

# SALAD



スモークサーモンと  
半熟卵のセルバチコサラダ  
Smoked salmon and  
soft-boiled egg selva chico salad  
1550



厚切りベーコンのシーザーサラダ  
半熟卵添え  
Thick sliced bacon Caesar salad  
with soft-boiled egg  
1300

テラスサラダ  
Terrace Salad  
R 1650 / L 2350

旬の野菜がたっぷりのボリュームサラダ!  
シェアで楽しめます

# COLD APPETIZER



本日鮮魚のカルパッチョ  
Today's Carpaccio  
1400



フルーツマトと  
水牛モッツアレラのカプレーゼ  
Caprese  
1250

イタリア産プロシュートの  
こぼれ生ハム  
Italian prosciutto  
1380



ローストビーフ バルサミコソース  
Roast beef balsamic sauce  
1300



白レバームース メルバトースト添え  
Liver mousse with melba toast  
780



チーズの盛り合わせ  
Assorted Cheese  
3種 1100 / 5種 1600

ミックスナッツ  
Mixed nuts  
550

オリーブマリネ  
Olive marinade  
600

季節のピクルス  
Seasonal pickles  
600

# HOT APPETIZER



フォアグラと  
アスパラのソテー  
Sautéed foie gras and  
asparagus  
1800



チーズオムレツ トリュフ香る  
クリームソース  
Cheese omelet truffle scent  
Cream sauce  
1380



ホタテの雲丹ソース  
Scallop sea urchin sauce  
2個 1600



テラスのやみつき唐揚げ  
Fried Chicken Terrace style  
850



海老とマッシュルームの  
アヒージョ  
Shrimp and mushroom ajillo  
1100



しらすと明太子のアヒージョ  
Shirasu and Mentaiko ajillo  
1200



メンチカツ  
淡路産デミグラスソース  
Menchi-katsu  
Awaji demiglace sauce  
1個 450



蟹クリームコロッケ  
Crab cream croquette  
2個 800



キャベツのアンチョビ  
プランチャー  
Grilled anchovy cabbage  
800



テラスのソーセージ  
3種盛り合わせ  
Assorted sausages  
(3 types)  
1350



フレンチフライと  
トリュフ風味のクリーム添え  
French fries  
With truffle flavored cream  
850

フレンチフライ  
French fries  
550

# PASTA



厳選トマトとモッツアレラの  
フレッシュバジルのスパゲッティ  
Tomato and mozzarella  
Fresh basil spaghetti  
1400 / L 1900



魚介たっぷりペスカトーレ  
[ロッソ or ビアンコ]  
Pescatore with plenty of  
fish and shellfish [Rosso or Bianco]  
1980 / L 2480



淡路産のボロネーゼ 半熟卵添え  
Bolognese from Awaji with  
soft-boiled egg  
1600 / L 2100



スモークサーモンのカルボナーラ  
タリアテッレ  
Smoked salmon  
carbonara tagliatelle  
1750 / L 2250

# MEAT

岩手県産みちのく清流鶏の  
藁焼きスモークロースト

Straw-grilled smoked roast of  
Iwate Michinoku Seiryu chicken

2480

3名からシェアがおすすめ!  
テーブルでスモークしますので  
薫りを一段とお楽しみ頂けます★



厳選国産牛のロースト  
Roasted carefully selected  
domestic beef

3960



アンガス牛肩ロースのグリル

Grilled Angus shoulder loin  
2960



宮崎県産まるみ豚  
肩ロースのソテー

Sautéed Miyazaki Marumi pork  
shoulder loin  
2200



両国テラスのカルネミスト

[牛肉・まるみ豚・ソーセージ]  
Ryogoku Terrace Carne Mist  
[Beef, Marumi pork, Sausage]  
6380

# PAELLA

提供までに30分以上お時間頂きます。

たっぷりズワイ蟹と魚介のパエリア  
Paella of Plenty of snow crab and seafood

3550

季節鮮魚と旬野菜のパエリア  
Paella of fish and vegetables

3550

+ 出汁茶漬け

600



# BREAD

お料理と一緒にどうぞ



バゲット  
Baguette  
2コ / 300



湯だねパン  
Water roux bread  
1コ / 400



フォカッチャ  
Focaccia  
1コ / 300

# PIZZA

薪窯で焼き上げる本格ナポリPIZZA  
生地から独自の配合で発酵させ全て手作りで焼き上げています!

TAKE OUT OK!



マリナーラ  
Marinara  
1150

トマトソース、ニンニク  
オレガノ



マルゲリータ  
Margherita  
1350

トマトソース  
乳牛モッツアレラ  
グラナパダーノ・バジル



マイス  
Mice  
1400

乳牛モッツアレラ  
グラナパダーノ・コーン  
生ハム・マヨネーズ



チチニエリ  
Cicenielli  
1400

トマトソース・ニンニク  
オレガノ・ミニトマト  
釜揚げシラス



シチリアーナ  
Siciliana  
1350

乳牛モッツアレラ  
グラナパダーノ・オレガノ  
アンチョビ・黒オリーブ  
ケツパー



サラミとミニトマトの  
ジェノベーゼ  
Pizza genovese  
1500

ジェノベーゼソース  
乳牛モッツアレラ  
グラナパダーノ・ミニトマト  
サラミ・セルパチコ



淡路産牛のボロネーゼ  
ビスマルク  
Awaji beef Bolognese  
Bismarck  
1700

淡路産牛のボロネーゼ  
乳牛モッツアレラ  
グラナパダーノ・卵  
セルパチコ



フンギビアンコ  
トリュフの香り  
Hungi Bianco  
with Truffle oil  
1600

乳牛モッツアレラ  
グラナパダーノ・キノコ  
トリュフオイル



りんごと  
ゴルゴンゾーラ  
Apples and gorgonzola  
1650

乳牛モッツアレラ  
グラナパダーノ  
ゴルゴンゾーラ・りんご  
はちみつ



クアトロフォルマッジ  
Quattro formaggi  
1800

乳牛モッツアレラ  
グラナパダーノ  
ゴルゴンゾーラ  
リコッタチーズ・はちみつ



マチェライオ  
Macellaio  
2000

乳牛モッツアレラ  
グラナパダーノ  
ゴルゴンゾーラ  
サルシッチャ・生ハム  
ソーセージ・セルパチコ



スモークサーモンと  
長ねぎのジェノベーゼ  
Smoked salmon and  
green onion genovese  
2200

ジェノベーゼソース  
乳牛モッツアレラ  
グラナパダーノ・長ネギ  
スモークサーモン・ミニトマト



マルゲリータD.O.C  
Margherita D.O.C  
2400

トマトソース  
グラナパダーノ  
水牛モッツアレラ  
バジル・ミニトマト



ハーフ&ハーフ  
Half & half  
2800

お好きなPIZZAを  
ハーフ&ハーフで!