

NEW TRO ITALIANO

MAI

theterrace
yokohama marine tower



A LA CARTE

DRINK ドリンク



BEER

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	1,000円	1,100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 non-alcoholic beer	700円	770円

CHAMPAGNE / WINE

グラスブマンテA spumanteA (glass)	900円	990円
グラスブマンテ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

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
リモンチェッロソーダ Limoncello and Soda	700円	770円

BRANDY / WHISKEY

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)

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

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anna 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
A service charge 10% will be added to your bill

APPETIZER

前菜



	(税込価格)	
本日の前菜5種盛り合わせ (2人前) todays assorted 5kinds antipasti (2servings)	2,900円	3,190円
自家製パテ ドゥ カンパーニュとプロシュート・コット ローマ風コッパ 3種 盛り合わせ (2人前) home made 3kinds assorted charcuterie (2servings)	2,800円	3,080円
鮮魚のカルパチョ 本日のスタイルで (2人前) today's fresh fish carpaccio (2servings)	2,800円	3,080円
ストラッチャテッラと季節フルーツのカプレーゼ仕立て fresh mozzarella cheese and fresh cream with seasonal fruits "caprese styles"	1,800円	1,980円
旬野菜のバーニャカウダ bagna cauda	1,900円	2,090円
国産ムール貝のヴァポーレ steamed domestic mussels in white wine	2,000円	2,200円
トリッパのトマト煮込み tripe stew with tomato flavor	1,800円	1,980円
シェフおすすめのフォワグラ料理 chef's recommended foiegras dishes	3,800円～	4,180円～

SOUP

スープ



	(税込価格)	
本日のスープ soup of the day	800円～	880円～

NEAPOLITAN PIZZA

ナポリピザ



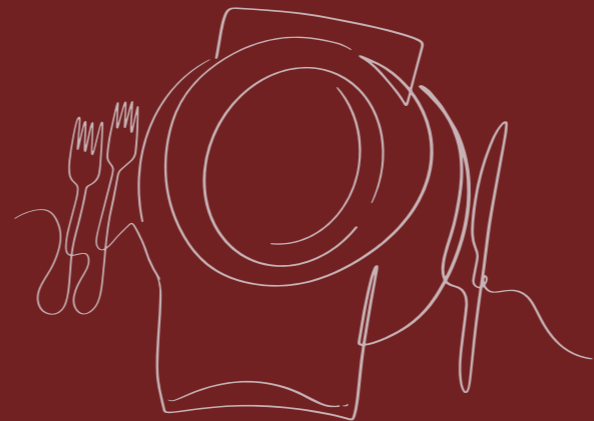
	(税込価格)	
マルゲリータ エキストラ (トマトソース・バジル・ストラッチャテッラ) margherita	2,000円	2,200円
ネオナートマリナーラ (トマトソース・しらす・バジルソース・ストラッチャテッラ ・オレガノ・チェリートマト・玉ねぎ・パルミジャーノ) marinara in whitebait	2,200円	2,420円
クアトロ・フォルマッジ (モッツアレラ・ゴルゴンゾーラピカンテ ・タレツジョ・パルミジャーノ) qattro formaggi	2,300円	2,530円

PASTA & RISOTTO

パスタ & リゾット



	(税込価格)	
ブカティーニ 自家製パンチェタのアマトリチャーナ bucatini pasta tomato sauce with pancetta and onion	1,900円	2,090円
自家製サルシッチャと旬の茸のスパゲッティー spaghetti with italian pork sausage and seasonal mushrooms	2,000円	2,200円
自家製パンチェタを使った スパゲッティー カルボナーラ spaghetti of carbonara	2,200円	2,420円
シンプルなトマトソース スパゲッティー spaghetti in tomato sauce	1,700円	1,870円
イタリア産にんにくで作った スパゲッティー ペペロンチーノ spaghetti with garlic and red pepper olive oil	1,800円	1,980円
タリアテッレ 国産牛で作った ボロネーゼ tagliatelle pasta beef bolognese	2,200円	2,420円
カザレツチェ 鱈のボルペッティーの入った ウイキョウのジェノベーゼ casarecce pasta in horse mackerel dumplings and foeniculum vulgare genovese style	2,200円	2,420円
フェットチーネ 国産ムール貝のクリームソース サフラン風味 fettuccine pasta in domestic mussels saffron flavored white wine cream sauce	2,200円	2,420円
釜揚げしらすとからすみ 季節の葉野菜のスパゲッティー 2種のチェリートマトを使ったオイルソースで whitebait and bottarga with seasonal leafy vegetables spaghetti in 2kind tomato sauce	2,200円	2,420円
リングイネ 海老のサルシッチャと 魚介類のペスカトーレピアンコ linguine pasta in shrimp dumplings and seasonal sea foods white pescatore style	2,300円	2,530円
パルメザンチーズのリゾット parumesan cheese risotto	1,700円	1,870円
本日のパスタ pasta of the day	1,700円～	1,870円～
本日のリゾット rissoto of the day	1,700円～	1,870円～



MAIN DISH

魚料理と肉料理



	(税込価格)	
本日の鮮魚と国産ムール貝のアクアパッツァ today's fresh fish and mussels acqua pazza style	3,300円～	3,630円～
本日の鮮魚料理 chef's recommended fish dishes	3,000円～	3,300円～
銘柄豚のアロースト又はポルケッタ オレンジとバルサミコのソース roasted pork roin or pork porchetta in orange flavored balsamic sauce	2,900円	3,190円
厳選国産牛のビフテッカ 本日のスタイルで beef steak "the terrace style"	4,800円	5,280円
仔牛すね肉の煮込み "オッソブーコ" ミラノ風 サフラン風味のリゾット添え veal leg stew"ossobuco" milan style with saffron risottoo	3,500円	3,850円
厳選国産牛のトレント風煮込み "グラッシウ"ポレンタ添え domestic beef stewed in paprika flavor "goulash" served with polenta	3,800円	4,180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" tiramisu	1,200円	1,320円
タルトタタンをチャイティーのジェラートと apple tarte with indian tea flavor gelato	1,000円	1,100円
栗のクレームカタラーナ バニラジェラート添え chestnut flavor cream catalana with vanilla flavor gelato	1,200円	1,320円
ピスキューに乗せたカルアミルク風味のムースに ピスタチオのジェラートを添えて kahlua milk mousse on biscuit with pistachio gelato	1,300円	1,430円
焼きたてのレモンのタルトと ホワイトチョコレートのジェラート (出来上がりまで15分お時間頂きます) dacoise on white chocolate mousse with mint sorbet (it take 15 minutes complete)	1,100円	1,210円
本日のおすすめデザート chef's recommended dessert of the day	1,000円～	1,100円～