

Specialite

本日のおすすりめ料理

モツァレラ フラータと完熟トマト ¥2,530

イタリア直輸入!とろ〜りジューシーなモツァレラチーズ

畑の中の前菜盛り合わせ ¥2,640

色とりどりのお野菜前菜をちよこつとずつ盛り合わせ

季節野菜とイタリアン肉団子のトマト煮込み ¥1,760

チーズをかけてオーブン焼きにしました!

ホタテの地中海風マリネ ¥1,320

ホタテをバヱリカや玉ねぎの甘さと白ワインビネガー、トマトソース、オレガノで仕上げました。

自家製ローストビーフ グリル野菜を添えて ¥2,200

さっぱりとしたワサビ入りの和風ソースでお楽しみください。

松阪豚ロースのグリル 200g ¥2,640

あまく、さっぱりとした上質な脂の豚ロース

☆ちよつとしたおつまみに

3種チーズの盛り合わせ

¥1,210



DINNER MENU

火田の中のイタリアン TORETATE Kitchen

ANTI PASTO

- | | 税込 / 税別 |
|---------------------------------|------------------|
| ・武蔵野野菜の冷製パニーナカクタ | ¥1,540 / (1,400) |
| ・朝採れブロッコリーのガーリックマリネ | ¥ 990 / (900) |
| ・静岡県産産地産物「ズッキーナのガーリックトースト (2P)」 | ¥ 935 / (880) |
| ・ヒメトシ名物!! マンチンゴビガーリックポテト | ¥ 935 / (880) |
| ・フレンチフライポテト ~ トマトの香り ~ | ¥ 880 / (800) |
| ・スペイン産生ハム「ハモンイベーロ」 | ¥1,518 / (1,380) |
| ・大ぶり海老のアヒージョ (バケット付) | ¥1,320 / (1,200) |

INSALATA

- | | |
|-----------------------------|------------------|
| ・生ハムと新鮮野菜「INSALATA VERDURA」 | ¥1,870 / (1,700) |
| ・ロメインレタスのシーザーサラダ | ¥1,540 / (1,400) |

PANE

- | | |
|------------|---------------|
| ・バケット (2P) | ¥ 440 / (400) |
|------------|---------------|

PIZZA

- | | |
|-----------------------|------------------|
| ・マウグリータ ピッツァ | ¥2,420 / (2,200) |
| ・4種チーズの73トピアムマッジョ | ¥2,420 / (2,200) |
| ・産地産物ズッキーナとミニトマトのピッツァ | ¥2,420 / (2,200) |

PASTA

- | | 税込 / 税別 |
|---------------------------------|------------------|
| ・牛肉と三元豚ラグーのスパゲッティ (ポロネーゼ) | ¥1,815 / (1,650) |
| ・海老とヒメトシお野菜のジェパ風スパゲッティ | ¥1,815 / (1,650) |
| ・厚切りのパスタとゴロゴロ野菜のトマトソース (辛口) | ¥1,650 / (1,500) |
| ・ローマ伝統!! 濃厚卵とベーコンのカルボナーラ | ¥1,870 / (1,700) |
| ・TORETATE名物!! 「オートナーラ」スープスパゲッティ | ¥1,650 / (1,500) |

PASTA FRESCA

- | | |
|------------------|------------------|
| ・牛肉と三元豚ラグーのラザーニャ | ¥2,200 / (2,000) |
|------------------|------------------|

RISOTTO

- | | |
|------------------------------|------------------|
| ・3種キノコのソテーとパルミジャーノチーズリゾット | ¥1,870 / (1,700) |
| ・こだわりのトーストと武蔵野野菜のミネストローネリゾット | ¥1,760 / (1,600) |

CARNE

- | | |
|---|------------------|
| ・国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み | ¥3,300 / (3,000) |
| ・岩手県産あべ鶏の香草焼き
※カクテルソースと煮込みでお作り出来ます!! | ¥1,980 / (1,800) |

DOLCE

- | | |
|-------------------|---------------|
| ・濃厚卵のクリームブリュレ | ¥ 660 / (600) |
| ・カトーショコラ | ¥ 660 / (600) |
| ・ティラミス | ¥ 660 / (600) |
| ・季節のアイス 新登場!! ヌルペ | ¥ 550 / (500) |



DRINK MENU

ALCOHOL

BIRRA

- アサヒスーパードライ 樽生
中グラス ¥748 / (680)
小グラス ¥605 / (550)
- アサヒラゼロ
(ノンアルコール) ¥715 / (650)
- カシスピア ¥715 / (650)

BEVANDE ORIGINALE

- 自製サウザン グラス ¥715 / (650)
テラタ ¥2640 / (2400)
- 生搾りレモンソーダ ¥715 / (650)
- パーボンハイボール ¥770 / (700)
(Maker's Mark)
- ハイボール (アサヒニッカ) ¥660 / (600)

COCKTAIL

- カクパリスオーダ ¥660 / (600)
- カクパリオレンジ ¥660 / (600)
- カクソーダ ¥660 / (600)
- カクスオレンジ ¥660 / (600)

VINO DEL GIORNO

本日のワイン (日替わりのお洒落なワイン)

- スパマンテ (泡) ¥715 / (650) ~
- ピアッコ (白) ¥715 / (650) ~
- ロイヤル (赤) ¥715 / (650) ~

NON ALCOHOL

- コーラ ¥660 / (600)
- ジンジャーエール (甘口) ¥660 / (600)
- オーガニックエルダー-フラワー-ソーダ
¥715 / (650)
- アイスールグレイ ¥550 / (500)
- オレンジジュース ¥550 / (500)
- サンペレグリ ¥770 / (700)

CAFFE

- コーヒー (ホット/アイス) ¥550 / (500)
- カフェラテ (ホット/アイス) ¥550 / (500)
- エスプレッソ ¥550 / (500)

※価格表記は〈税込価格 / 税抜価格〉表記しております!

Wine list

Spumante

スペイン コドルニウ クラシコ ブリュット

マカベオ/チャレルロ/パレリャーダ/辛口

りんごや柑橘類などのアロマ、蜂蜜などの熟成香が織りなす本格的な味わいと心地よいフレッシュ感

グラス ¥715

ボトル ¥4,180

Vino Bianco

フランス ヴィラ シャヴァン シャルドネ

シャルドネ100%/辛口

桃や柑橘の豊かな芳香、フレッシュな味わい

グラス ¥715

デキャンタ ¥2,860

ボトル ¥4,180

ポルトガル アンジョス ヴィーニョ ヴェルデ

ロウレイロ/トラジャドゥーラ/アrint/辛口

世界中のリゾートで大ブームを巻き起こしているポルトガルのヴィーニョヴェルデ

標高400mの畑で育ったブドウを使用し、微発泡、軽やかな飲み口で喉越し爽快です。

グラス ¥748

デキャンタ ¥2,970

ボトル ¥4,400

フランス ファミーユ モンテスコ デュシェ デュゼ ブラン

ヴィオニエ/グルナッシュブラン/ルーサンヌ/辛口

パリ農業コンクール金賞！南仏ランドックの注目産地デュシェ・デュゼ

溢れ出る高貴なアロマ、フレッシュな飲み口に豊富なボディ感、キレの良い後味。

グラス ¥880

デキャンタ ¥3,520

ボトル ¥5,280

Vino Rosso

フランス ヴィラ シャヴァン カベルネソーヴィニオン

カベルネソーヴィニオン100%/ミディアム

果実味を感じさせるエレガントな香り、少しスパイシー

グラス ¥715

デキャンタ ¥2,860

ボトル ¥4,180

フランス ジャン マリー ガルニエ ビノ ノワール

ピノノワール100%/ミディアム

ピノノワールの魅力を最大限に引き出した完成度の高い出来栄

グラス ¥770

デキャンタ ¥3,080

ボトル ¥4,620

フランス カオール ステリス マルベック

マルベック100%/ミディアムフル

凝縮感溢れるマルベック種100%の激旨カオール

凝縮感のある果実味に程よい渋み、深みのあるタンニンとビターな渋み

グラス ¥880

デキャンタ ¥3,520

ボトル ¥5,280

スペイン プティ サオ ネグレ

テンブラニーリョ/グルナッシュヤ/カベルネソーヴィニオン/フルボディ

標高700mの石灰質の有機栽培の畑で育ったブドウのブレンドで

オーク樽熟成8ヶ月のオーガニック赤ワイン

グラス ¥880

デキャンタ ¥3,520

ボトル ¥5,280

フランス マス ラヴァル レ バンプル ルージュ

グルナッシュ/シラー/ミディアムフル

ロマネ・コンティの使用樽で12か月熟成。

あまりの贅沢さに一度飲むと絶対に忘れられない旨味。

スマイレの花のような香りが魅惑的に鼻をくすぐり、口に含むと瞬く間に香りが

口の中を非常に心地よくしてくれます。

ボトル ¥5,940