

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.

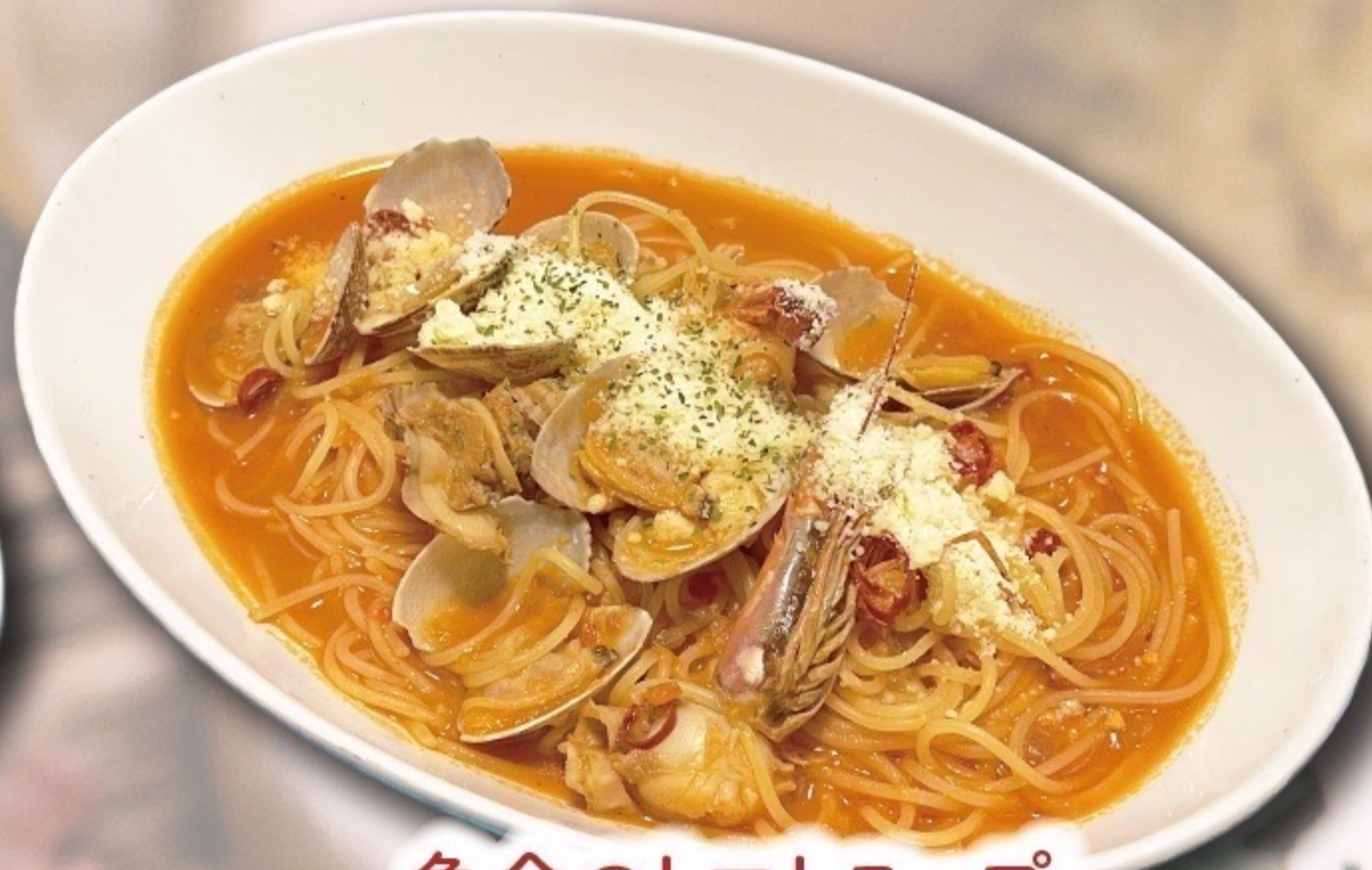


人気
No.1

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 pasta
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 pasta
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 pasta
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 pasta 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
痛いです…
(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します
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.



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.



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.

濃厚だけど
飽きずに
食べれちゃう!



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.

トロッとソースの
濃厚パスタ♡



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

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

スパグラ
人気No.1



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

イチオシ
ドリア



**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
スパグラ側には小柱と
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.

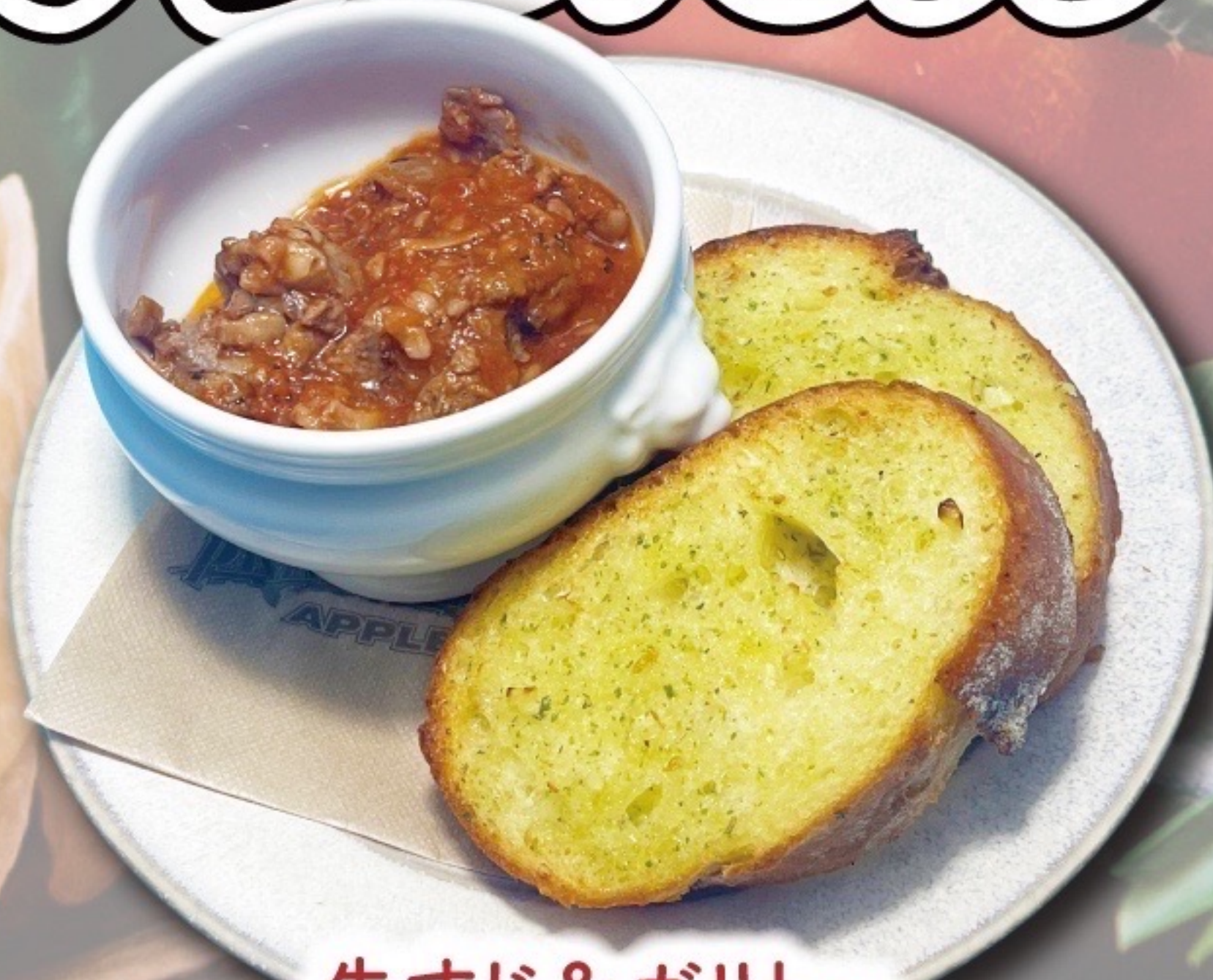


ジェノバ風アサリとホタテの
トマトリゾット
トマトソースに魚介の
旨みが生きています
1,200.

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.

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



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.

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
トロッと食感に
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	甘党のための ホットココア 500円
ホットカフェ・オ・レ 450円	果肉たっぷり ホットゆず茶 400円
紅茶(Hot) 400円	
アップルティー(Hot) 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	アイスコーヒー 400円	自家製ブレンド アイ스티ー(お替り可) 400円	プラムスカッシュ 400円	オススメ 作りたて 生バナナジュース 580円
アップル100% 450円	アイスカフェ・オ・レ 450円	ラズベリー フレーバーティー 450円	マスカットスカッシュ 400円	オススメ 甘党のための アイスココア 500円
パイン100% 450円		バニラ フレーバーティー 450円	コカ・コーラ 400円	果肉たっぷり ゆずスカッシュ 400円
赤ぶどう100% 450円			ジンジャーエール 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
そこのあなたに...
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)

Wine Base
キティ
(赤×ジンジャーエール)

Non Alcohol

Lemon base
レモンコーク
(極上レモン×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)

カリモーチョ
(赤×コーラ)



エルディングー
(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

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)

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)

シャンディガフ
(ビール×ジンジャーエール)