

Antipasti freddi  
冷たい前菜

<b>厳選プロシュート盛り合わせ (2種 / 3種)</b>	<b>1,300 / 1,600</b>
2種 (バルマ産プロシュート、国産ふじやまプロシュート) 3種 (+すそのボーク生ハム ※単品は¥700)	
<b>チーズの5種盛り合わせ</b>	<b>1,300</b>
ワインにあわせて特選したおすすめチーズの盛り合わせ	
<b>産直有機野菜のバーニャ・カウダ</b>	<b>1,700</b>
旬の新鮮な有機野菜を産地直送で仕入れました。季節の旬の野菜をご賞味ください。	
<b>鮭のカルパッチョ ブラックペッパー風</b>	<b>1,200</b>
築地から届く新鮮なマグロを、スパイシーな黒胡椒風味の特製ソースで、さっぱりと	
<b>旬の鮮魚のカルパッチョ</b>	<b>900</b>
市場で仕入れた新鮮な旬の鮮魚をさっぱりソースで ※内容はスタッフにお尋ねください	
<b>大山地鶏のフォアグラロール ~自家製海老マヨと香草オイル~</b>	<b>880</b>
低温調理でしっとり仕上げました。フォアグラのkok、香草オイルで上品に・・・	
<b>旬のフルーツのカプレーゼ</b>	<b>840</b>
フレッシュなモzzarellaチーズと、季節の果実のカプレーゼ ※内容はスタッフにお尋ねください	
<b>サーモンとアボガドのタルタル ~プチプチのトピコで和えて~</b>	<b>780</b>
マリネしたサーモンとアボガドの濃厚なタルタル。プチプチしたトピコの食感をアクセントに	
<b>自家製ピクルス</b>	<b>680</b>
ハーブを効かせたマリネ液に漬け込みました	
<b>チコリボードでラタトゥイユ</b>	<b>750</b>
食物繊維が豊富なチコリとリコピンたっぷりのトマトでヘルシーに	
<b>セミドライトマトとクリームチーズのカナッペ生ハム添え</b>	<b>680</b>
旬の彩り野菜に、アンチョビとオリーブオイルのソースを添えて	

Antipasti caldi  
温かい前菜

<b>魚介類と車海老のアヒージョ Carbonado 風</b>	<b>980</b>
帆立、ムール貝、ヤリイカ、車海老などの魚介の旨味がたっぷりのタバス風料理	
<b>山盛りパクチーとプリプリ海老のガーリックソテー</b>	<b>900</b>
どっさりパクチーとマッシュルームにガーリックの風味が食欲をそそるエスニックな逸品です	
<b>明太子のふわふわ揚げ</b>	<b>800</b>
大和芋の中に明太子を閉じ込めてふわっと、胡麻とチーズの和風ソースを添えて	
<b>アボカドとベーコンときのこのソテー ~ハーブバター風味~</b>	<b>780</b>
ハーブをきかせたバターでソテーした、香りの良い一品です	
<b>チョリソーの盛り合わせ</b>	<b>780</b>
厳選した2種類のチョリソーをボメリーマスタードとケチャップで	
<b>カラマリの揚げたてフリット</b>	<b>680</b>
“プリファ”食感が楽しい小ヤリイカのフリット	
<b>フライドポテト たらこソース添え</b>	<b>500</b>
細切りのカリッと揚げたポテトに特製たらこソースを添えて	


**Insalata**
  
 サラダ

<p><b>国産ふじやまプロシュートの特製イタリアンサラダ</b></p> <p>最高金賞受賞の「ふじやまプロシュート」の新鮮なサラダを、イタリアンドレッシングで</p>	<p><b>1,480</b></p>
<p><b>シェフ厳選野菜の美食家サラダ</b></p> <p>季節の新鮮野菜を吟味した、シェフの気まぐれサラダ</p>	<p><b>980</b></p>
<p><b>トリュフ薫るきのこサラダ ～2種のチーズとともに～</b></p> <p>ミモレットとバルメザンのチーズ2種とトリュフオイルの薫り豊かなサラダです</p>	<p><b>900</b></p>
<p><b>新鮮野菜のシーザーサラダ</b></p> <p>採れたてロメインレタスとベーコンのみずみずしいサラダに半熟卵を添えて</p>	<p><b>840</b></p>
<p><b>海老とアボカドのサラダ</b></p> <p>相性抜群の海老とアボカドを、クリーミーなドレッシングで和えました</p>	<p><b>840</b></p>
<p><b>豆たっぷりのコブサラダ ～色とりどりの野菜が盛りだくさん～</b></p> <p>栄養価の高い豆をふんだんに使った気まぐれサラダです</p>	<p><b>840</b></p>
<p><b>水菜とほうれん草のさくさくサラダ ～根菜チップ添え～</b></p> <p>バリバリ、サクサク、シャキシャキ、様々な触感が楽しいサラダです</p>	<p><b>840</b></p>


 スープ&リゾット  
**Zuppa e Risotto**

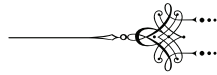

<p><b>トリュフのクリームリゾット</b></p> <p>薫り豊かなトリュフを贅沢に散らした、きのこベースのリゾットです</p>	<p><b>1,180</b></p>
<p><b>パルミジャーノチーズのリゾット</b></p> <p>イタリアンチーズの王様パルミジャーノ・レッジャーノをふんだんに使用したリゾット</p>	<p><b>980</b></p>
<p><b>ボロネーゼリゾット</b></p> <p>粗挽きビーフとトマトを煮込んだ、ボロネーゼ風リゾット</p>	<p><b>980</b></p>
<p><b>バケット (3切れ)</b></p>	<p><b>300</b></p>

Secondi Piatti  
di carne  
肉料理

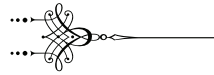
<b>濃厚フォアグラのソテー バルサミコ風味</b> 濃厚なフォアグラをクリームリゾットに乗せて、バルサミコ風味で	<b>2,700</b>
<b>牛フィレ肉のロッシェニ風</b> 柔らかい牛フィレ肉のソテーの上にフォアグラをのせ、トリュフを贅沢に散らして	<b>2,200</b>
<b>牛バラ肉の赤ワイン煮込み</b> ～自家製ブリオッシュとマッシュポテト添え～ とろとろに煮込んだ牛肉は、丸三日間赤ワインで煮込んで仕上げました	<b>1,500</b>
<b>フィレスステーキ (120g)</b> お肉の中でも一番柔らかく脂身が程よいフィレ肉を、バルサミコ風味のソースで	<b>1,580</b>
<b>サーロインステーキ (160g)</b> 柔らかさと上品な脂の旨味が特長の霜降ステーキを、特製のオニオンソースで	<b>1,480</b>
<b>合鴨もも肉のコンフィ ～マッシュポテト添え～</b> 鴨もも肉のジューシーな旨味を、低温のオイルでじっくりと閉じこめました	<b>1,280</b>
<b>大山地鶏のグリル</b> 大山地鶏のもも肉をソテーしマデイラワイン風味で。ガーリックソースまたはデミグラスソースで	<b>1,280</b>

Secondi Piatti  
di pesce  
魚料理

<b>真鯛のアクアパッツァ</b> 魚介類をトマトやオリーブなどとともに白ワインで煮込んだイタリアの郷土料理	<b>1,800</b>
<b>帆立と車海老のソテー ～海老風味ソースで～</b> ブリブリの帆立と海老を、車海老からとった蒸り豊かなソースでお召し上がりください	<b>1,380</b>



Pasta  
パスタ

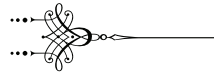
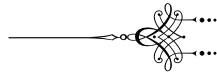


当店では、生パスタと乾パスタを、ソースに合わせた最高の組み合わせでご提供しています。  
本場ヨーロッパの味や、シェフ特製のオリジナルソースを、ぜひお楽しみください。  
※生パスタは伸びやすいので、お早めにお召し上がりください。

【パスタの量】 通常 80g ±0円 / 100g +300円 / 160g +600円

### Tomato Sauce - トマトソース -

<b>たっぷり魚介のご馳走ペスカトーレ</b>	<b>1,700</b>
<small>魚介が豪快に入った“地中海の漁師風”トマトソーススパゲッティ</small>	
<b>渡り蟹のトマトクリームソース</b>	<b>1,500</b>
<small>まるごと入った渡り蟹の旨みと味噌の風味が濃厚なトマトクリームソース</small>	
<b>本場のスパゲッティ・ボロネーゼ</b>	<b>1,400</b>
<small>牛挽肉たっぷりのボローニャ風ミートソース</small>	
<b>フルーツマトと生ハムプロシュートのポモドーロバジリコ 〜リコッタチーズを添えて〜</b>	<b>1,400</b>
<small>フルーツマトの酸味がアクセントのさっぱりパスタに、生ハムとチーズの芳醇なコクを加えて</small>	
<b>海老とモッツアレラのトマトクリームソース</b>	<b>1,400</b>
<small>大ぶりの海老と、もっちりモッツアレラをたっぷり</small>	
<b>レストランの特製ナポリタン</b>	<b>1,200</b>
<small>大人気の定番メニューを贅沢具材でアレンジ、レストランならではの特製ナポリタン</small>	
<b>なすとベーコンのペンネ・アラビアータ</b>	<b>1,100</b>
<small>酸味と辛味がアクセントのペンネは、ワインのおつまみにも最適です</small>	



当店では、生パスタと乾パスタを、ソースに合わせた最高の組み合わせでご提供しています。  
本場ヨーロッパの味や、シェフ特製のオリジナルソースを、ぜひお楽しみください。  
※生パスタは伸びやすいので、お早めにお召し上がりください。

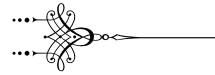
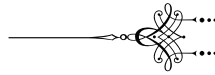
【パスタの量】 通常 80g ±0 円 / 100g +300 円 / 160g +600 円

### Cream Sauce - クリームソース -

ウニのクリームソースのパスタ <small>雲丹の風味豊かな濃厚ソースのクリームパスタ</small>	1,600
大山地鶏とゴルゴンゾーラのクリームパスタ <small>ジューシーな旨みたっぷりの大山地鶏とゴルゴンゾーラの豊かな香りを楽しめるパスタです</small>	1,600
厚切りベーコンとクリームのカルボナーラ <small>濃厚クリーミーなカルボナーラに、ふわふわメレンゲを添えて</small>	1,400
サーモンとほうれん草のクリームソースパスタ <small>サーモンのムニエルを贅沢にのせた、優しいクリームソースのパスタ</small>	1,400
胡桃とゴルゴンゾーラのクリームペンネ <small>ちょっぴり加えた醤油の隠し味、意外と合うんです</small>	1,200
明太子クリームとヤリイカのパスタ <small>明太クリームのピンクが鮮やかな“まったり”クリームパスタにヤリイカを絡めて</small>	1,200

### Special Sauce - 特製ソース -

シェフ特製オリジナル”パスタ カルボナード” <small>特製フォアグラソースに店名の Carbonado (黒ダイヤモンド) に見立てたキャビアを贅沢に散らし、さらにフォアグラのソテーをのせた、当店オリジナルパスタ</small>	3,200
海老とアボガドのジェノベーゼ <small>プリプリ食感の海老と濃厚アボガドの、まろやかバジル風味パスタ</small>	1,400
しらす、カラスミ、分葱のアーリオ・オーリオ〜トピコ添え〜 <small>磯の香りが感じられる、オイルベースのパスタです</small>	1,400
アサリとズッキーニのボンゴレ・ビアンコ <small>新鮮なあさりの旨味がたっぷりのオイルベースのパスタです</small>	1,200
厚切りベーコンとニンニクのペペロンチーノ <small>特製ベーコンとニンニクがごろっと入った、ピリッと辛い刺激が心地良いパスタ</small>	1,000



カルボナーダのピッツァは、表面は“パリっと”中は“もっちり”とした、独特の豊かな食感にとことんこだわりました。  
自慢のチーズは厳選した国産バルミジャーノ・レッジャーノを使用。  
窯内の温度を450°Cまで上げ、特製のピザ生地を高温で一気に焼き上げます。  
ぜひ、熱いうちにお召し上がり下さい。

### Pizza Rosso - トマトベースの赤いピッツァ -

ピッツァ・マルゲリータ	1,280
生モッツァレラと生バジルの風味豊かな定番ナポリピッツァ	
イタリアン・ミックスピッツァ	1,680
オニオンやマッシュルームなどの野菜とベーコンをバランスよくMIXした定番の1枚	
シーフード・ミックスピッツァ	1,680
新鮮な魚介類の旨味が広がる、奥深い味わいのピッツァ	

### Pizza BIANCA - チーズやクリームの白いピッツァ -

“ピッツァ・クアトロ・フォルマッジ”4種のチーズピッツァ	1,880
ピザと相性の良いチーズを厳選して贅沢に使用した、チーズスペシャルピッツァ	
6種のきのこの薫るピッツァ	1,480
バラエティ豊かなキノコをソテーして醤油の風味を隠し味にプラスした、香り豊かなピッツァ	
ゴルゴンゾーラと蜂蜜の“とろける”ピッツァ	1,480
とろ〜り甘いはちみつとゴルゴンゾーラの塩味の絶妙なハーモニーが囁になる、やみつきピッツァ	

### Pizza Speciale - スペシャルピッツァ -

パルマ産生ハムとルッコラのピッツァ	1,880
高級パルマ産プロシュートの塩味が効いた、フレッシュルッコラのサラダ感覚ピッツァ	
ピッツァ・ジェノベーゼ	1,680
バジルの風味が爽やかに広がる、香り高いピッツァ	

美味しさと低カロリーを追求した、安心安全なヘルシーメニューをご用意しました。  
産地直送の新鮮野菜の中から、栄養価の高いものをセレクト。食べるだけで体内からキレイになれる“美味しい”メニューです

## Antipasti 前菜

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>フルーツマトのサラダ仕立て</b></p> <p>疲労回復に効果的なトマトを、ハーブの効いたヨーグルトソースで、さっぱりとマリネしました - 170kcal<br/>                 効能：疲労回復 生活習慣病予防</p> <p><b>アボカド生ハム巻き</b></p> <p>20種類以上のビタミン・ミネラルを持つアボカドで老化防止&amp;美肌に - 280kcal<br/>                 効能：アンチエイジング効果 美肌効果</p> <p><b>マグロと帆立のタルタル ～くるみのオイル和え～</b></p> <p>タンパク質が豊富で、旨味と栄養価がたっぷりなマグロの赤身と帆立で美味しく若返り - 250kcal<br/>                 効能：肥満防止 血液浄化 アンチエイジング効果 美肌効果</p> <p><b>チコリボードでラタトゥイユ</b></p> <p>食物繊維豊富なチコリと、リコピンたっぷりのトマトで、体内を美味しくスッキリ - 250kcal<br/>                 効能：整腸効果 疲労回復</p> <p><b>プチプチ明太子ポテトサラダ</b></p> <p>実はみかんと同等のビタミンCを含むじゃがいもを、ほっこり美味しくプチプチ明太子と和えて - 250kcal<br/>                 効能：ダイエット効果 疲労回復 美肌効果 風邪予防</p> <p><b>ブロッコリーとカリフラワーのペペロンチーノ</b></p> <p>栄養価の高いブロッコリー&amp;カリフラワーを、食欲をそそるガーリックソースで香ばしく - 200kcal<br/>                 効能：美肌効果 疲労回復 風邪予防</p> <p><b>鶏ささみのラタトゥイユ煮込み</b></p> <p>高タンパク低カロリーの鶏ささみを、野菜と一緒にじっくりと煮込みました - 250kcal<br/>                 効能：滋養強壮 疲労回復 肝機能強化 美肌効果</p> | <p><b>750</b></p> <p><b>750</b></p> <p><b>750</b></p> <p><b>750</b></p> <p><b>750</b></p> <p><b>750</b></p> <p><b>750</b></p> |
| <p> <b>ヘルシー前菜 3皿でオトク</b></p> <p>上記の前菜メニューの中から好きな組み合わせで3品をお選びください</p>  | <p><b>1,980</b></p>   |

## Secondi メインディッシュ

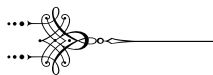
- |   |   |
|---|---|
| <p><b>ミネストローネ風 緑豆春雨パスタ</b></p> <p>野菜の旨みとコクがたっぷりの、スープ仕立てのパスタです - 165kcal<br/>                 効能：美肌効果 デトックス効果 風邪予防 解熱作用</p> <p><b>アサリとズッキーニのボンゴレ風 緑豆春雨パスタ</b></p> <p>あさりの出汁がしっかりと効いた、スープ仕立てのパスタです - 130kcal<br/>                 効能：美肌効果 デトックス効果 風邪予防 血液浄化</p> <p><b>ゴルゴンゾーラのクリーミー緑豆春雨パスタ</b></p> <p>コクのあるゴルゴンゾーラのクリームソースを、はるさめパスタでヘルシーに - 320kcal<br/>                 効能：美肌効果 デトックス効果 風邪予防 生活習慣病予防</p> <p><b>豚肉でトーフハンバーグ</b></p> <p>メインはちょっと欲張りに、豚ひき肉に豆腐を加えたジューシーでヘルシーな低カロリーハンバーグ - 230kcal<br/>                 効能：疲労回復 ダイエット効果 美髪効果</p> <p><b>産直有機野菜のバーニャ・カウダ</b></p> <p>旬の新鮮な有機野菜を産地直送で仕入れました。季節の旬の野菜をご賞味ください。 - 250kcal<br/>                 効能：季節により野菜が異なります。詳細はスタッフにお問い合わせください</p> | <p><b>380</b></p> <p><b>380</b></p> <p><b>380</b></p> <p><b>380</b></p> <p><b>1,700</b></p> |
|---|---|

## Dolce ドルチェ

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>ヨーグルトクリームとぶどうのコンポート ～ライチのグラニテ添え～</b></p> <p>ふわふわのヨーグルトクリームとぶどうのコンポートを、ライチのグラニテをかけて、さっぱりと - 123kcal<br/>                 効能：疲労回復 肝機能向上 整腸作用</p> <p><b>豆乳プリンといちじくのセミフレッド</b></p> <p>なめらか豆乳プリン、プチプチ食感いちじくのセミフレッド、黒糖ソースをアクセントに - 165kcal<br/>                 効能：アンチエイジング 整腸作用 美肌効果 ホルモンバランス改善 ダイエット効果</p> <p><b>アーモンドミルクブラン・マンジェ ミニトマトのピーチコンポート</b></p> <p>アーモンド香るブラン・マンジェ、フルーティなミニトマトのピーチコンポートジュレと一緒に - 86kcal<br/>                 効能：アンチエイジング効果 デトックス効果 貧血予防 美白効果 ダイエット効果</p> <p><b>ライムのセミフレッド ココナッツマンゴースープ仕立て</b></p> <p>ライム、ココナッツ、マンゴーの夏にピッタリ、さわやかなデザート - 119kcal<br/>                 効能：免疫力アップ むくみ改善 美肌効果 貧血予防</p> | <p><b>540</b></p> <p><b>480</b></p> <p><b>540</b></p> <p><b>450</b></p> |
|--|---|



Dolce  
ドルチェ



お食事の最後を美しく彩るデザートは、当店パティシエ特製のオリジナルドルチェ。  
ぜひ、エスプレッソやフレーバーティーとあわせてお楽しみください。

<b>フォンダンショコラ</b>	<b>760</b>
中からチョコレートがトロ〜り流れ出す熱々のチョコレートケーキ、フランボワーズとバニラのミックスアイスを添えて ※焼き立てをご用意致しますので、30分ほどお時間を頂きます。	
<b>マロンパイのアソート</b>	<b>680</b>
外はサクサク中はホクホクの温かいマロンパイに、冷たいバニラアイスクリームを添えてマロンクリームとカダイアのパイもお楽しみください ※焼き立てをご用意致しますので、20分ほどお時間を頂きます。	
<b>クレーム・ブリュレ</b>	<b>630</b>
なめらかなクリーム、バリバリのカラメルにラムレーズンのアイスクリームを添えて	
<b>マンゴーのクレメダンジュ</b>	<b>630</b>
フロマージュブラン（仏産フレッシュチーズ）のふわふわレアチーズ、マンゴースソースを忍ばせて	
<b>ティラミス</b>	<b>650</b>
イタリア定番のドルチェを、セミフレッドと泡の2種類のマスカルポーネクリームでカルボナードオリジナルに	
<b>ヘーゼルナッツのミルフィーユ</b>	<b>580</b>
香ばしいヘーゼルナッツのセミフレッド、バニラが香るカスタードをサクサクのパイと一緒にフルーツは季節に応じて変わりますので、スタッフにお問い合わせください	
<b>季節のアイスクリーム盛り合わせ</b>	<b>400</b>
四季に合わせた旬のフレーバーのアイスの盛り合わせ、内容はスタッフにお問い合わせください	

#### DRINK SET +400yen

お好きなデザートに以下から1種類ドリンクをお選びいただけます

##### フレーバーティー

アールグレイ / アッサム / ダージリン  
ノンカフェインティー  
季節のお茶（日本茶 / 烏龍茶 / 紅茶）

##### コーヒー

ブレンド / アメリカン

##### エスプレッソ & ミルク

エスプレッソ / カフェラテ / カプチーノ  
キャラメルマキアート / アメリカーノ  
バニラミルク