

MENÙ GRIGLIA

グリルコース

ラ・グリーリアおすすめコース・メニュー

全てのコースに前菜がつきます。

厳選生ハム、カプレーゼ、ミニ・バーニャカウダ、
トリュフ風味のグラタン、ゴルゴンゾーラクリームのカロスティーニ



LA GRIGLIATA MISTA

グリル・ミスト・コース

¥6,980

- 前菜盛り合わせ
- 肉料理か魚介料理をお選びください



CARNE (肉)

肉と季節野菜のミックス・グリル

①和牛フィレ ②大山鶏 ③サルシッチャ ④季節野菜



PESCE (魚介)

鮮魚と季節野菜のミックス・グリル

①サーモン ②ホタテ ③有頭エビ ④季節野菜

- 本日のドルチェ2種と、エスプレッソまたは食後のハーブティー

LA CARNE

肉を味わうグリル・コース

¥9,800

- 前菜盛り合わせ
- 本日のパスタ・フレスカ
- グリル・ミスト：①和牛のフィレ ②和牛のハラミ ③仔羊 ④鴨肉 ⑤季節野菜
- 本日のドルチェ2種と、エスプレッソまたは食後のハーブティー



写真はイメージです

表示価格は全て税込です

MENÙ GRIGLIA

ランチ・コース

Dalle 11.00 alle 15.00

LA LOMBATA ALLA GRIGLIA サーロイン・グリル・コース

¥5,400

- 前菜盛合せ
厳選生ハム、カプレーゼ、バーニャカウダ、
トリュフ風味のグラタン、ゴルゴンゾーラクレーマのクロスティーニ
- サーロイン・グリル 200 グラム
- 本日のドルチェと、エスプレッソまたは食後のハーブティー



LA PASTA FRESCA パスタ・フレスカ・コース

¥4,400

- 前菜盛合せ
厳選生ハム、カプレーゼ、バーニャカウダ、
トリュフ風味のグラタン、ゴルゴンゾーラクレーマのクロスティーニ
- パスタ・フレスカ * パスタメニューからお選びください
- 本日のドルチェと、エスプレッソまたは食後のハーブティー



LA

GRIGLIA

TRADITIONAL ITALIAN GRILL

TAGLIERI

HAM, SALAMI, CHEESE

ハム／サラミ／チーズ

THE SELECTION DEPENDS ON AVAILABILITY, SO PLEASE ASK THE STAFF

内容は入荷状況により変わりますので、スタッフにお尋ねください。

AFFETTATI MISTI | P

AN ASSORTMENT OF HAM AND SALAMI

厳選ハム、サラミの盛合せ

¥1,980

PROSCIUTTO CRUDO CON FRUTTA DI STAGIONE | P

HAM AND SEASONAL FRUITS

厳選生ハムと季節のフルーツ

¥2,680

FORMAGGI MISTI 3 TIPI

AN ASSORTMENT OF ITALIAN CHEESES 3 TYPES

イタリア産チーズの盛合せ 3種

¥1,980

PARMIGIANO REGGIANO CON ACETO BALSAMICO DI MODENA

SCALABRINI PARMIGIANO REGGIANO WITH GIUSTI BALSAMIC VINEGAR

割りたてのスカラブリーニ社パルミジャーノ・レッジャーノ ジュスティ社バルサミコ添え

¥1,680

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA | P

RAW HAM AND MOZZARELLA CHEESE

生ハムとモッツアレッタ

¥2,680

表示価格は全て税込です

ALL PRICES ARE TAX INCLUDED

P CONTAINS PORK (INCLUDING PORK-DERIVED INGREDIENTS)

AL CONTAINS ALCOHOL

ANTIPASTI

APPETIZERS
アンティパスト

ANTIPASTO MISTO LA GRIGLIA | P

SELECT HAM / TRUFFLED CROQUETTE
PINZIMONIO / GORGONZOLA CREAM CROSTINI
PARMIGIANO REGGIANO ICE-CREAM

アンティパスト・ミスト・ラ・グリリーア

厳選生ハム / トリュフ風味のクロケッタ / ピンツィモーニオ
ゴルゴンゾーラ・クレーマのクロスティーニ / パルミジャーノ・レッジャーノのジェラート

DISH FOR TWO
2人前 ￥2,980

ADDITIONAL SERVING
1人前追加 ￥1,490

CARPACCIO DI PESCE

FISH CARPACCIO

鮮魚のカルパッチョ

￥2,480

BAGNA CAUDA

HOT ANCHOVIES AND GARLIC SAUCE WITH SEASONAL VEGETABLES

季節野菜のバーニャカウダ

￥2,580

FRITTO MISTO GINZA

SEAFOOD FRITTO MISTO

フリット・ミスト・ギンザ(香ばしく揚げた魚介のフリット)

￥2,980

PATATA CROCCANTE AL TARTUFO

TRUFFLE FLAVORED FRIES

パターテ・クロッカント・トリュフ(手でちぎったジャガイモのフライ)

￥1,580

INSALATA

SALAD
サラダ

INSALATA CAPRESE

ITALIAN SALAD MADE OF SLICED FRESH MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL

カプレーゼ

￥2,380

BURRATA CON POMODORI FRESCHI

BURRATA CHEESE WITH FRESH TOMATOES

ブッラータ フレッシュトマト添え

￥2,980

INSALATA MISTA

GREEN MIX SALAD

インサラータ・ミスタ

￥1,680

INSALATA ALLA SICILIANA

SICILIAN SALAD WITH FENNEL AND SHRIMPS

海老とフェネルのシチリア風サラダ(香り高いシチリア風のサラダ)

￥2,980

INSALATA DI MARE SPECIALE

SPECIAL SEAFOOD SALAD

海の幸のサラダ

￥2,980

表示価格は全て税込です
ALL PRICES ARE TAX INCLUDED

P CONTAINS PORK (INCLUDING PORK-DERIVED INGREDIENTS)

AL CONTAINS ALCOHOL



ANTIPASTO MISTO LA GRIGLIA
アンティパスト・ミスト・ラ・グリーリア



INSALATA ALLA SICILIANA
海老とフェネルのシチリア風サラダ



香り豊かな
トリュフ風味のクロケッタ

FRITTO MISTO GINZA
香ばしく揚げた魚介のフリット

リグーリア州の
タッジャスカ種の
オリーブ



ゴルゴンゾーラ・クレーマの
クロスティーニ

クリーミーな
パルミジャーノ・レッジャーノ
のジェラート



PASTA FRESCA

FRESH PASTA WE MAKE IN THE RESTAURANT WORKSHOP
パスタ・フレスカ

TAGLIATELLE AL POMODORO FRESCO

¥1,980

FRESH TOMATO TAGLIATELLE

フレッシュトマトのタリアテッレ

TAGLIOLINI ALLA BOTTARGA DI CABRAS

¥3,580

TAGLIOLINI WITH BOTARGA FROM CABRAS, SARDINIA

サルデーニャ州カブラス産ボットアルガのタリオリーニ

CORZETTI AI FRUTTI DI MARE | AL

¥2,480

CORZETTI WITH SAFFRON FLAVORED SEAFOOD SAUCE

コルツェッティ サフラン風味の魚介ソース (数量限定)

TROFIE AL PESTO

¥2,480

TROFIE WITH GENOVESE SAUCE

トロフィエ・アル・ペスト (香り高いバジリコのソースを伝統的なトロフィエで)

PENNE ALL'ARRABBIATA

¥1,980

SHORT PASTA WITH SPICY TOMATO SAUCE

ペンネ・アッラビアータ

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA | P

¥2,480

BERGAMO TRADITIONAL MEAT RAVIOLI

ベルガモ風カソンチェッリ

GNOCCHI AL GORGONZOLA

¥1,980

GNOCCHI WITH GORGONZOLA CHEESE SAUCE

ニョッキ・ゴルゴンゾーラ (なめらかな口当たりの自家製のニョッキを濃厚なゴルゴンゾーラソース)

FUSILLI ALLA BOSCAIOLA | P

¥1,980

SHORT SPIRAL-SHAPED PASTA WITH MUSHROOMS & SAUSAGE

フジッリ・ボスカイオーラ

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI FRUTTI DI MARE | AL

¥2,480

ABRUZZO CHARACTERISTIC SPAGHETTI WITH SEAFOOD SAUCE

海の幸のキタッラ

CANNELLONI AI FRUTTI DI MARE

¥1,980

ROLLED PASTA FILLED WITH SEAFOOD

魚介のカネロニ (魚介とベシヤメルをたっぷり巻き込んだカネロニ)



CORZETTI

コルツェッティ



CASONCELLI ALLA BERGAMASCA

ベルガモ風カソンチェッリ



FUSILLI ALLA BOSCAIOLA

フジッリ・ボスカイオーラ

TROFIE AL PESTO
トロフィエ・アル・ペスト



SPAGHETTI ALLA
CHITARRA AI FRUTTI
DI MARE 海の幸のキタッラ



MARGHERITA CON MOZZARELLA DI BUFALA

¥2,980

TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, FRESH BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

マルゲリータ コン モッツアレッタ ディ ブーファラ

水牛のモッツアレッタを使った極上のマルゲリータ

MARINARA CON POMODORINI CILIEGINI

¥1,980

CHERRY TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

マリナーラ コン ポモドリーニ

フレッシュなチェリートマトをトッピングした軽い味わいのマリナーラ

BURRATA CON TARTUFO | P

¥3,980

KAWABA BURRATA, TRUFFLE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ブッラータとトリュフのピッツァ

新鮮なブッラータとプロシュット・コットをトッピングし、トリュフの贅沢で芳醇な味わいをプラスしたピッツァ

ORTOLANA BIANCA

¥2,980

MOZZARELLA CHEESE AND SEASONAL VEGETABLES

オルトラーナ・ビアンカ

新鮮な季節の野菜とチーズのみを使った菜園風のピッツァ

SETTE FORMAGGI

¥3,180

(MOZZARELLA DI BUFALA, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, GRANA PADANO, TALEGGIO, RICOTTA, GORGONZOLA PICCANTE)

7種チーズのピッツァ

モッツアレッタ ディ ブーファラ (水牛乳)、モッツアレッタ (牛乳)、パルミジャーノ レッジャーノ、グラナ パダーノ、タレージョ、リコッタ、ゴルゴンゾーラ ピッカンの7種にチーズを使った濃厚で贅沢な味わい

SALSICCIA CON SCAMORZA AFFUMICATA | P

¥2,980

SAUSAGE AND SMOKED SCAMORZA

サルシッチャとスカモルツァ

イタリアのソーセージ「サルシッチャ」とスモークされたスカモルツァチーズの絶妙な組み合わせ



MARGHERITA CON MOZZARELLA DI BUFALA
マルゲリータ コン モッツアレッタ ディ ブーファラ



ORTOLANA BIANCA
オルトラーナ・ビアンカ



SETTE FORMAGGI
7種チーズのピッツァ

BURRATA CON TARTUFO
ブッラータとトリュフのピッツァ



Mulino Marino flour is produced from soft Italian wheat, carefully selected and blended to produce the highest-quality flour

ムリーノ・マリーノ社の高品質なイタリア産の小麦粉を使用しています



BURRATA CON TARTUFO
ブッラータとトリュフのピッツァ



GRIGLIATA MISTA

MIXED GRILL

おすすめのミックスグリル

GRIGLIATA MISTA CLASSICA | P

¥7,500

CLASSIC MIXED GRILL

グリル・ミスト・クラシック

- WAGYU TAGLIATA - KIRISHIMA PORK LOIN - SAUSAGE - CHICKEN DIAVOLA

①和牛のタリアータ ②霧島豚のロースト ③大山鶏 ④サルシッチャ

GRAN GRIGLIATA MISTA

¥11,800

GRAND MIXED GRILL

グラン・グリリアータ・ミスタ

- JAPANESE SHORTHORN TAGLIATA - BLACK WAGYU TENDERLOIN

- DUCK - LAMB CHOP - WAGYU BEEF SKIRT STEAK

①和牛のタリアータ ②和牛のフィレ ③鴨肉のグリル ④仔羊 ⑤和牛のハラミ

PESCI

GRILLED SEAFOOD
魚料理

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

¥3,980

GRILLED SWORD FISH

生カジキマグロのグリル

VERDURE

VEGETABLES
野菜

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA

¥1,980

GRILLED SEASONAL VEGETABLES

季節野菜のグリル





INSALATA MISTA
インサラータ ミスタ



GRIGLIATA MISTA CLASSICA
グリル・ミスト・クラッシカ



CARNE

GRILLED MEAT

肉料理

BISTECCA ALLA FIORENTINA

¥16,800

WAGYU FLORENTINE STYLE STEAK (1KG BONE-IN)

和牛のビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ
(骨付き 1 キログラム)

FILETTO DI MANZO ALLA GRILIA

¥6,480

GRILLED BLACK WAGYU TENDERLOIN (150 G) FILLET STEAK

和牛フィレ肉のグリル (150グラム)

ADD 100 GRAMS

100グラム追加

¥3,280

TAGLIATA DI MANZO

WAGYU BEEF TAGLIATA

和牛のタリアータ

¥4,980

AGNELLO ALLA GRIGLIA

LAMB CHOPS

仔羊グリル

¥4,380

MAIALE ALLA GRIGLIA | P

GRILLED KIRISHIMA PORK

霧島豚肉のグリル

¥3,980

ANATRA ALLA GRILIA

GRILLED DUCK

鴨肉のグリル

¥4,380

POLLO ALLA GRIGLIA

DAISEN CHICKEN THIGHS

大山鶏モモのグリル

¥4,380

PANNACOTTA RICHLY FLAVORED BAKED PANNA COTTA パンナコッタ	¥980
TIRAMISÙ A LUXURIOUS TIRAMISU THAT USES MASCARPONE AND VERGNANO BRAND ESPRESSO ティラミス	¥980
TIRAMISÙ ALLA FRUTTA DI STAGIONE SEASONAL FRUITS TIRAMISU 季節のフルーツ・ティラミス	¥1,080
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO AROMATIC AND RICHLY FLAVORED FROZEN MOUSSE MADE WITH PISTACHIO PASTE FROM BRONTE ピスタチオのセミフレッド	¥980
ZUCCOTTO TRADITIONAL PASTRY FROM FLORENCE, A DOME-SHAPED SPONGE CAKE STUFFED WITH PISTACHIO CREAM ズコット	¥980
GELATO CON OLIO AL LIMONE VANILLA GELATO WITH LEMON OIL ジェラート レモンオイルがけ	¥880
GELATO DUE GUSTI GELATO OF THE DAY (TWO FLAVORS) PLEASE ASK OUR STAFF. 本日のジェラート2種盛り合わせ	¥980
GELATO CON ACETO BALSAMICO GELATO WITH BALSAMIC VINEGAR ジェラート バルサミコがけ	¥880
AFFOGATO MILK GELATO WITH ESPRESSO アッフォガート	¥980