



NEWTRO ITALIANO

MEAN

theterrace
yokohama marine tower



A LA CARTE

APPETIZER

前菜



| | | |
|---|--------|------------------|
| 前菜の5種盛り合わせ to days assorted 5kinds antipasti | 2,400円 | (税込価格) 2,640円 |
| 豚肉のパテとパルマ産生ハム 豚肉のリエットの盛り合わせ assorted charcuterie | 2,400円 | 2,640円 |
| 24ヶ月熟成 スペイン産イベリコ豚セボ原木生ハム spanish aged raw ham 24 months | 1,800円 | 1,980円 |
| 相模湾で獲れた鮮魚のカルパッチョ today's fresh fish carpaccio style | 1,600円 | 1,760円 |
| ブッラータチーズとトマトのカプレーゼ caprese salad | 1,300円 | 1,430円 |
| 三浦野菜のバーニャカウダ “new tro style” bagna cauda | 1,600円 | 1,760円 |
| ムール貝のヴァポーレ 白ワイン風味 steamed mussels with white wine | 1,800円 | 1,980円 |
| トリッパのトマト煮込み ローマ風 落とし卵添え stewed tomato tripe roman style | 1,800円 | 1,980円 |
| 海老とホタテ貝柱の白ワイン蒸し ヴェネチア風 shrimp and scallop venetian style | 2,000円 | 2,200円 |

SOUP

スープ



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

NEAPOLITAN PIZZA

ナポリピザ



| | | |
|--|--------|------------------|
| 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 | (税込価格) 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) quattro formaggi | 2,000円 | 2,200円 |

※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 茸とツナ オリーブの入ったトマトソース spaghetti in mushroom and tuna tomato sauce | 1,600円 | 1,760円 |
| スパゲティ ペスカトーレ 魚介類の入ったトマトソース spaghetti 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イタリア産カラスミの スパゲティ ペペロンチーノ whitebait and bottarga spaghetti peperoncino style | 2,000円 | 2,200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 |
| 国産牛で作ったスパゲティ ボロネーゼ spaghetti beef 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 |
| パルメザンチーズのリゾット rissoto of parmogiano reggiano | 1,400円 | 1,540円 |

MAIN DISH
魚料理と肉料理

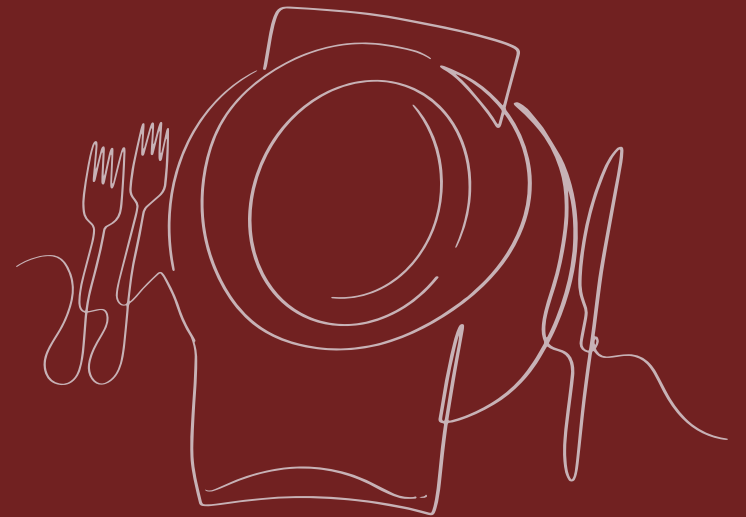


| | | (税込価格) |
|---|--------|--------|
| 本日の鮮魚と 赤足海老 帆立貝柱のアクアパッツア “THE TERRACE STYLE” today's fresh fish acqua pazza style | 2,800円 | 3,080円 |
| 上州せせらぎ豚肩ロース肉と 季節の野菜のアロスティール roasted pork with seasonal vegetable | 2,800円 | 3,080円 |
| 黒毛和牛のビフテッカ 本日のスタイルで beef steak "the terrace style" | 4,800円 | 5,280円 |
| 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 |

DESSERT
デザート



| | | (税込価格) |
|---|--------|--------|
| ティラミス “THE TERRACE STYLE” tiramisu | 900円 | 990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 | 800円 | 880円 |
| ピスタチオ風味のクレームカタラーナ cream catalana pistachio flavor | 900円 | 990円 |
| フォンダンショコラ 季節フルーツソルベッティー添え fondant chocolat with seasonal fruit sherbet | 1,000円 | 1,100円 |
| フランボワーズの軽いスフレギアッチオ 牛乳のソルベットを添えて raspberries ice glass with milk sherbet | 900円 | 990円 |



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