



人気とおすすめの料理だけで構成されたコース

「クラッシコ」【2名様より】

CLASSICO 6600（1名様）

【コース内容】

- ・オードブルプレート
- ・ぷりっぷり海老のアヒージョ【シェア】
- ・地元横浜野菜のクラシックサラダ
- ・香り別格。青木農園のバジル100%「ジェノヴェーゼ」
- ・全国和牛品評会で3度の日本一に輝いた、宮崎県壱岐ファーム A5 ランク和牛サーロインのタリアータ【シェア】
- ・濃厚さを極めたエスプレッソクリームプリンとカフェ

※仕入れ状況によって、料理が変更となる場合があります。



FAMOUS APPETIZER



薄切りの豚ロースに、生ハム・モルタデッラ・モッツアレッタ・グリュイエールチーズをのせ、ぐるぐる巻いて、パン粉つけて揚げる。
圧倒的なこの旨さ、知っておくべきかと。

旨すぎ
「ボンベツテ」

Bombette 3ps....990

Sliced cured ham, mortadella ham, mozzarella and gruyere cheese.
Wrapped with thinly sliced pork meat.
We highly recommend this! It goes well with beer and red wine.

極旨。

とろ旨サーモンとアヴォカドの
「カルパッチョ」
Salmon marine

S....990
M....1980

自家製のアトランティック
サーモンのマリネにバルサミコ・山葵・醤油
赤ワインヴィネガーを使ったドレッシングが
最高で、まさに「鉄板メニュー」です。
スパークリングワインとは運命的相性。

Sliced salmon marine and avocado
finished with a savory WASABI soy sauce.

鉄板。





FAMOUS APPETIZER



通常のレバーよりも、リッチな味わいの白レバーだけで仕込みます。
日本酒や醤油などの和の調味料に、生クリームやオリーブオイルを加えて
仕上げるこのレバーペーストは、ワインをはじめ、様々なお酒のお供に
大活躍します。どうぞ、大いにやみついてください。

やみつき
「鶏白レバーのペースト」

Liver paste

770

Seasoned with SAKE, SOY sauce and olive oil, fresh cream.
Its addictive taste goes well with wines.

耽溺○

仔牛と豚の
「パテ・ドウ・カンパーニュ」

Pâté de Campagne

880

仔牛肉を中心に、様々なスパイスや
ポートワインを効かせて仕込みました。
肉の旨味と脂のコク、そしてワインを誘う
芳醇な香りが最高です。

Made with veal and porc.
Rich flavor with port wine, it goes well with wine also.

芳醇○

スープの浮き身というレベルを超えた、テール1本丸ごと入ってます。もはやオマールのテールにスープをかけている料理なのか・・・濃厚さは圧倒的で、一口ごとに海老の旨味が広がります。

テールが1本まるごと入った
「オマール海老のビスク」

Bisque d' Homard

1870

Rich soup made with lobster.
Garnish with a whole tail of the butter-sautéed lobster.

贅沢。

この美味しさはどこから・・・？
「クラムチャウダー」

Clam Chowder

880

私たちのクラムチャウダーは、濃いめです。
クリームが多く、あさりもたっぷり。
アメリカでは歴史あるスープで、当時の食にまつわる人々の情景が浮かぶような・・・

Creamy style, plenty clam.

歴史。



APPETIZER



数種類のハーブ・スパイスに漬け込み、軽く燻製にかけているので香りの余韻が長くて最高です。一度食べると、普通の生ハムでは物足りなくなるかもしれないので覚悟して召し上がってください。



もう他の生ハムには戻れない。
北イタリアの「スペック」
Speck

S....770 M....1540

Italian cured ham.

なぜかアメリカの方にとても人気があります。
理由は全く分かりません。(笑)
南イタリアのソウルフードともいえる料理。
塩・レモンもしくはトマトチリソースで召し上がれ。

南イタリアの伝統。
「カラマリ・フリット」

Calamari fritto

S....1100 M....2200

Deep fried squid with chili tomato sauce.



こういうポテトって、ずっと食べ続けたいですよね・・・
という、一人の女性の願望から生まれた「ウルティメイト」サイズ。
同じ願いを持つ方か、5～6人でシェアするときにどうぞ。



知ってますよ。好きなんですよ
サクサクの「フレンチフライ」

Patatine

S....550 M....1100 Ultimate...1760

Crispy French fries



APPETIZER "SEA"



冷凍なのにこの美味しさ。生産者の努力に感激する
「広島産生牡蠣」

Japanese raw oyster

1ps....330

Raw oyster simply finished with Italian lemon olive oil.

現代の冷凍技術はすごいです。本当に美味しい。
あえて「冷凍です」と、ここに書くほど自信あります。
南イタリア・プーリア州のレモンオリーブオイルを少し添えてシンプルに。
ねっとりミルキーな牡蠣の旨味とオリーブオイルの清涼感が絶妙です。



飲み込みたくない。

「地ハマグリの白ワイン蒸し」

Steamed clam

2ps...1100 4ps...2200

Steamed with white wine and olive oil.

ハマグリから湧き出る、魅惑のスープ。
それをハマエキスと言います。ハマエキスのあまりの美味しさに
身体は「飲み込みたい!」と言うのですが、あなたのお口が「まだ
飲み込みたくない!」と言って、悩ましい葛藤が生じます。



ぷりっぷりの大きめ海老で
旨辛「アヒージョ」

Ajito / shrimp

S....990 M....1980

Dish fried in garlic oil.bread and
It goes well with bread and is very addictive! Must try!

かなり人気のメニューです。
隠し味に、当店名物の「横浜旨辛オイル」が入っていて
もはや病みつき間違いなし。
とにかく熱いので、やけどにはくれぐれもご注意ください。



海は見えないけど、そんな気分になれる
「ムール貝の白ワイン蒸し」

Steamed bleu mussels

S....880 M....1760 U....3520

"Frites" really goes well with this.

アケイラ・ウォランズのムール貝は、ニンニク・オニオン・オレガノと
バターでかなりリッチテイスト仕上げです。
ただでさえ美味しいのに、スープがより一層美味しくなってます。
パンやフリッツをお忘れなく。

※Uはウルティメイトサイズ。食べても食べても減った気がしません。
ヨーロッパで見かけるバケツサイズです。4名様くらいからおすすめ。





SALAD



じつは農業も盛ん。横浜野菜と10年受け継いだドレッシング。
「横浜野菜のクラシックサラダ」

Classic salad

S....660 M....1320

Simply finished with house dressing made with garlic, apple, onions, vinegar, mustard...

ガーリック・リンゴ・オニオンのシンプルなドレッシングですが創業から受け継ぐレシピは、やはり野菜によく合います。地元横浜で生産された野菜をたくさん使いました。



とろっとろ温玉と濃厚トマトフレーバーの
「シーザーサラダ」

Caesar salad

S....880 M....1760

Soft-boiled egg, freshly shaved gruyere cheese and our original tomato caesar dressing.

自家製のトマトシーザードレッシングの濃厚さに自信あり。ベーコンは注文ごとに焼きたて。シャキシャキのロメインレタスとちょっとピターなトレヴィスも一緒に混ぜてください。仕上げにかける削りたてのグリュイエールの香りがまた◎。



一度食べたら、あなたもこの濃厚なドレッシングの虜。
林檎とカマンベール・胡桃のサラダ「ノルマンディー」

Normandie salad

S....880 M....1760

Mixed salad made with apple, camembert cheese and walnuts. This rich dressing made with mango, wheat bran, sesame...

小麦ふすまやマンゴー・ゴマを使った濃厚なドレッシングが林檎やサラダと実によく合います。



色鮮やか。食感の宝庫。素材感抜群の
「コブサラダ」

Cobb salad

S....1100 M....2200

Topped with shrimp, avocado, tomato, boiled egg, cucumber, bacon.

エビ・アヴォカド・トマト・ゆで卵・きゅうり・ベーコン。それぞれの素材を食感重視で楽しむサラダです。ドレッシングは別添えなので、ざっくり混ぜて食べてください。



※写真はMサイズです



OUR SPECIALTY



生産者の顔が見える。

「横浜野菜のバーニャカウダ」

Bagna-Cauda

For one...660

※ご要望の多かった「1人分」サイズです。

M.....1540

※2～4名様向けサイズです。

季節の横浜野菜を
自家製のバーニャソースで
存分にお楽しみください。

一般的なバーニャカウダのソースには、生クリームは
入ってないのですが、ここは生クリームがたっぷり。
アンチョビの旨味と相乗効果抜群です。

Assorted flesh seasonal vegetable.
Please enjoy our original sauce.



※写真は M サイズです



色々な国の個性を楽しむ。

「ソーセージプレート」

Sausage Plate

1870

- ・ブラジル産リングイッサ
「肉を食べてる」感がすごいです。
- ・なめらかで香り最高。
鹿児島黒豚のヴァイスヴルスト
- ・国産だけど、アイリッシュソーセージ
アイルランドのスパイスフレーバー仕上げ
- ・フランス産シポラタ・カンパニャルド
豚トロが少し多めで、脂の旨味抜群。

安心してください。

ちゃんと美味しくなってます。

「フィッシュ&チップス」

Fish & Chips plate

1320

サクサクに揚げた白身魚とポテトチップス。自家製タルタルとイタリアンビネガーで、「本当に美味しい」フィッシュ&チップスをお楽しみください。

“The” fish and chips , but it really taste good by our original recipe.
Please enjoy with homemade tartar sauce and italian balsamic vinegar.





昔から続く永遠の相性。
ワインと

「チーズプレート」

Cheese Plate

1540

白カビ・ブルー・ウォッシュ・セミハード
ハードからその日のセレクトで4種類です。
やはりワインのお供にはこれしかないとい
うくらい最適ですね。

ちよつとずつ色々。
どんな時でもお役にたちます。

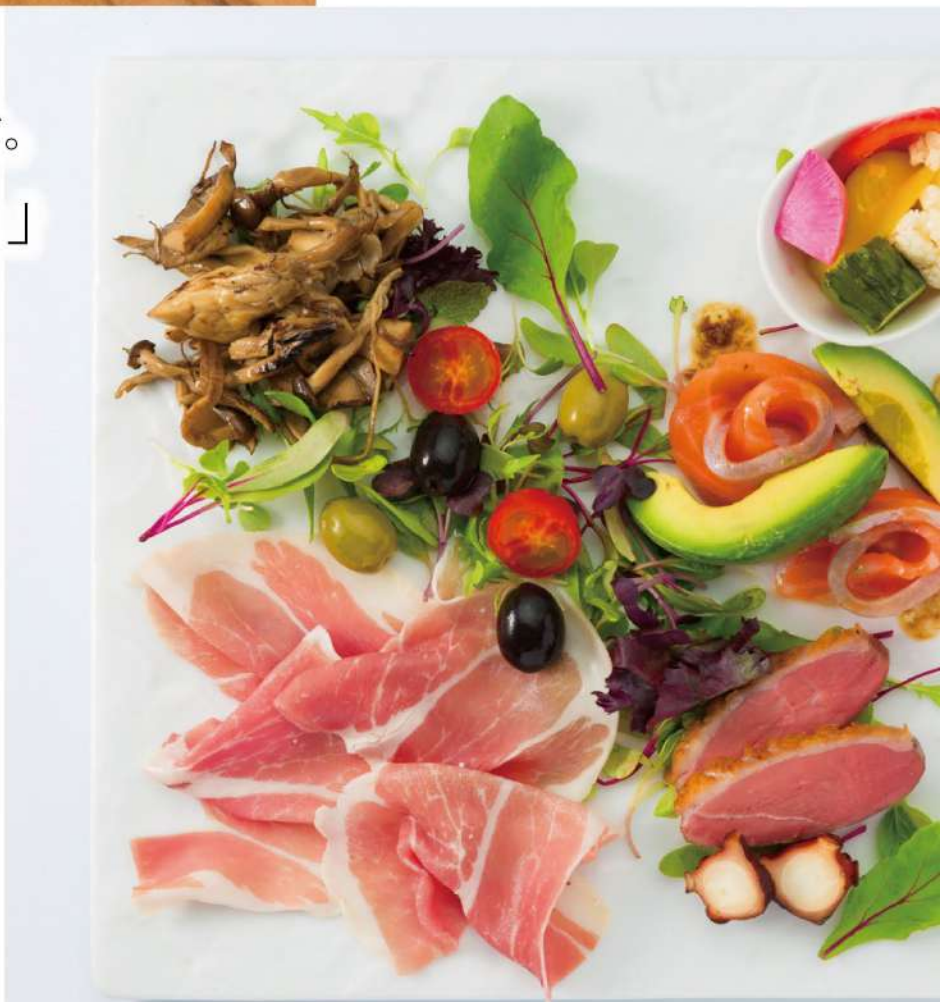
「オードブルプレート」

Hors d'œuvre plate

1760

何かと便利な前菜の盛り合わせです。
季節や日によって、色々と変わります。
嫌いなものや、人数できれいに分けたい時は
できる限りの調整をしますので
遠慮なくお声がけください。

Assorted appetizer.
Selection of the day.





SIGNSTURE DISH



A5 ランクの壱岐ファーム・和牛サーロインのタリアート、ニュージーランド産ラムラック
ドイツ産ヴァイスヴルスト（白ソーセージ）、US 産牛フィレのステーキ
国産鶏のハーブロースト。以上5種類を盛り合わせたプレートです。
マッシュポテトとフリッツもたっぷり添えて、迫力満点。
もう肉で迷ったらこれ食べてください。後悔させませんから。

皆でシェア、
迫力の肉盛り。

大人の肉盛り。テーブル映え最高の
「ミートプラッター」

Meat Platter

6820

Assorted meat plate/ Grilled herb chicken, WAGYU-beef,
Grilled lamb, tenderloin steak, German white sausage.
Mashed potato and Frites.

写真映えも最高です。
どんどん撮ってください。
この写真は2018年9月
からわずか1年でgoogleで
63万回表示されました。
それくらい、目立ちます。



SIGNATURE DISH



季節の魚・地ハマグリ・横浜のトマト・ニューカレドニア産天使の海老
北海道のホタテ・小エビ・アサリ・イカ・オリーブ。

400度まで熱した、富士山の溶岩プレートに、食材をのせて
特製のスープを一気に注ぐと、わずか5分で最高のアクア・パッツアの完成！
焼けた石の香ばしさが食材についてきて、それがなんかすごく美味しいんです。



美味しい湯気に
やられます。

ジュワワワワ～！！！！天井まで立ち上る湯気の香り。
圧倒的魚介の旨味。「石焼きアクア・パッツア」

ISHIYAKI - Acqua Pazza

3960

seasonal fish, local clam, tomato, soft-shrimp, scallop
small shrimp, seaclam, squid, olives

Finished with our special soup in front of your table.
Please enjoy from “delicious steam” !!

あっ！忘れてませんか・・・！？

※の Pasta 440

アクアパッツアの凝縮された旨味を
余さず堪能するには、これでしょう！



PASTA



香り別格。アクイラ名物
「ジェノヴェーゼ」

Genovese

1870

Basil, nuts, bacon, garlic
parmigiano reggiano

南房総の海と自然に囲まれた、青木農園さんのバジル。独自の配合の有機肥料で育てられたバジルは、香りと色が別格。その美しい色合いを損なわないようフライパンで加熱せず、ボウルでさっと和えて仕上げます。



横浜たにやさんの
辛子明太子とイカの
「スペツィアート」

Speziato

1760

spicy cod roe, squid
butter, olive oil



魚介の旨味が
半端じゃない
「ペスカトーレ」

Pescatore

1980

Plenty sea food.
Tomato sauce



天使の海老・ホタテ・アサリ・イカ・小エビ
この方々の旨味をアンチョビとオリーブオイルで
とことん引き出しています。
魚介の香りが一番大切なので、このパスタには
チーズは一切使いません。

これぞレストランの味！
時間もそうですが、仕込み段階で秘密のプロ技を使っ
ているので、旨味の引き出されかたが、すごいんです。
真似のできない味。まさにこういうものです。

5時間煮込んだ
まろやか「ボロネーゼ」

Bolognese

1760

Tasty meat sauce.



クラシックレシピの
「カルボナーラ」

Carbonara

1760

Egg yolk, speck, garlic.
Traditional italian recipe.

生クリームは使わずに卵のみ。
先代料理長のイタリア修行時代の
思い出レシピを受け継いでます。
こういう味を残していきたいと思
います。



仕上げるレモンオリーブ
オイルが、もはや最高です。
昔ながらのファンが多く
好きな人にはやめられない
ニンニクの旨さ全開のパスタ。



南イタリア・プーリア州
ディサンティ家の
レモンオリーブオイルが香る
「ペペロンチーノ」

Alio olio peperoncino

1540

simply style, garlic, chili,
lemon olive oil



PIZZA



4 でも 6 でもない。
「チンクエ（5）・フォルマッジ」

Cinque formaggi

1980

5 cheese.

食べる前から美味しい。そんなピッツァ。
お好みでハチミツかけても美味ですよ。
ご希望の方は、遠慮なくお声がけください。



削りたての生ハムをドサッとのせて
「プロシュート」

Prosciutto

1870

Sliced cured ham , tomato sauce

アケイラ・ウォランズの生ハムはすべてスペック。
つまり、普通の生ハムより美味しい！ということです。
このピッツァは最高。ということです。

ピッツァの女王様。
「マルゲリータ」

Margherita

1540

Most popular pizza. basil, tomato sauce,
mozzarella

シンプルだから、愛される。
圧倒的人気 No.1 のピッツァです。
1889 年生まれの 130 歳。
イタリア王妃の名に因んでつけられたそうです。
だから色もイタリアの色。「緑・白・赤」





TRADITIONAL DISH



音まで美味しいサクサク食感
「ウイナーシュニッツェル」

Vienna Schnizel

2200

本場では仔牛ですが
当店では豚肉を選びました。
叩いて叩いて叩いて、
伸ばして伸ばして伸ばして・・・
愛情を注いでいるのか
はたまた違うのか。
複雑な気持ちになる仕込みですが
出来上がりは、じつに美味です。
サクサクの食感が最高で支配人の
大好物。皆様もぜひ召し上がれ。



【旨味】とは、これか。
「鴨のコンフィ」

Duck confit

2200

塩漬けして、塩抜きして、煮て、漬け込んで、
ローストして、ソテーする。
素朴なですが、これほど「旨味」というものに
向き合える料理はなかなかないのでは・・・？

少しドライな食感ですが、それがまた旨さを強く
引き出しています。





SIGNSTURE DISH



写真は200gです

どんな時でも覚えていられる、感動の美味しさ。
全国和牛品評会で3度の日本一を誇る宮崎牛
「壱岐ファームの A5 和牛サーロインのタリアート」

WAGYU-beef Steak & French fries

100g 4290

200g 7590

300g 10890

シェフの奥さんの出身地、自然豊かな宮崎県児湯郡。

「結婚の挨拶」という人生最大級の緊張感と、完全アウェーの環境の中
会食時にご馳走してもらった、宮崎牛。

色々な会話は覚えてないけど、その美味しさに感動した記憶は鮮明ですって。

デザートは、とことん楽しみましょう。

当店では、全てのデザートに【無料】でお飲み物を提供する
という、ちょっと変わったサービスがあります。
なぜ？という気持ちは置いて、好きな飲みを選んでください。

■コーヒー ■エスプレッソ ■紅茶

なぜこういうことをするかというと、
私たちは、デザートには食後の飲み物が必須だと本気で
思っています。ないと寂しいですね。
「だったら、最初から付いてればいいんだ！」と閃いたわけです。

例えば下の横濱ショコラ。
これ、コーヒーあるのとないのと、どちらがいいですか？
無しなんて考えられない・・・ですね。

食後の幸せなデザートタイム。
ゆっくり楽しんでくださいね。



デザートと食後酒

食後酒も3種類用意していますので

【横濱ショコラとコニャック】

【ティラミスとグラッパ】

など、お好みでお楽しみください。

しかも、デザートと一緒に頼むと

どれでも1杯500円でオーダーできます。

気になった方は、スタッフにお声がけください。

その時の食後酒をご案内します。



ニュージーランドの「グラスフェッドバター」。鈴木養鶏場の「鈴卵」。

ベルギー産「クーベルチュール」。

3種の神器ともいえる良質な素材で、濃密な口どけショコラをお楽しみください。

横濱ショコラ

(約3倍の大きさ)

化粧箱入りの1ホールサイズで、お持ち帰りもご用意できます。

YOKOHAMA - Chocolat....770

Terrine chocolat.

Made from grass fed butter, local egg and belgian couverture.

Please enjoy melt in mouth feeling.

至福。



この口どけは、まるでクリーム。
人生で一度は食べておいってください。

「横濱クリームプリン」 Yokohama cream pudding

鈴木養鶏場の「鈴卵（すずらん）」は、飼料からこだわったとても高品質な卵。仕込みの度に思いますが、黄身の色が全く他の卵とは違うんです。プリンの色を見てください。もはや夕張メロンみたいになってます。

お持ち帰りもご用意できます。

King.....550
【キング】 香り最高。エスプレッソソース

Qween.....550
【クイーン】 自家製のクリーミーキャラメルソース

Jack.....500
【ジャック】 ソースなしのプレーン

日本で唯一のフレーバー（多分）。
「ティラミス・ブラックベリー」

Tira-mi-su Blackberry.....770

ブラックベリー（桑の実）のピューレを使って、美しい色と優しい甘さに仕上げました。

優しいベリーの甘さとエスプレッソの香りの組み合わせはとても上品で、名前の通り気分を高揚させてくれる感じがします。

普通のティラミスとは違う、唯一のフレーバー。ぜひお楽しみください。





DESSERT



中身のチェリーにこだわりました。
ミシガンレッドサワーチェリーの

「チェリーパイ」※バニラアイス付
Cerry pie.....880

小さめの粒に、穏やかな酸味。

赤い色が特徴のミシガンレッドサワーチェリー。

チェリーパイと言えば、やっぱりこれですね。

このチェリーパイには、バニラアイスが必須なので
勝手につけておきます。

アクイラらしい、昔懐かしスタイル。

「クラシック・チーズケーキ」
Cheese cake.....770

濃すぎたり、香りが強すぎたりしない
昔ながらの製法で仕込んだ、どこか懐かしい
チーズケーキ。

口当たりは柔らかく軽やかですが
チーズ感はしっかりきます。

MIX ベリーのソースがとても相性抜群で
最高のコンビネーションを発揮します。

