

Antipasto

アンティパスト



シーザーサラダ
自家製カリカリベーコンと
パルミジャーノチーズ
M-750. S-400.



コンビネーションサラダ
新鮮な野菜を
自家製ドレッシングで
お楽しみ下さい
M-750. S-400.



きのこのパイ包みスープ
3種のきのここと
ホワイトソースを使用した
クリーミーなスープ
500.



日替りスープ
自家製のスープを
日替りでご用意
400.



日替り前菜
前菜2種とスープ1種
日替りでご用意
400.

Kids Menu

～小学生以下と65歳以上に限ります～



お子様ドリンク
100.



お子様パスタB
クリームパスタ
唐揚げ・ポテト・ドリンク
700.



お子様パスタA
トマトチーズのパスタ
唐揚げ・ポテト・ドリンク
700.



お子様ドリア
ツナドリア
唐揚げ・ポテト・ドリンク
700.

Tomato

トマトソースのパスタ



店主
イチオン



ベスビオ

海老とベーコンの入った辛めのトマトソースパスタ
しっかりと炒めた玉ねぎの甘味がソースのポイントです
1,200.

人気
No.1



モッツアレラチーズのポモドーロ
トマトソースとの相性にこだわり
数種類のチーズを使用しています
1,200.



極旨にんにくのパスタ

じっくりと低温で揚げた
自家製のにんにくチップを使用
にんにくを堪能したい方にオススメ!
1,200.



魚介のトマトスープ

魚介の旨みがスープに♡
仕上げにパルミジャーノ
チーズが振ってあります
1,300.



ドライトマトとモッツアレラチーズのパスタ

ドライトマトの濃縮された味わいが
ソースの味に深みを与えています
モッツアレラのフレッシュさとも相性◎
1,300.



海鮮チゲパスタ

魚介の出汁に生姜のアクセント
が食欲をそそります
粉唐辛子で辛さを調整できます
1,300.



ツナとほうれん草のトマトクリーム

ファンが多い長寿メニューのひとつ
アップルのトマトクリームパスタの
原点ともいえる商品です
1,200.



牛挽肉のトマトバジル

トマトソースを吸った
揚げナスがジューシーで美味!
具材たっぷりです
1,300.

地獄



とにかく辛い。
どうしようもなく辛い。
「罰ゲームでした」と
アンケートを
頂いたこともあります
1,300.



辛いというより

痛い…

(激辛ハバネロ使用)

Cream

クリームソースのパスタ

スタッフ
一押し



有頭海老のチーズクリーム
海老を1尾丸ごと使用することで
海老の出汁がソースに広がります
1,300.

迷ったら
これ!



きのこベーコンのクリーム
隠し味に醤油を使用したクリームパスタ
老若男女問わずの人気商品
1,300.



カルボナーラ
全卵を使用した重くなり
過ぎないカルボナーラです
お好みで黒胡椒をお振ります
1,400.



たらこのカルボナーラ
小海老の入った和風仕立ての
カルボナーラです
大葉がアクセント
1,400.



チキンと野菜のクリームスープ
素材の旨みがスープに
溶け出しています
軽いクリーム感のパスタ
1,300.



海老と貝柱のマヨクリーム
空炒りした海老をパウダー状に
加工しソースに使用
海老好きにオススメ!
1,300.



トマトのカルボナーラ
カルボナーラに
トマトソースを合わせ
酸味とコクのバランスが
絶妙なパスタ
1,500.



**やわらかチキンと
キノコのチーズクリーム**
自家製ホワイトソースを
使用した濃厚な
クリームパスタ
1,300.

濃厚だけど
飽きずに
食べれちゃう!

トロッとソースの
濃厚パスタ♡

Oil

オイルベースのパスタ

にんにく
好きへ…

 **チョリソとエリンギのペペロンチーノ**
エリンギの食感とジューシーなチョリソと
ベーコンがシンプルなパスタと相性抜群
1,200.

ロング
セラー

ジパング
た〜らこ〜♪ た〜らこ〜♪
たっぷり・たらこ〜♪
1,200.

タコペペ

タコとドライトマトを使用し
ジェノベーゼソースを合わせた
ペペロンチーノ
1,300.

ペペロンチーノ

シンプル故にごまかせない
原点にして頂点とも言える
基本のパスタです
1,100.

ツナと筍の和風

醤油ベースの和風パスタ
大根おろしも加わり
さっぱりと召し上がれます
1,200.

**追い黒胡椒が
オススメ**

(セルフコーナーにあります♪)

**適度に辛いもの
が食べたい時に
オススメ!**

たっぷりきのこの和風
3種のキノコと
筍・長ネギを使用
黒胡椒をアクセントが
Good!
1,200.

ソウルパスタ
牛挽肉と筍・しめじ
長ねぎを使用
チョイ辛テイストが
後引きます
1,300.

Supagura

スパゲッティ
グラタン



 **シーフードのスパグラ**
たっぷりの魚介と
辛目のトマトソースを
合わせたちょい辛だけど
クリーミーなスパグラ
1,300円



**モッツアレラチーズの
スパグラ**
モッツアレラチーズを
たっぷりと使用した
1番人気のスパグラ。
自家製ホワイトソースの
味が引き立ちます。
1,200円



自家製ミートスパグラ
自家製のミートソースを
ふんだんに使用。
アップルのミートソースは
牛肉のコクが違います
1,200円

Doria

ドリア



ツナドリア
老若男女を問わない
キングオブドリア!
迷ったらとりあえず
コレっていうのも◎
1,050円



 **チキントマトソースドリア**
柔らかくジューシーな若鶏のもも肉を使用
自家製のちょい辛トマトソースと合わせました
1,200円



**ボロニア風
茄子のクリームドリア**
油で揚げたジューシー
な茄子と自家製の
ミートソースは相性抜群!
1,200円



チキンドリア
ジューシーなチキンの
ベーシックなドリアは
リピーターも多い
ベストセラーです!
1,100円



帆立貝のドリア
プリプリの帆立を
たっぷりとトッピング
帆立はもちろん
「ヒモ」付きです
1,200円



ピリ辛オムレツドリア
オムレツの下には
チキン・しめじ・ほうれん草
ちょっぴり辛いトマトソース
たっぷりのチーズが
かくれんぼ♡
1,250円

Twins

ツインズ
ドリアとスパグラの
ハーフ&ハーフ

元祖
ツインズ

ツインズ

ドリア側にはツナ
スパグラ側にはイカと
エビをトッピング
両側を分けるように
2つのブロッコリーも
入っています
1,180.

ツインズ2

ドリア側にはチキン・コーンと
ちょっぴり辛いトマトソース
スパグラ側にはベーコンと
ほうれん草をトッピング
1,180.

ツインズ3

ドリア側にはトマト・ナスと
自家製ミートソース
スパグラ側にはベーコンと
しめじをトッピング
1,250.

Macagura

マカロニ
グラタン

チキン&モッツァ
マカグラ

柔らかくジューシーな
チキンと濃厚なチーズ
を存分に味わえる
シンプルながらも
リピート確定です
1,180.

マカグラ
人気
No.1

ベーコンとほうれん草の
マカグラ

ベーコン・ほうれん草
しめじをトッピングした
ベーシックなマカグラ
1,100.

パン&ベスビオマカグラ

ほうれん草・ホタテ
エビとちょっぴり辛い
トマトソースにガーリック
トーストをトッピング
1,180.

おつまみにも
オススメ

(マカロニは入ってません)

ガーリックポテトの
チーズ焼きグラタン

スライスしたジャガイモを
にんにくでソテーし
たっぷりチーズと
ホワイトソースを合わせました
1,180.

Risotto リゾット



パルミジャーノチーズと
キノコのクリームリゾット

チーズの王様「パルミジャーノチーズ」を使用
1,200.



サフラン風味の
シーフードリゾット

たっぷりの魚介を使用した
ブイヤベース風リゾット
1,200.



ライムの香りのたらこのリゾット

具材には海老・貝柱・しめじを使用
ライムの爽やかな果汁が
嬉しいアクセントです
1,200.



ジェノバ風アサリとホタテの
トマトリゾット

トマトソースに魚介の
旨みが生きています
1,200.

Side Menu サイドメニュー



唐揚げ&フレンチフライ

唐揚げとポテトの
お得な盛合せ
1,200.



牛すじ&ガリト

余ったタレにガリトを
ディップするための
お得なセット
580.



国産牛すじのトマト煮込み

国産牛のすじ肉を
3時間かけて
じっくり煮込みました
お酒が進みます…
450.



塩麴で漬けたチキンの唐揚げ

この唐揚げのファンも多い
アップル自慢の唐揚げ
850.



フレンチフライ

アップルのポテトは
細いタイプです♪
450.



チョリソー&フレンチフライ

パリパリ食感のピリ辛チョリソー
850.



自家製ガーリックトースト

ガーリックや数種類のハーブを
使用した特製ダレをバケットに
染み込めせました
200.

ガリトが、
お手軽になりました！
一回りコンパクトになり
100円安くなりました

Dolce

ドルチェ



The チョコレートパフェ
まさにチョコ尽くし。
チョコ好きによる集大成。
1,200.



**キャラメル・コン
ジェラート**
自家製キャラメル
ソース&プリンに
ティラミス♡
600.



ミニチョコパフェ
ミルクジェラートに
生チョコ&バナナ
480.



美人薄命
おおよそ4名様分。
(フルーツは一例です)
3,000.



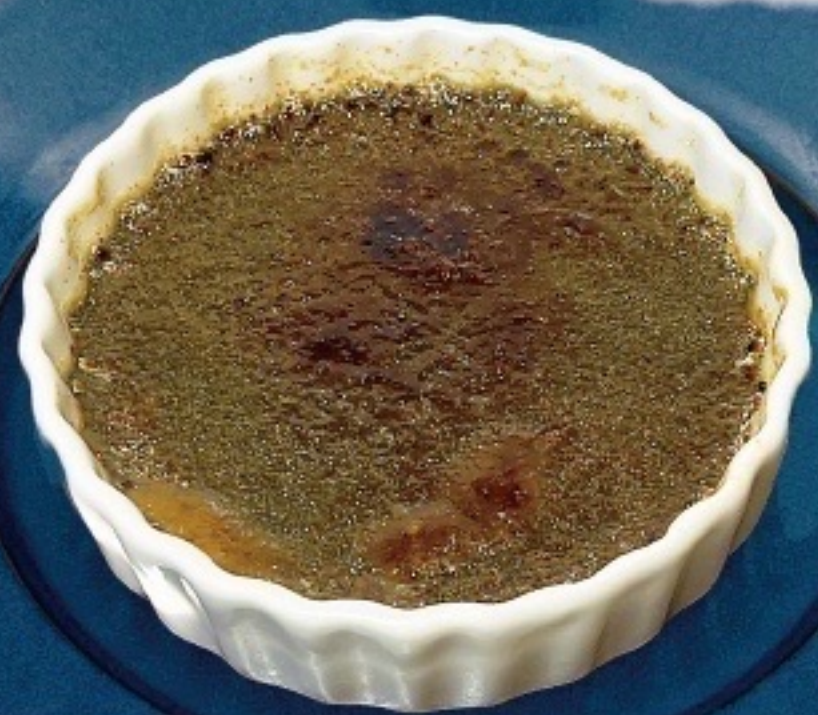
ティラミス
イタリアンドルチェの
原点にして頂点!
550.



**クラシック
ショコラ・スフレ**
温かいスフレケーキと
ミルクジェラートが◎
580.



濃厚チョコトルタ
中にはマンゴーが
隠れんぼ♪
550.



黒ゴマのカタラーナ
濃厚な黒ゴマの味わい
580.



紅茶のクレームブリュレ
トロツと食感に
アールグレイの香り
500.



和三盆糖のカタラーナ
ねっとり。濃厚。
500.



苺のカタラーナ
果肉入りです♡
580.



ミニプリン
昔ながらの固めのプリン
(フルーツは一例です)
350.



デカプリン
ミニプリンの8倍!
2〜3名様どうぞ。
1,200.



おまかせドルチェ
日替わりのケーキ2種
ジェラート1種
380.



特濃チョコプリン
これはチョコなの?
プリンなの?
630.



**キャラメルバナナ
ミルフィーユ**
パイとキャラメル…♡
680.



自家製アップルパイ
じっくり煮詰めた
りんごが優しい味わい
550.



ジェラート (2piece)
テイストは月替わりです
350.

Drink

ドリンク

Original Shake

- オリジナルシェイク -

Hot Drink

ホットコーヒー
(お替り可) 400円

ホットカフェ・オ・レ
450円

紅茶(Hot)
400円

アップルティー(Hot)
400円

甘党のための
ホットココア
500円

果肉たっぷり
ホットゆず茶
400円

ココバナナ
ココアとバナナの
幸せなひととき...
700円

ベリーベリー
シェイク
お口の中が
ベリーで大渋滞
800円

ゴールデン
パインシェイク
パインがとろける
常夏シェイク!
800円

コーヒー
シェイク
コーヒーは
「アリアリ派」
の方にオススメ
700円

Cold Drink

オレンジ100%
450円

アップル100%
450円

パイン100%
450円

赤ぶどう100%
450円

アイスコーヒー
400円

アイスカフェ・オ・レ
450円

自家製ブレンド
アイ스티ー(お替り可)
400円

ラズベリー
フレーバーティー
450円

バニラ
フレーバーティー
450円

プラムスカッシュ
400円

マスカットスカッシュ
400円

コカ・コーラ
400円

ジンジャーエール
400円

オススメ
作りたて
生バナナジュース
580円

オススメ
甘党のための
アイスココア
500円

果肉たっぷり
ゆずスカッシュ
400円

Alcohol

アルコール

一番搾り
(生ビール)
ゾウさんより、
キリンさんが好きです
550円

極上レモンサワー
レモン果肉を
これでもかど使用した
レモンサワー
600円

WHITE HORSE
(ハイボール)
スコッチウイスキー
国内販売量No.1
500円

濃いめのハイボール
通常のハイボールでは
満足出来ない
そのあなたに...
680円

グラスワイン
(赤・白)
500円

カラフェ(400ml)
(赤・白)
1,200円

Cocktail
ALL ¥600

Whisky base
コークハイ
(ウイスキー×コーラ)

ジンジャーハイボール
(ウイスキー×ジンジャーエール)

Lemon base
レモンコーク
(極上レモン×コーラ)

レモンジンジャー
(極上レモン×ジンジャーエール)

Beer base
ディーゼル
(ビール×コーラ)

シャンディガフ
(ビール×ジンジャーエール)

Wine Base
キティ
(赤×ジンジャーエール)

カリモチョ
(赤×コーラ)

オペレーター
(白×ジンジャーエール)

コークオペレーター
(白×コーラ)

Non Alcohol



エルディンガー
(ノンアルコールビール)
ビールからアルコール分
だけを抜いて作られた
リアルテイスト!
500円