシッチャ+自家製ポロネーゼ+玉ねぎ]
 ポロネーゼとサルシッチャお肉たっぷりの一枚。



マチェライオ 1300
Macellaio [九条ネギ+ハム+サラミ+自家製サルシッチャ]
 九条ネギにハム、サラミ、ラグーとお肉たっぷり絶品の一枚。



カルツォーネ 1450
Calzone [トマトソース+リコッタチーズ+水牛モッツアレラ+ルッコラ+ブラックペッパー+スベック]
 じっくり焼き上げる包み焼きスタイル。ハーフ&ハーフ不可。



ポポロ 1200
Popolo [トマトソース+きのこ+オリーブ+サラミ+バジル+玉ねぎ+ニンニク+粉チーズ]
 ナポリで庶民の味と慕われる粉チーズのピッツァとして知られるポポロ。



カプリチョーザ 1400
Capricciosa [トマトソース+モッツアレラ+ペッパーチェリー+カルチョフィ+きのこ+自家製サルシッチャ+自家製セミドライトマト]
 具沢山の定番ピッツァをサンデイズスタイルで。



トンノ 1250
Tonno [モッツアレラ+自家製ツナ+玉ねぎ+オリーブ+ケッパー]
 自家製のマグロのコンフィで作る定番のピッツァ。

* 価格は税別となります。

PIZZA ピッツァ

15:00~ ハーフ&ハーフピッツァOK!



ボルチーニ 1500
Porcini [ボルチーニソース+水牛モッツアレラ+きのこ+ハム]
 世界三大きのこボルチーニをソースでたっぷり使用した贅沢な一枚。



クアトロフォルマッジ 1550
Quattro Formaggi [水牛モッツアレラ+ゴルゴンゾーラ+リコッタ+タレグジョ+国産はちみつ添え]
 4種のチーズをブレンドし、濃厚な味わいが楽しめる人気のピッツァ。



ビスマルク ビアンカ 1500
Bismarck Bianca [水牛燻製モッツアレラ+きのこ+卵+ハム+ブラックペッパー]
 キノコと半熟卵が絡みあう定番のビスマルクの白。



プロシュート エ ルッコラ 1500
Prosciutto E Rucola [リコッタチーズ+水牛モッツアレラ+ルッコラ+生ハム+バルメザンチーズ]
 生ハムとルッコラをたっぷり使った不動の人気を誇るピッツァ。



ジェノベーゼ 1450
Genovese [ジェノベーゼソース+モッツアレラ+生クリーム+エビ+マッシュルーム+茄子]
 バジルの風味香る、エビやきのこ茄子のピッツァ。



バンビーノ ビアンカ 1200
Bambino Bianca [モッツアレラ+自家製ポロネーゼ+コーン+生クリーム]
 キッズも大好きバンビーノの白。コーンとポロネーゼの相性はバツグン。



ジャポネ 1300
Japone [九条ネギ+モッツアレラ+シラス+焦がしバター+醤油+ニンニク]
 その名の通り日本とイタリアが融合した風味豊かなピッツァ。



窯焼きチーズフォカッチャ 500
Cheese Focaccia [チーズ+フォカッチャ]
 おつまみにもぴったりナポリのおやつ的存在。ハーフ&ハーフ不可。



Recommended pizza

この他にも旬の食材を使った自慢のピッツァをご用意しております。詳しくは、リコメンドメニューをご覧ください。

* 価格は税別となります。

PASTA パスタ



Recommended!

イベリコ豚とペコリーノチーズのアマトリチャーナ
Karasumi & Shirasu Oil sauce spaghetti
 1250



フレッシュモッツアレラとバジルのトマトソース
Tomato sauce w/ fresh mozzarella & basil
 1000



カラスミとしらすのオイルソーススパゲッティ
Karasumi & Shirasu Oil sauce spaghetti
 1200



Recommended!

近江シャモと万願寺とうがらしの大葉ジェノベーゼ
OHMI SHAMO Chicken & MANGANJI Peppers SHISO Leaves Genovese
 1350



自家製ベーコンと地卵のカルボナーラ
Carbonara w/ Eggs & Homemade Bacon
 1300



じっくり煮込んだポロネーゼ
Bolognese
 1250

* 価格は税別となります。

HOT APPETIZER 温前菜



自家製チョリソー鉄板焼き
Teppan-grilled Homemade Chorizo 700



つぶ貝と長芋の
香草バター焼き
Grilled Butter with shellfish & yam 850



海老とマッシュルームの
アヒージョ
Shrimps & mushrooms with aglio
880

追加のパン
Additional bread
1個 / 70

Recommended!



優味豚スペアリブの
ハーブグリル
YUUMI Pork Spare Ribs Herb Grill
950



トリッパのアラビアータ
Stewed Tripper & Tomato Sauce 850

* 価格税別となります。

MEAT DISHES お肉料理



Recommended!

グリルミスト
Mixed Grill
サンデーズベイクおすすめ!
近江しゃも、優味豚、アンガス牛の贅沢グリルミスト。
お肉それぞれの味わいをお楽しみください!

3900



優味豚のグリル
Grilled YUUMI Pork
1500



近江しゃものグリル
Grilled Omi SHAMO Chicken 1600



牛タン粗挽きペッパー
グリル
Grilled Beef tongue w/ Pepper 1200

Recommended!

アンガス牛 フィレ肉のソテー
Sauteed Angus Beef Fillet

スコットランド東部が原産国。
柔らかい肉が特徴で、それまでメインだった
煮込み料理からソテーやステーキといった
料理が広まるきっかけとなった
歴史ある牛肉のフィレ部分をソテー。

2000



* 価格は税別となります。

SIDE DISH 一品料理



スモークナッツ
Smorke Nuts

350



オリーブマリネ
Olive Marinade

350



レバームース
Liver Mousse

450



甘エビのスパイシーフリット
Sweet Shrimp Spicy Frit

600



パエリアのライスコロッケ
Paella Rice Croquette

650

ポテトフライ French fries



ソルト 500



スパイシー 500



ミモレットチーズ 500



* 価格は税別となります。

HUM & CHEESE ハムとチーズ



アフエッタートミスト
(生ハム・サラミなどの盛り合わせ)
Assorted Hum
3名様盛
1200
1名様盛
400

各種 単品
500

プロシュット
Prosciutto

燻製なし生ハム

ミラノ サラミ
Mirano Salami

燻製された中挽き

ナポリピカンテ
Napoli Picante

辛いサラミ

パンチェッタ
Pancetta

バラ肉の部位

モルタデッラ
Mortadella

ソーセージ状のハム

コッパ
Coppa

首まわりの部位

タレージョ
Tarreggio cheese

ウォッシュタイプのチーズ、
穏やかな口当たりと軽い酸味を持つ食べやすいチーズ

500

ゴルゴンゾーラ
Gorgonzola cheese

イタリアの代表的なチーズのひとつ、
世界三大ブルーチーズ

500

パルミジャーノ
Parmigiano cheese

イタリアハードタイプチーズの王様、
うまみがたっぷり、芳醇な風味なチーズ

500

ミモレット
Mimoletto cheese

コク深い味がにじみ出て、
後味の長い、オレンジ色のチーズ

500

ペコリーノ
Pecorino cheese

羊の乳からできチーズ、
とても濃厚な味で塩味のアクセントが◎

500



Sunday's
select

チーズの盛り合わせは
スタッフまで!