

Antipasto

冷菜

食べるベジー品



季節の前菜盛り合わせ

(イタリア冷前菜数種類をお召し上がりいただけます。まずはこの一皿を。)
(テーブルの人数分でのご注文をお願いいたします)

Antipasto misto con ingredienti di stagione (Si prega di ordinare per il numero di persone al tavolo.)

一名様分
¥1,400

トスカーナ風レバーペーストのブルスケッタ

(新鮮な鶏肝を使ったトスカーナ風レバーペースト スタANDARDベイクーズのバケットに添えて)

Bruschetta con crostino toscano

¥800



GLUTEN FREE

旬のフルーツとブラッティーナ 生ハム添え

(秋の果物と生クリームを包んだイタリア産ブラータチーズ)

Frutta di stagione e burratina con prosciutto crudo

¥1,800



GLUTEN FREE

アフエッタート・ミスト

(ハム サラミ モルタデッラ ソプレッサータの盛り合わせ)

Affettato misto

¥1,600



GLUTEN FREE

カンパチのカルパッチョ 赤玉ねぎとオレンジのソース

Carpaccio di ricciola con cipolla rossa e salsa all' arancia

¥1,400



GLUTEN FREE

オーガニックグリーンサラダ バルサミコソース

Insalata verde biologica con salsa al balsamico



¥800

フロマージュ・ドゥ・ミテス 3種のチーズ盛り合わせ

(イタリア、フランスの厳選チーズ盛り合わせ)

Fromage de Mites - Selezione di tre formaggi

¥2,400

Antipasto

温 菜

、オズメノ

鹿児島県産鰻のパン粉焼きとシチリア風茄子のカポナータ

(香ばしい鰻のオープン焼きと秋茄子の甘酸っぱいトマト煮込み)

Anguilla di Kagoshima gratinata al pangrattato con caponata di melanzane alla siciliana

¥1,800

トリッパのフィレンツェ風トマト煮込み

(ハチノスと白インゲン豆のトマト煮込み パセリの爽やかなソースと)

Trippa alla fiorentina in umido al pomodoro

¥1,600

アランチーニ2種盛り合わせ (トマトソース／カルボナーラ)

(揚げたてのライスコロッケ 2種のイタリアの味を一皿で)

Arancini misti - Amatriciana e Carbonara

¥1,200

パ ン

季節のフォカッチャ (さつまいもとチーズ)

(ほんのり甘いさつまいもとイタリア産小麦を使ったフォカッチャ)

Focaccia di stagione con patate dolci e formaggio

¥800

発酵バターとアンチョビを添えたパーネブリオッシュ

(自家製ブリオッシュに発酵バターとアンチョビを添えて食べるイタリアの味)

Pane brioche con burro fermentato e acciughe

¥1,200

スタンダードベイクーズのパン2種盛り合わせ

(姉妹店スタンダードベイクーズのパン2種盛り合わせ)

Assortimento di due tipi di pane del negozio gemello "THE STANDARD BAKERS"



¥500

パ ス タ （調理にお時間を頂戴いたします）

オススメ

矢掛町玉葱と自家製パンチェッタのアマトリチャーナ スパゲッティ

（甘みの強い岡山県矢掛町玉葱とパンチェッタのトマトソース 羊のチーズ「ペコリーノロマーノ」）

¥1,600

Spaghetti all' Amatriciana con cipolla di Yakage e pancetta fatta in casa

燻製カジキマグロと揚げ茄子のシチリア風 リングイネ

（カリカリパン粉のアクセント カジキマグロと茄子のアーリオオーリオ
楕円形ロングパスタ「リングイネ」）

¥1,800

Linguine alla siciliana con pesce spada affumicato e melanzane fritte

海老とトレヴィスのクリームソース スパゲッティ ゴルゴンゾーラ風味

（海老とほろ苦イタリア野菜トレヴィス。海老の旨みとほのかに香るゴルゴンゾーラチーズの
クリームソース）

¥1,800

Spaghetti con gamberi e radicchio tardivo in crema al Gorgonzola

富永和牛のボロネーゼ リガトーニ

（宮崎県産「富永和牛」すね肉のボロネーゼ 筒状のショートパスタ「リガトーニ」）

¥2,000

Rigatoni alla Bolognese con manzo Wagyu Tominaga

カレッティエラ スパゲッティ

（ニンニク香る シンプルなトマトソース）

¥1,400

Spaghetti alla carrettiera



スルメイカとイカ墨のスパゲッティ

（スルメイカと濃厚なイカ墨のソース）

¥1,800

Spaghetti al nero di seppia con calamaro

Second

メイン料理（調理にお時間を頂戴いたします）

 **GLUTEN FREE**

丹波赤鶏のインボルティーニ オレンジとマルサラ酒のソース

（「赤鶏」もも肉の包み焼き オレンジ香るマルサラ酒のソース）

¥2,800

Involtini di pollo rosso di Tamba con salsa all' arancia e Marsala

ガリシア栗豚肩ロースとポルチャーニ茸の煮込み

（栗を食べて育ったスペイン産ガリシア栗豚。香味野菜とポルチャーニ茸の煮込み）

¥3,000

Spalla di maiale di razza galiziana alle castagne brasata con funghi porcini

 **GLUTEN FREE**

富永和牛イチボのタリアータ

（宮崎県産富永和牛の希少部位 イチボのイタリア風ステーキ）

¥3,800

Tagliata di Wagyu Tominaga

本日のおまかせお魚料理

（内容はスタッフまでお尋ねください）

¥3,000

Pesce del giorno dello Chef



※表示価格はすべて税込みとなります。

ドルチェ

オススメ

林檎と胡桃のセミフレッド ピエモンテ産アカシア蜂蜜

(ラム酒香るカスタードクリームのア이스ケーキ)

Semifreddo di mele e noci con miele d' acacia del Piemonte

¥850

モンテビアンコ2026 (イタリア風モンブラン)

(サクサクメレンゲに濃厚な栗のペーストと軽やかな生クリーム)

Monte Bianco 2026

¥900

エスプレッソ香るクラシックなティラミス

(マスカルポーネと香り高いエスプレッソでつくるイタリアの定番ドルチェ)

Semifreddo di mele e noci con miele d' acacia del Piemonte

¥800

シチリア産ピスタチオのチーズケーキ フランボワーズソース

(ピスタチオペーストを練り込んだレアチーズケーキ)

Cheesecake al pistacchio di Sicilia con salsa ai lampon

¥900

