

MALTA MENU



ブラジオリ ～チーズフォンデュ仕立て～ ¥1,850

ブラジオリとは
マルタ共和国の代表的な肉料理。
煮込みハンバーグに近いのですが、
ブラジオリは牛ひき肉を牛バラ肉で巻き、
じっくり中まで火を通すことにより、
ハンバーグ以上に中がふわふわでジューシーな出来に。
当店ではたっぷりのチーズソースに浮かべて
提供させていただきます。

- ジャガイモとチーズのフティーラ ¥750
- マルゲリータのフティーラ ¥970
- プロシュートとルッコラのフティーラ ¥1,190



プロシュートとルッコラのフティーラ

フティーラとは
マルタパンを使った定番料理『フティーラ』
その有名な料理の味や形は、
食べるお店や場所でいろいろなタイプに変化します。
サンドイッチ、ピザ、包み焼き、ブルスケッタなど、
食べ方の種類はさまざま。
けれど、すべて名前は『フティーラ』と呼ばれて、
地元の人に親しまれるマルタの料理。
当店では包み焼きにし、提供させていただきます。



アリオッタ ～地中海のトマトスープ～ ¥1,300

アリオッタとは
アリオッタとはマルタのお魚のスープ。
地中海でとれたエビ、タコ、ムール貝などを、
ガーリックと刻んだトマトと合わせて煮込んだスープです。
お皿によそってから仕上げに
レモンをキュッと絞ってからいただくこのスープは、
濃厚な魚のうまみがとても美味しい、
シーフード好きの日本人にはたまらない一品です。

表示は税込み価格です。

PRESTO

～すぐ出るおつまみ～

- ・自家製リコッタチーズ …… ¥ 530
- ・ミックスオリーブ …… ¥ 530
- ・ミックスナッツ …… ¥ 530
- ・自家製ピクルス …… ¥ 530
- ・原木切り出しプロシュート …… ¥ 750
- ・セミドライマトとクリームチーズのディップ …… ¥ 750
- ・リコッタチーズと2種のチーズ盛り合わせ …… ¥ 1,080
- ・リコッタチーズと4種のチーズ盛り合わせ …… ¥ 1,410



セミドライマトとクリームチーズのディップ



リコッタチーズと4種のチーズ盛り合わせ

ANTIPASTO FREDDO

～冷菜～



ブレンダーチーズとベリーソースのカプレーゼ



銀鮭のカルパッチョ～サワークリーム仕立て～

- ・ホタテとパプリカのレモンマリネ …… ¥ 530
- ・ベーコンとロックフォールのサラダ …… ¥ 750
- ・銀鮭のカルパッチョ
～サワークリーム仕立て～ …… ¥ 880
- ・マルタ産 マグロのカルパッチョ …… ¥ 1,080
- ・リコッタチーズの温玉シーザーサラダ …… ¥ 860
- ・ブレンダーチーズとベリーソースの
カプレーゼ …… ¥ 1,190

ANTIPASTO CALDO

～温菜～

- ・リコッタチーズとじゃがいもの
チーズグラタン …… ¥ 750
- ・アンチョビバターのフライドポテト …… ¥ 750
- ・ベーコンと野菜のグリル
～たっぷりパルミジャーノ～ …… ¥ 860
- ・広島産ムール貝のワイン蒸し …… ¥ 1,190
- ・タコのアヒージョ …… ¥ 950
- ・ミニカマンベールチーズのアヒージョ …… ¥ 1190



ミニカマンベールチーズのアヒージョ

表示は税込み価格です。

PIENANZA

～メイン料理～

- ・トマトとチーズのチキンソテー …… ¥1,190
- ・ブラジオリ
～チーズフォンデュ仕立て～ …… ¥1,850
- ・ブラックアンガス牛のグリル …… ¥2,180



PASTA

～パスタ～



- ・オイル系パスタ …… ¥1,300
- ・トマト系パスタ …… ¥1,520
- ・クリーム系パスタ …… ¥1,740

当店では日替わりでパスタを
提供させて頂いております。
内容は、別紙をご覧ください。

DOLCE

～ドルチェ～

- ・イタリア産マスカルポーネの
ティラミス…… ¥530



- ・リコッタとクリームチーズの
濃厚テリーヌ…… ¥640



表示は税込み価格です。

Birra

～ビール～

ハートランド ……750

コロナエクストラ …… 880

零イチ(ノンアルコールビール) ……750

Whisky

～ウイスキー～

ハイボール ……530

ジンジャーハイボール ……580

コークハイボール ……580

山崎 ……970

白州 ……970

イチローズモルト ……970

Cocktail

～カクテル～

Vodka

～ウォッカ～

モスコミュール ……750

ウォッカトニック ……750

スクリュードライバー ……750

ブラッティメアリー ……750

ブルドック ……750

ソルティードック ……770

Gin

～ジン～

ジントニック ……750

ジンバック ……750

オレンジブロッサム ……750

ジンライム ……800

ジンリッキー ……750

ブラッティーサム ……750

Cassis

～カシス～

カシスオレンジ ……750

カシスグレープ ……750

カシスソーダ ……750

カシスミルク ……750

Pesca

～ピーチ～

レゲエパンチ ……750

ファジーネーブル ……750

ピーチフィズ ……750

ピーチミルク ……750

Rum

～ラム～

モヒート ……860

ジンジャーモヒート ……860

ラムコーク ……750

Kahlua

～カルーア～

カルーアミルク ……750

ブラックルシアン ……750

表示は税込み価格です。

Malibu

～マリブ～

マリブコーク	・・・750
マリブミルク	・・・750
マリブオレンジ	・・・750
マリブパイン	・・・860

Cocktail di birra

～ビアカクテル～

シャンディーガフ	・・・860
ディーゼル	・・・860
レッドアイ	・・・860
ビアスプリッツァー	・・・860
ビターオレンジ	・・・860

Analcolico

～ノンアルコールカクテル～

ブッシー・キャット オレンジ+パイナップル+グレナデン	・・・780
アトミック・キャット トニック+オレンジJ	・・・780
ライチボール ライチ+ソーダ	・・・780

Sour

～酎ハイ・サワー～

ウーロンハイ	・・・580
緑茶ハイ	・・・580
レモンサワー	・・・580
グレープフルーツ サワー	・・・580

Soft Drink

～ソフトドリンク～

ウーロン茶	・・・500
コーラ	・・・500
オレンジジュース	・・・500
トニックウォーター	・・・500

Limoncello

～レモンチェロ～

レモンチェロバック	・・・860
レモンチェロソーダ	・・・860
レモンチェロミルク	・・・860

Tequila

～テキーラ～

テキーラショット	・・・750
テキーラサンライズ	・・・860
テキーラトニック	・・・860

Wine Cocktails

～ワインカクテル～

キール	・・・860
オペレーター	・・・860
スプリッツァー	・・・860
カリモーチョ	・・・860
キティ	・・・860

Bicchiere di vino

～ハウスワイン～

ハウスグラス赤	・・・640
ハウスグラス白	・・・640
グラス スパークリング	・・・660

緑茶	・・・500
ジンジャエール	・・・500
グレープフルーツ	・・・500
トマトジュース	・・・500

Bottiglia

～ボトルワイン～

Bianco

～白～

グレコ・
ヴェネターノ

¥3,850

品種	グレコ
産地	イタリア
飲み口	辛口

柑橘系や杏・桃などの
香りが混ざり合うような
アロマ。シャープで広がり
良い酸と引き締めがある
豊富なミネラル。
スッキリとしたドライな飲み口。ムール貝
や牡蠣など貝類との相性がいい。

ヴェルディッキオ・デイ・カステリ
・デイエージ・クラシコ

¥5,500

品種	ヴェルディッキオ
産地	イタリア
飲み口	辛口

麦わら色。時折かすかな淡い緑色を示
す。
熟成と共に金色と変わっていく。
繊細でフレッシュな香り。
フルーツや、花アーモンドの苦みを示し
長い余韻の後味を持つ。
魚料理や甲殻類、魚介料理全般によ
く合います。

ソアヴェ・クラシコ・
サンミケーレ

¥6,600

品種	ガルガネラ
産地	イタリア
飲み口	辛口

緑がかつた輝きのある色。
レモンのような柑橘系のアロマから蜜や
完熟フルーツのような
凝縮感ある香りに変化。
爽やか酸味があり、
ソアヴェらしい辛口。
マリネ系のお料理に合います。

Rosso

～赤～

サンルチアーノ・
トスカーナロッソ

¥3,850

品種	モンテプルビアーノ20% チエリジョーロ20%
産地	イタリア
飲み口	ミディアムボディ

チェリーやプラムの香り。
豊かな果実味と心地よい
酸味とタンニンが広がる
ワイン。
肉料理との
相性は抜群です。
ミディアム。

ジンファンデル・プーリア・
オーガニック

¥5,500

品種	ジンファンデル
産地	イタリア
飲み口	フルボディ

濃いルビー色。
熟成と共に、ほのかなオレンジ色を示す
快い、個性的で優美なブーケを持ち
辛口で滑らかに柔らかなタンニンと酸
味の
バランスを持ったワイン
お肉料理はもちろん
熟したハードチーズやチーズ料理に
よく合います。

モマ・ロッソ(2018)

¥6,600

品種	カルベネソーヴィニオン メルロー、サンジェヴェーゼ
産地	イタリア
飲み口	フルボディ

力強い濃いルビー色。
強調されたベリー類のブーケのアロマ
特にラズベリーを感ぜられ味わいに
なっております。
お肉を使ったソースパスタ、
赤身白身肉料理とよく合います。

Frizzante

～スパークリング～

天使のアスティ

¥3,850

品種	モスカートビアンコ
産地	イタリア
飲み口	辛口

マスカットの華やかな
香りと爽やかな風味を持つ
甘口のスパークリング。
甘みが強すぎず、
バランスが良い女性に人気のスパーク
リング。

サケット・プロセッコ・
ブリュット

¥5,500

品種	ゲレーラ、シャルドネ
産地	イタリア
飲み口	辛口

淡い小麦色に黄色を呈す。力強いフ
ルーティーであり、花の香りのアロマには、
フジの花とアカシアの含みを感じる。
フレッシュ調和の取れた風味を示す。
魚、野菜などの前菜など
オードブルに好相性なスパークリング

フェッターリ・ブリュット

¥10,000

品種	シャルドネ
産地	イタリア
飲み口	辛口

熟れたゴールドデンデリシャスの林檎
野の花の濃い香り
ほのかにイーストを感じさせるフレーバー
フレッシュで心地よい果実の余韻が
長く続くバランスの良さも魅力
アペリティフはもちろん
軽めのパスタ料理にもお勧めです。