

PIZZA

【サイズイメージ】 LARGEサイズ…2~3名様 SMALLサイズ…1~2名様



人気No.1

マルゲリータ

L ¥2,300 S ¥1,900

ナポリピッツァの大定番。
トマトソースにモッツアレラチーズと
バジルの葉をのせたシンプルな一枚です。



湘南シラスのマリナーラ

湘南シラスのマリナーラ

ニンニクやオレガノ、バジルなどでできた香り豊かなトマト
ソースに地元のシラスをたっぷり贅沢にのせた当店イチオシ。

L ¥2,500 S ¥2,100

生ハムピッツァ

贅沢にハモンセラノを使い、生ハムの塩味がモッツアレラの
ミルク感を引きたてサラダ感覚でいただけるピッツァ。

L ¥2,980 S ¥2,580



生ハムピッツァ

クワトロフォルマッジ

4種のチーズをふんだんに使用したピッツァ。自家製林檎の
コンフィチュールをお好みでかけてお召し上がりください。

L ¥3,700 S ¥3,300



クワトロフォルマッジ

サルシッチャピッツァ

黒コショウの効いた自家製のソーセージがたっぷりピッツァ
お子様から大人まで食べ応え抜群です。


L ¥2,800 S ¥2,400

写真はイメージです。お値段は税込み価格となっております。

PASTA

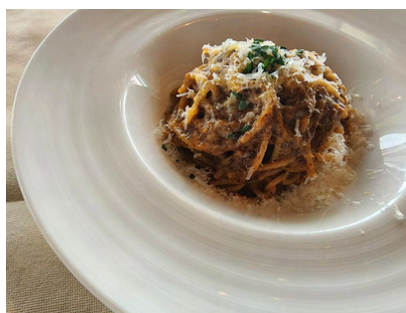
シラスたっぷり!! /



湘南シラスの
ペペロンチーノ 

¥1,500

地元のシラスを贅沢に使った当店一押し！
青森県産のにんにくを使用し、
あっさりとしたペペロンチーノとなっております。



ボロネーゼ

ペペロンチーノ  ¥1,300

オイルベースには青森県産のにんにくを使用し、パンチェッタが入った
シンプルなペペロンチーノ。仕上げのガーリックフライが香ばしい。

ボロネーゼ スパゲッティ ¥1,900

粗挽き肉やトマトなどの野菜を、赤ワインで煮込んだイタリアを
代表するパスタのひとつ。お子様にも人気のパスタとなっております。



カルボナーラ

カルボナーラ ¥1,800

パンチェッタの塩味とソースが絡み合い、黒コショウがピリッとアクセ
ントな濃厚カルボナーラ。お子様にもおすすめ。

アラビアータ  ¥1,700

ベースのトマトソースに唐辛子の辛さと、にんにくの香りを移した
スパイシーなソースでシンプルながら素材の旨味と香りを楽しめます。

国産ワタリガニのトマトパスタ ¥3,300

国産のワタリガニを一杯丸々使用した贅沢なパスタ。
カニの旨味とトマトソースが絡まり、今しか味わえない逸品。
こちら一日5食限定となっております。

数量限定
一日5食



RISOTTO



地ダコのリゾット

パルミジャーノリゾット ¥1,450

地ダコのリゾット ¥2,800

地元佐島のタコを使った、チーズリゾット。
濃厚な味わいにタコの旨味が合わさりぺろっと食べられる一皿です。

写真はイメージです。お値段は税込み価格となっております。

ANTHIPASUT



グリーンサラダ



マサニエッリ

グリーンサラダ ¥750

横須賀・三浦野菜をふんだんに使用した彩りきれいなサラダ。フレンチドレッシング使用。

マサニエッリ ¥750

結び目をつくって揚げたピッツァ生地とミニトマト、ルッコラをオリーブオイルで和えたナポリのピッツァイオーロの創造力あふれる一品。

生ハムサラダ ¥1,100

贅沢にハモンセラノがのったサラダ。お酒にのお供にもピッタリです。

ポタージュ ¥500

自社農園で採れた野菜を使用したポタージュ。内容はスタッフまでお尋ねください。

ポテトフライ ¥650

ソフトシェルシュリンプフリット ¥850

ヤリイカのフリット ¥850



自家製ローストビーフ

脂が少なく口どけのよい赤身肉を使用。
玉ねぎの甘味と赤ワインのコクで、
うま味のあるシャリアピンソースを添えて。

こちらご提供にお時間かかります。

¥2,500

写真はイメージです。お値段は税込み価格となっております。

DOLCE

ケーキセット ～コーヒーか紅茶 付き～

すべて店内でパティシエによる手作りとなっております。



ティラミス ¥1,400

イタリアのスイーツといえばティラミス。
当店一番人気となっております。

紅茶のシフォンケーキ ¥1,400

ふわふわ食感に紅茶の香りが口いっぱいに広がります。



ズコット ¥1,600

アイスをスポンジで覆ったイタリアの伝統菓子。
チェリーとピスタチオを使った当店オリジナルです。

+

セットドリンク

下記より好きなお飲み物を1杯お選びください。

ホットコーヒー	アイスコーヒー	▼プラス ¥100
ホットティー	アイスティー	ホットカフェラテ
ホットハーブティー		アイスカフェラテ
…ルイボスティー		

単品ドルチェ

アイスクリーム盛り合わせ ¥450

ミルク・チョコレート・イチゴより2個お選びいただけます。

アフオガード ¥600



写真はイメージです。お値段は税込み価格となっております。

DRINK

ソフトドリンク

自家製ジンジャーエール ¥700

ピリッと生姜の辛さにスパイスの香りで大人のジンジャーエール。
丁寧に仕込んだオリジナル生姜シロップをトニックウォーターで
割るのがレオーネスタイル。



コカ・コーラ ¥550

青森県産りんごジュース ¥600

グアバジュース ¥600

スパークリングウォーター ¥750

サンペレグリノ 500ml

カフェ & ティー

オリジナルブレンドコーヒー 〈HOT/ICE〉 ¥550

当店のコーヒーは自家焙煎したコーヒー豆を使用しております。
ホットとアイスそれぞれのブレンドをご用意。どちらも香り豊かな深煎りコーヒーとなっております。

エスプレッソ 【シングル】 ¥380

ホットカフェラテ ¥600

アイスカフェラテ ¥600

アイスアールグレイティー ¥550

ホットアールグレイティー ¥550


ホットルイボスティー ¥550

DRINK


ノンアルコール

サントリーオールフリー ¥660


ビール

ハートランド 中瓶〈500ml〉  ¥900


イタリアンビール

バラデン ナチオーレ  ¥950


オレンジピールとコリアンダーの優しいハーモニー。

バラデン ロックンロール  ¥950

苦味の中にペッパーのスパイシーさがあり、クセになる個性的な味わい。

モレッティビール  ¥850

フレッシュさとまるやかさが心地よい、クラシックな味わい。

ペローニ ナストロアズーロ  ¥850

バランスの取れた苦味と柑橘系の香り。キレのあるすっきりとした後味。

ワイン

ハウスワイン グラス 赤 ¥700

ハウスワイン グラス 白 ¥700

別ページにボトルワインのメニューもございます。

BOTTLE WINE

～ 素敵なお食事の時間を ワインとお愉しみください ～

スパークリング



”ラルス”
スプマンテ ブリュット

ボトル ¥3,000

〈イタリア・エミリアロマーニャ州/辛口〉
フレッシュで華やかな味わい。ブリュットは
すっきりとした味わいの辛口タイプ。



”プリマ・キュヴェ”
フランチャコルタ

ボトル ¥7,500

〈イタリア・ロンバルディア州/辛口〉
通常の法定熟成年数18ヶ月に対し、約24ヶ月の長期
熟成。華やかな香りと深みのある味わい。

白ワイン



ローマ・ビアンコ

ボトル ¥3,000

〈ラツィオ州/ミディアムボディ&辛口〉
永遠の都・ローマの名を冠したワイン。
フルーツや花のような繊細な香りに滑らかな口当たり
、心地よいアロマを感じられるバランスのとれた
味わい。



ヴェルメンティーノ

ボトル ¥3,500

〈サルデーニャ/ライトボディ&辛口〉
サルデーニャ島特有のブドウ品種、ヴェルメンテ
ィーノならではの白い花の香りと軽やかでみずみず
しく爽やかな風味。



プレーニオ

ボトル ¥5,500

〈イタリア・マルケ州/フルボディ&辛口〉
熟したフルーツやバニラの複雑な香りにリンゴやアー
モンドを思わせる長い余韻が印象的。プレーニオとは
ラテン語の”完全”に由来し、このワインの複雑さ華
やかを表しています。



キュヴェ”風”シャルドネ

ボトル ¥4,500

〈フランス・ラングドック/フルボディ&辛口〉
自然栽培になくてはならない気候因子「風」に敬意を
表した日本限定キュヴェ。青リンゴやセージのニュア
ンスの香りとリッチな味わいが特徴。

赤ワイン



”リリウム”
ロッソ・ディ・トスカーナ

ボトル ¥2,500

〈イタリア・トスカーナ/ミディアムボディ&辛口〉
ブドウを一部陰干しし、発酵したワインに加えゆっ
くりと再発酵させる伝統的な手法で造られたワイン。
なめらかでフルーティ、バランスのとれた味わい。



”コリバンテ”
サレント

ボトル ¥4,000

〈イタリア・ブリーア州/フルボディ&辛口〉
紫がかった濃く深いビーレッド色。チェリーやラ
ズベリーなどの果実の香り。フレッシュ感と複雑な
味わいを併せ持つ、エレガントで個性的なワイン。



キュヴェ”風”ルージュ

ボトル ¥4,500

〈フランス・ラングドック/ミディアムボディ&辛口〉
自然栽培になくてはならない気候因子「風」に敬意を
表した日本限定キュヴェ。ピノ・ノワールとグレナッ
シュのブレンドでチャーミングな果実味。



【ボトルご注文のお客様】

飲みきれない場合は、お持ち帰り可能です。
スタッフまでお声掛けくださいませ。


写真はイメージです。お値段は税込み価格となっております。

LUNCH MENU

11:00-14:30 L.O.

全てのお料理に
前菜盛り合わせと
珈琲 or 紅茶付き

PASTA 全て前菜・ドリンク込みのお値段です

- 湘南シラスのペペロンチーノ  ¥3,000
- カルボナーラ ¥3,300
- ボロネーゼ スパゲッティ ¥3,400



PIZZA 全て前菜・ドリンク込みのお値段です

- マルゲリータ ¥3,500
- 湘南シラスのマリナーラ ¥3,700
- サルシッチャ ピッツァ ¥3,900
- クワトロフォルマッジ ¥4,500



RISOTTO 全て前菜・ドリンク込みのお値段です

- パルミジャーノリゾット ¥2,950
- 地ダコのリゾット ¥4,000



写真はイメージです。お値段は前菜・ドリンク、税込みの価格となっております。

COFFEE OR TEE

下記より1杯お選びください。食後にお持ちいたします。

- | | |
|--------------------|----------|
| ホットコーヒー | アイスコーヒー |
| ホットティー | アイスティー |
| ホットルイボスティ | |
| 【プラス¥100で下記へ変更も可能】 | |
| ホットカフェラテ | アイスカフェラテ |

SET DOLCE



日替わりミニスイーツ

【プラス¥500】
セットに追加でご利用いただけます。

写真はイメージです。お値段は税込み価格となっております。

DRINK MENU

11:00 - 14:30 L.O.
お飲み物の追加注文はこちらから

ソフトドリンク

自家製ジンジャーエール ¥700

ピリッと生姜の辛さにスパイスの香りで大人のジンジャーエール。
丁寧に仕込んだオリジナル生姜シロップをトニックウォーターで
割るのがレオーネスタイル。



コカ・コーラ ¥550

青森県産りんごジュース ¥600

グアバジュース ¥600

ランチワイン ~ランチ限定価格~


ハウスワイン グラス 赤 ¥500

ハウスワイン グラス 白 ¥500


ノンアルコール

サントリーオールフリー ¥660


ビール

ハートランド 中瓶〈500ml〉  ¥900


イタリアンビール

バラデン ナチオーレ  ¥950


オレンジピールとコリアンダーの優しいハーモニー。

バラデン ロックンロール  ¥950

苦味の中にペッパーのスパイシーさがあり、クセになる個性的な味わい。

モレッティビール  ¥850

フレッシュさとまろやかさが心地よい、クラシックな味わい。

ペローニ ナストロアズーロ  ¥850

バランスの取れた苦味と柑橘系の香り。キレのあるすっきりとした後味。