



鶏肉のピッツァイオーラ
パン・サラダ付

ナポリ地方で有名なイタリアの伝統料理。阿波鶏とモッツァレラを、トマト、オリーブオイル、ニンニク、オレガノを煮込んだソースで仕上げた逸品です。松茂町産鳴門金時を使用した自家製ニョッキと併せてお召しあがりください。

卵 Eggs 乳 Milk 小麦 Wheat 大豆 Soy ドリンク付 / **¥1,500**



おまかせプレート
「日替わりパスタ」

素材の持ち味を最大限に活かした、絶品パスタを日替わりでお楽しみください♪

卵 Eggs 乳 Milk 小麦 Wheat 大豆 Soy ドリンク付 / **¥1,200**



お子様専用
お子様パスタ
「アマトリチャーナ」

みんな大好きトマトソースの「アマトリチャーナ」です！

卵 Eggs 乳 Milk 小麦 Wheat 大豆 Soy ドリンク付 / **¥800**
単品 / **¥600**

松茂野菜をソースに使用！



MATSUSHIGE
ワイルドチキンバーガー

中はジューシー、スパイスが効いたザクザク衣の阿波鶏をサンド！松茂野菜とすだちを使ったヴェルデソースとフレッシュなトマトサルサのワイルドなバーガーです。

卵 Eggs 乳 Milk 小麦 Wheat 大豆 Soy 単品 / **¥800**
ドリンク付 / **¥1,000**
※ テイクアウトの際には卵なしで提供となります。



シェフ特製
八芳園ホワイトカレー

生クリームに数種類のスパイスを加えてじっくりと煮込んだ八芳園シェフ特製のホワイトカレー！甘口なのでお子様も一緒にお楽しみいただけます♪

卵 Eggs 乳 Milk 小麦 Wheat 大豆 Soy 単品 / **¥1,100**
※ トッピングが変わる場合がございます。



徳島県産すだちのティラミス

イタリアンデザート「ティラミス」に、徳島の特産品「すだち」を加えた新感覚ティラミスです。クリーミーなマスカルポーネチーズとすだちのさわやかさで、濃厚ながらも軽やかに召し上がりがいただけます♪

卵 Eggs 乳 Milk 小麦 Wheat アーモンド Almond 単品 / **¥500**
ドリンク付 / **¥700**



熱々エスプレッソのアフォガード

濃厚なバニラアイスに熱々のエスプレッソをかけて食べるイタリアンデザート「アフォガード」。バニラの甘い香りとエスプレッソの苦味を一緒に楽しめる大人スイーツ♪

卵 Eggs 乳 Milk 単品 / **¥500**

SIDE

- フライドポテト ¥400
- アイスクリーム各種 ¥550
※ 黑板メニューからお選びください

DRINK ● ICE / ● HOT

おすすめドリンク



イタリアン
スパークリングドリンク
【オレンジ or グレープフルーツ】

お料理に +100 で
お付けできます

- HAMAYA コーヒー ¥300
- りんごジュース ¥300
- 上勝阿波晩茶 ¥300
- 本日のお茶 ¥300

ALCOHOL

- 藍色エール Matsushigate オリジナルクラフトビール ¥700
- 海外ビール ¥320 ~ (Set/¥200)
- ハイボール ¥500
- 各種サワー ¥500
- 焼酎 [水割 or ソーダ割] ¥550
- ノンアルコールビール ¥400