



NEWTRO ITALIANO

MAI

theterrace  
yokohama marine tower



A LA CARTE

APPETIZER

前菜



		(税込価格)
前菜の5種盛り合わせ .....	2,400円	2,640円
to days assorted 5kinds antipasti		
豚肉のパテとパルマ産生ハム .....	2,400円	2,640円
豚肉のリエットの盛り合わせ		
assorted charcuterie		
24ヶ月熟成 スペイン産イベリコ豚セボ原木生ハム .....	1,800円	1,980円
spanish aged raw ham 24 months		
相模湾で獲れた鮮魚のカルパッチョ .....	1,600円	1,760円
today's fresh fish carpaccio style		
旬の鯖とじゃがいものテリーヌ 人参のサラダ添え .....	1,400円	1,540円
mackerel and potato terrine with carrot salad		
ブッラータチーズとトマトのカプレーゼ .....	1,300円	1,430円
caprese salad		
三浦野菜のバーニャカウダ "new tro style" .....	1,600円	1,760円
bagna cauda		
ロメインレタスと厚切りベーコンのグリリア .....	1,400円	1,540円
シーザーサラダ仕立て		
caesar salad "new tro style"		
ムール貝のヴァポレー 白ワイン風味 .....	1,800円	1,980円
steamed mussels with white wine		
シンプルに茹でたアスパラガスと恵寿卵のポーチドエッグ .....	1,600円	1,760円
パルマ産生ハムとパルミジャーノチーズ添え		
boiled asparagus and poached egg with prosciutto		
トリッパのトマト煮込み ローマ風 落とし卵添え .....	1,800円	1,980円
stewed tomato tripe roman style		
海老とホタテ貝柱 白ワイン蒸し ヴェネチア風 .....	2,000円	2,200円
shrimp and scallop venetian style		
米なすのスカルモツアチーズ焼き トマトソース .....	1,200円	1,320円
旬の茸を添えて		
scamorza cheese gratin with eggplant and tomato sauce		

SOUP

スープ



		(税込価格)
THE TERRACEのミネストローネスープ .....	900円	990円
homemade minestorone soup		
本日のスープ .....	800円	880円
soup of the day		

※ サービス料10%を別途頂戴いたします

## PASTA & RISOTTO

### パスタ & リゾット



(税込価格)

スパゲティ シンプルなトマトソース spaghetti in tomato sauce	1,400円	1,540円
スパゲティのボスカイオーラ spaghetti in mushroom and tuna tomato sauce	1,600円	1,760円
パッケリのペスカトーレ 魚介類の入ったトマトソース paccheri in pescatore style	2,000円	2,200円
ブカティーニのアマトリチャーナ bucatini amatriciana	1,600円	1,760円
江ノ島の釜揚げしらすと万願寺唐辛子の スパゲティ ペペロンチーノ whitebait and manggannji pepper spaghetti peperoncino style	1,600円	1,760円
浅利のスパゲティ ボンゴレビアンコ vongole bianco	1,800円	1,980円
牛肉と茄子のスパゲティ ボロネーゼソース spaghetti beef and eggplant bolognese	1,800円	1,980円
イタリア産パンチェッタと地卵“恵寿卵”で作った リングイーネのカルボナーラ ringuine carbonara	1,800円	1,980円
リングイーネの坦々麺風 chinese dandan noodles bolognese style	1,400円	1,540円
ペンネアラビアータ penne arrabiata	1,400円	1,540円
ペンネ ポルチーニ茸と旬の茸のパルメザンクリームソース penne porcini mushroom in cream sauce	2,000円	2,200円
本日のリゾット risotto of the day	1,600円	1,760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	1,800円	1,980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・チェリートマト・玉ねぎ・パルミジャーノ) marinara in whitebait	1,800円	1,980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 ・タレツジョ・パルミジャーノ) qattro formaggi	2,000円	2,200円
ガンベレット・ピアンカ (海老・茸・ルッコラ・パルミジャーノ・チェリートマト ・ジェノベーゼソース) shrimp pizza basil sauce	2,000円	2,200円

## MAIN DISH

### 魚料理と肉料理



(税込価格)

近海で獲れた鮮魚 本日のスタイルで today's fresh fish cooking of the day	時価	時価
近海で獲れた 1 本鮮魚と貝類のアクアパッツア “THE TERRACE STYLE” today's fresh fish acqua pazza style	時価	時価
上州せせらぎ豚ロース肉のグリリア トマトと白いんげん豆のピューレ添え grilled pork with white kidney beans sauce	2,800円	3,080円
黒毛和牛の希少部位のビフテッカ 本日のスタイルで beef steak "the terrace style"	4,800円	5,280円
水郷赤鷄もも肉のローマ風カチャトーラ chicken leg caccatore rome style	2,600円	2,860円
仔羊のコートレッタ 焦がしバターソース lamb cutlet brown butter sauce	3,000円	3,300円
オッソブーコ ミラノ風 ossobuco milan style	3,400円	3,740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	3,600円	3,960円
US産リブロース肉のタリアータ フレッシュ野菜のサラダとパルミジャーノ添え roast beef italian style	3,400円	3,740円

## DESSERT

### デザート



(税込価格)

ティラミス “THE TERRACE STYLE” tiramisu	1,000円	1,100円
クラシックスタイルのパンナコッタ フレッシュフルーツのマチェドニア添え panna cotta	900円	990円
ピスタチオ風味のクレームカタラーナ cream catalana pistachio flavor	1,000円	1,100円
サラーム・ディ・チョコレート サフラン風味のアングリーズソース バニラアイスクリーム添え chocolate looks like salami saffron flavor with vanilla ice cream	1,000円	1,100円
フランボワーズの軽いスフレグアッチオ フランボワーズのソルベットを添えて raspberries ice glass with raspberries sherbet	1,000円	1,100円

※ サービス料10%を別途頂戴いたします

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
グラススパマンテA spumanteA (glass)	900円	990円
グラススパマンテ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
モスコミュール 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
リモンチェットソーダ Limoncello and Soda	700円	770円

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agoon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

※サービス料10%を別途頂戴いたします