



NEWTRO 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	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

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

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

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

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
自家製パテ ドゥ カンパーニュとロースハム ローマ風コッパの盛り合わせ (2~3人前) home made 3kinds assorted charcuterie (2~3servings)	2,500円	2,750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	1,300円	1,430円
三浦野菜のパーニャカウダ steamed baby clam with white wine	1,300円	1,430円
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	1,700円	1,870円
スパイシーな海老とンドウイェアのソテー トマト風味 sauteed tiger shrimp with itarlian spicy salami in tomato sauce	2,200円	2,420円
シェフおすすめのリゾットに フォワグラのソテーを添えて sauteed foiegras with chef's recommendation risotto	3,500円	3,850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・チェリートマト・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 ・タレツジョ・パルミジャーノ) qattro formaggi	2,000円	2,200円

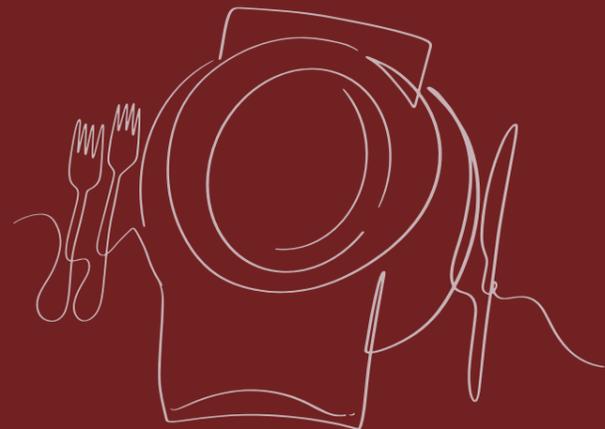
PASTA & RISOTTO

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	1,500円	1,650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	1,500円	1,650円
海老と旬の三浦野菜 フレッシュトマトのスパゲッティーニ supaggetti in tiger shrimp with seasonal vegetable and fresh tomato	1,900円	2,090円
地たこのスパゲッティーニ プッタネスカ octopas 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 自家製からすみ添え whitebait and potherb masterd with home made bottarga spaghetti	1,900円	2,090円
ハマグリスパゲッティーニ “ボンゴレ ヴィアンコ仕立て” spaghetti in baby clam vongole bianco style	1,900円	2,090円
国産牛で作ったスパゲッティ ボロネーゼ spaghetti beef bolognese	1,900円	2,090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	1,700円	1,870円
自家製サルシッチャと旬のキャベツのスパゲッティーニ spaghetti in salsiccia and seasonal local cabbage	1,700円	1,870円
本日のシェフおすすめパスタ pasta of the day	1,700円 ~	1,870円 ~
本日のリゾット rissoto of the day	1,400円 ~	1,540円 ~

※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)	
本日の鮮魚と海老 帆立貝柱 蛤のアクアパッツア “THE TERRACE STYLE” today's fresh fish acqua pazza style	3,200円	3,520円
本日の鮮魚料理 chef's recommended fish dishes	2,200円 ~	2,420円 ~
上州せせらぎ豚ロース肉のロースト sroasted pork roin todays style	3,000円	3,300円
丹波黒鶏もも肉とパプリカのトマト煮込みローマ風 stewed chicken leg roman style	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
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
和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
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	1,000円	1,100円
テラススタイルのバスクチーズケーキ ロイヤルミルクティーのジェラートを添えて burnt basque cheesecake with royal milk tea flavor gelato	900円	990円
エスプレッソ風味のクレームカタラーナ マスカルポーネチーズのジェラート添え espresso flavor cream catalana with mascarpone cheese gelato	900円	990円
サクサクメレンゲと苺ムースのヴァシュラン仕立て 苺のジェラート添え meringue cookies in strawberry mousse with strawberry gelato	1,000円	1,100円
ダコワーズに乗せたホワイトチョコレートのムース ミント風味のソルベティーを添えて dacoise on white chocolate mousse with mint sorbet	1,000円	1,100円
本日のおすすめデザート chef's recommended dessert of the day	900円 ~	990円 ~