

Bevande ドリンク

ビール各種 ¥650~	一番搾り 樽生 ¥650 一番搾り フローズン 生 ¥800 各種クラフトビール 生 ¥900
グラスワイン ¥650	グラス スパークリングワイン グラス 白ワイン グラス 赤ワイン
ボトルワイン ¥3,900	ボトル スパークリングワイン ボトル 白ワイン ボトル 赤ワイン

ソフトドリンク ¥500 オレンジジュース・ジンジャーエール・コーラ・ウーロン茶

<p>フリードリンク 90分制 お1人様 ¥3,000</p> <p>生ビール（一番搾り樽生）・スパークリング・白・赤ワイン・ソフトドリンク</p> <p>《悪天候中断となった場合のご返金はできません。あらかじめご了承ください。》</p>

上記メニューのほかに、
「神楽坂スタジオネ」のワインリストやドリンクメニューもご用意できます。
ただし、そちらのメニューにはサービス料10%がかかります事をご了承ください。

Antipasto 前菜

タコとチーマディラーパの洋風タコわさび	¥1,000
ストラッチャテッラチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	¥1,400
本日の前菜～6品～盛り合わせ	¥1,700
本日の前菜～3品～盛り合わせ	¥900
ライスコロッケ アランチーニ（4個）	¥900
和牛スジ塩煮込み	¥1,200
ヒヨコ豆のフリット パレルモ風	¥800
ナポリ名物 揚げパン ゼッポリーニ	¥800
生ハムとサラミの盛り合わせ	¥1,400
自家製ピクルスとオリーブ	¥800
シェフの気まぐれサラダ	¥1,400
シェフの気まぐれサラダ ハーフサイズ	¥900

Pasta パスタ

スパゲッティ アーリオオーリオ エビの冷製ケツカソース	¥1,800
イワシとオリーブ、ケッパーのアラビアータ ショートパスタ	¥1,800
和牛のボロネーゼ（ミートソース） タリアテッレ	¥1,900


Pizza alla Napoletana 薪窯ナポリピッツァ

ピッツァ マルゲリータ (トマトソース、モッツアレッタ、バジル)	¥1,900
ピッツァ ディアボラ (トマトソース、モッツアレッタ、ハラペーニョ、ンドウイヤ、辛口サラミ)	¥2,400
ピッツァ ロマーナ (トマトソース、モッツアレッタ、アンチョビ、オリーブ、ケッパー、オレガノ)	¥2,100
ピッツァ チチニエツリ (トマトソース、しらす、ケール、オリーブ、オレガノ)	¥1,900
ピッツァ パンチェッタ エ リモーネ (モッツアレッタ、パンチェッタ、レモン、ブラックペッパー)	¥2,100
ピッツァ クアトロフォルマッジ (モッツアレッタ、ゴルゴンゾーラピカンテ、エンメンタール、タレッジョ)	¥2,300
ピッツァ ボスコ (モッツアレッタ、イタリア産ハム、マッシュルーム、バジル)	¥2,000
ピッツァ コンタディーノ (モッツアレッタ、アーティチョーク、オリーブ、イタリアハム)	¥2,200
◇ピッツァ デル ジョルノ◇ (本日のピッツァをご用意しております。内容はスタッフまでお尋ねください。)	¥2,400～

当店ではお1人様¥200のチャージと消費税を別途頂戴しております。

※価格は全て税抜価格となっております

Secondo メイン料理

シチリア風サルシッチャ (ソーセージ)	¥1,400
牛リブロースのロースト	¥3,000
スペアリブのスパイシー煮込み 	¥1,800

Dolce ドルチェ

濃密卵を使ったティラミス	¥700
ビアンコマンジャーレ (桜のゼリー入り)	¥700
アーモンドのセミフレッド	¥700

記載メニューのほかに、

「神楽坂スタジオオーネ」のディナーメニューもご用意できます。

ただし、そちらのメニューにはサービス料 10%がかかります事をご了承ください。

また、お時間をいただく場合がございますので、あらかじめご了承ください。

悪天候により中断となった場合のご返金はできません。
あらかじめご了承ください。

当店ではお1人様¥200のチャージと消費税を別途頂戴しております。

※価格は全て税抜価格となっております