

DRINK

ドリンク



BEER

	(税込価格)	
生ビール／キリン一番搾り draft beer	700円	770円
クラフトビール 横浜ビール(アルト／ピルスナー) craft beer	900円	990円
イタリアンビール／ペローニ italian beer	800円	880円
ノンアルコールビール／キリン零一 non-alcoholic beer	700円	770円

CHAMPAGNE / WINE

	(税込価格)	
グラスシャンパン champagne(glass)	2,000円	2,200円
グラススプマンテA spumanteA(glass)	900円	990円
グラススプマンテB spumanteB(glass)	1,500円	1,650円
グラスワイン(白)A white wine A(glass)	800円	880円
グラスワイン(白)B white wineB(glass)	1,200円	1,320円
グラスワイン(赤)A red wine(glass)	800円	880円
グラスワイン(赤)B red wine(glass)	1,200円	1,320円
ペアリング3種 pairing (3 types)	3,000円	3,300円
ペアリング5種 pairing (5 types)	5,000円	5,500円
ノンアルコールスパークリングワイン non-alcoholic sparkling wine	900円	990円

COCKTAIL

	(税込価格)	
ジントニック Gin and Tonic	700円	770円
ジンフィズ Gin Fizz	700円	770円
カシスオレンジ Cassis and Orange	700円	770円
カシスソーダ Cassis and Soda	700円	770円
スクリュードライバー Screwdriver	700円	770円
モスクミュール Moscow Mule	700円	770円
カンパリオレンジ Campari and Orange	700円	770円
カンパリソーダ Campari and Soda	700円	770円
リモンチェッロソーダ Limoncello and Soda	700円	770円

DRINK

ドリンク



BRANDY / WHISKEY

	(税込価格)	
食後酒／グラッパ grappa	1,000円	1,100円
ウイスキー／陸 whiskey Riku	600円	660円
ウイスキー／グレンモーレンジ whiskey Glenmorangie	1,000円	1,100円
ウイスキー／白州 whiskey Hakusyu	1,200円	1,320円
ウイスキー／山崎 whiskey Yamazaki	1,200円	1,320円

MOCKTAIL (non-alcoholic cocktail)

	(税込価格)	
カシスオレンジ Cassis and Orange	600円	660円
カシスソーダ Cassis and Soda	600円	660円
アクアマリン Aquamarine	600円	660円
ブルーラグーンソーダ Blue Lagoon Soda	600円	660円
グリーンブリーズ Green Breeze	600円	660円
グリーンアップルソーダ Green Apple Soda	600円	660円

SOFT DRINK

	(税込価格)	
ウーロン茶 oolong Tea	500円	550円
オレンジジュース orange juice	500円	550円
グレープフルーツジュース grapefruit juice	500円	550円
ブラッドオレンジジュース blood orange juice	600円	660円
ジンジャーエール ginger ale	500円	550円
サンペレグリノ(炭酸水) S.PELLEGRINO	800円	880円
アクアパンナ AQUA PANNA	800円	880円
ホットコーヒー hot coffee	500円	550円
アイスコーヒー iced coffee	500円	550円
エスプレッソ espresso	500円	550円
カプチーノ cappuccino	600円	660円
ホットティー hot tea	500円	550円
アイスティー iced tea	500円	550円



NEW TRO ITALIANO



the terrace

yokohama marine tower



A LA CARTE

APPETIZER

前菜



	(税込価格)	
前菜の5種盛り合わせ (2~3人前) to days assorted 5kinds antipasti (2~3servings)	2,600円	2,860円
豚肉のパテとパルマ産生ハム assorted charcuterie (2~3servings)	2,600円	2,860円
鮮魚のカルパチョ 本日のスタイルで today's fresh fish carpaccio	1,800円	1,980円
ブッラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ caprese salad	1,600円	1,760円
三浦野菜のバニヤカウダ bagna cauda	1,600円	1,760円
小はまぐりのヴァポーレ 白ワイン風味 steamed baby clam with white wine	1,800円	1,980円
トリッパのトマト煮込み tripe stew with tomato	1,800円	1,980円
赤足海老のヴェネチア風 (海老4本) sautéed "AKAASHI" shrimp venetian style	2,000円	2,200円
さざえのつぼ焼き アマトリチャーナ風(1個) grilled turban shell amatriciana style(1 piece)	1,600円	1,760円

SOUP

スープ



	(税込価格)	
本日のスープ soup of the day	900円	990円

NEAPOLITAN PIZZA

ナポリピザ



	(税込価格)	
マルゲリータ (トマトソース・バジル・モッツアレラ) margherita	1,900円	2,090円
ネオナートマリナーラ (トマトソース・しらす・バジルソース・モッツアレラ ・オレガノ・チリートマト・玉ねぎ・パルミジャーノ) marinara in whitebait	1,900円	2,090円
クアトロ・フォルマッジ (モッツアレラ・ゴルゴンゾーラピカンテ ・タレッジョ・パルミジャーノ) quattro formaggi	2,000円	2,200円

PASTA & RISOTTO

パスタ & リゾット

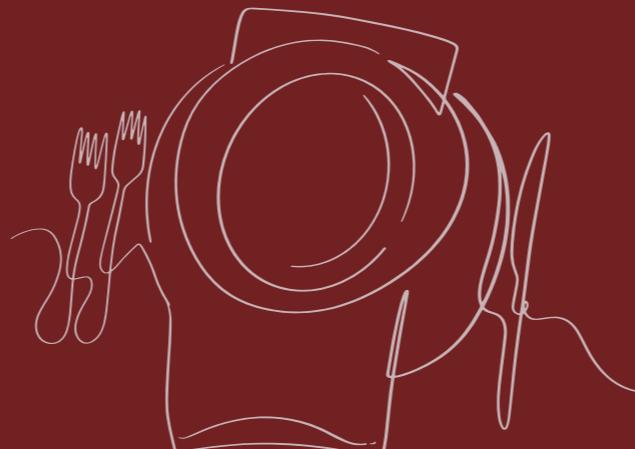


	(税込価格)	
スパゲッティーニ シンプルなトマトソースで spaghetti in tomato sauce	1,700円	1,870円
青森県産にんにくで作った スパゲッティーニ ペペロンチーノ spaghetti with garlic and red pepper olive oil	1,700円	1,870円
赤足海老とフレッシュトマトのスパゲッティーニ spaghetti in "AKAASHI" shrimp with fresh tomato	2,100円	2,310円
地たこのスパゲッティーニ ブッタネスカ octopus of puttanesca	1,800円	1,980円
釜揚げしらすと水菜 フレッシュトマトのスパゲッティーニ からすみ風味 whitebait and potherb masterd with bottarga spaghetti	1,900円	2,090円
小ハマグリのスパゲッティーニ "ボンゴレ ビアンコ仕立て" spaghetti in baby clam vongole bianco style	2,000円	2,200円
国産牛で作ったスパゲッティ ボロネーゼ spaghetti beef bolognese	2,000円	2,200円
スパゲッティーニのカルボナーラ spaghetti of carbonara	1,800円	1,980円
自家製サルシッチャと旬の茸のスパゲッティーニ salsiccia and seasonal japanese mushrooms spaghetti	1,900円	2,090円

本日のシェフおすすめパスタ
pasta of the day

本日のリゾット
risotto of the day

※すべてのパスタは+500円(税別)で手打ちパスタに変更できます
all pasta can be changed to fresh pasta for an additional charge 500yen



MAIN DISH

魚料理と肉料理



	(税込価格)	
本日の鮮魚と赤足海老 帆立貝柱のアクアパッツア "THE TERRACE STYLE" today's fresh fish acqua pazza style	3,000円	3,300円
本日の鮮魚料理 chef's recommended fish dishes	2,200円~	2,420円~
ソテーした上州せせらぎ豚ロース肉 "サルティンボッカ風" sautéed pork loin "saltimbocca"	2,500円	2,750円
季節の茸と薩摩赤鶏もも肉の"カチャトーラ" THE TERRACE風 chicken leg and local mushroom saute "acciatora style"	2,300円	2,530円
黒毛和牛のビフテック 本日のスタイルで beef steak "the terrace style"	4,800円	5,280円
仔牛の煮込み "オッソブーコ" ミラン風 サフラン風味のリゾット添え veal leg stew "osso buco" milan style with saffron rice risotto	3,200円	3,520円
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み トスカーナ風 braised beef cheek in red wine tuscan style	3,500円	3,850円
本日のおすすめメイン料理 ※内容や金額はスタッフにお尋ねください chef's recommended dish of the day		

DESSERT

デザート



	(税込価格)	
ティラミス "THE TERRACE STYLE"	900円	990円
柚子で香りを付けたチーズタルトと柚子のシャーベット "YUZU" flavor cheese tart and sorbet	900円	990円
ラム酒で香りを付けた栗のクレームカタラーナ chestnut cream catalana rum flavor r	900円	990円
ミルフィーユショコラとサフラン風味のアイスクリーム ヌガーで香りを付けたソースと millefeuille chocolate with ice cream saffron flavor	900円	990円
フランボワーズと苺の軽いスフレギアッティオ 牛乳のジェラートを添えて raspberries and strawberry ice glass with milk sherbet	900円	990円
本日のおすすめデザート ※内容や金額はスタッフにお尋ねください chef's recommended dessert of the day		