

Antipasto

三浦直送 サンタルチア名物 カルパッチョ3種盛り合わせ	1870円
24ヶ月熟成ハモンセラーノ	770円
出汁巻き卵とパルミジャーノチーズのブルスケッタ	880円
冷たいメロンのガスパチョ 生ハムとマスカルポーネ添え 1人前	770円
水茄子 真蛸 茗荷 じゃが芋のマリネ バーニャカウダソース	1320円
マグロとアボカドのタルタル トリュフ風味	1540円
ラム肉を詰めた水餃子 香味野菜とアラビータソース	1320円
パタティーニフリット（フライドポテト） アンチョビバターソース	1100円
フルーツトマトとミルクアイスのカプレーゼ	1870円
おまかせ前菜5種盛り合わせ 1人前～	1210円
本日のチーズ 1種～	550円
ガーリックトースト 1P	330円

Insalata

新鮮野菜のミックスサラダ	990円
ロメインレタスのアンチョビシーザーサラダ	1320円

Pasta&Rizotto

スルメイカ ルッコラ ドライトマト ペペロンチーノ 1650円
``イカ墨を練りこんだタリオリーニ``

愛媛県産炙り真鯛 大葉ジェノベーゼ 1760円
``スパゲッティ``

白とうもろこし グアンチャーレ 冷製カルボナーラ 1870円
``フェットチーネ``
温製でもご用意できます

焼き穴子 万願寺唐辛子 和風ペペロンチーノ 1980円
``スパゲッティ``

黒毛和牛スジ 和牛スネ 牛ホホ ボロネーゼ 1760円
``フェットチーネ``

長谷川農園マッシュルーム 生ハム ラグークリームソース 1980円
``ブカティーニ``

赤海老 加賀太胡瓜 サルディーニャ産カラスミ 2090円
``リチョーリアルリモーネ``

自家製ラザニア サルサヴェルデソース 1980円

パルミジャーノチーズのリゾット 1650円

白焼き鰻とほうじ茶のリゾット 1760円

北海道函館産渡り蟹とズワイガニのトマトクリームリゾット 2530円
数量限定 

Second

鹿児島県産黒毛和牛「ランプ」ビステッカ	150 g	<u>3850円</u>
	250 g	<u>5390円</u>
沖縄県産皮付き豚バラ肉のストゥファート 蕎麦の実入り味噌と鬼おろし添え		<u>3300円</u>
高知県産四万十鶏もものインボルティーニ アメリケーヌソース		<u>3190円</u>
厚切り牛タンのボッリート タルタルラビゴットソース		<u>4070円</u>
本日の鮮魚 お好みの調理法で		<u>2640円～</u>

Dolce

ティラミス	<u>770円</u>
黒いちじくと紅茶のバスクチーズケーキ	<u>770円</u>
ピスタチオのカッサータ ブルスケッタ仕立て	<u>770円</u>
こだわりジェラート 1種	<u>550円</u>
おまかせドルチェ3種盛り合わせ	<u>1540円</u>

Recommend Menu

おすすめ料理

三浦直送！

「サントルチア名物」カルパッチョ3種盛り合わせ

1870円

季節ごとにこだわりの鮮魚をご用意しました。

本日の鮮魚は黒板にてご紹介させていただきます。

北海道函館産

渡り蟹とズワイガニのトマトクリームリゾット

2530円

通常可食部の少ない渡り蟹ですが、今日の北海道産渡り蟹は一味違う...
食べればわかる...！数量限定でのご案内です。

鹿児島県産

黒毛和牛「ランプ」ビステッカ

150 g 3850円

赤身の旨さとサシのバランスが良い「ランプ肉」を使用

250 g 5390円

噛むごとに広がる肉の甘みは十分！相性の良い赤ワインと一緒にどうぞ

おすすめドリンク

◆Sparkling Wine

ボルゴマラリアーノ シャルドネ

1100円

ピエモンテの辛口シャルドネ。乾杯に最適です。

◆Beer

イタリアンクラフトビール

ask

各種ご用意ございます。

◆Sparkling Cocktail

イタリアンモヒート

900円

ミントとライムの爽やかさが弾ける一杯



Drink Menu

乾杯にも食中酒にも、サントルチアの食事と親和性の高いカクテルです！

All ¥900

スパークリングワインのカクテル

• リモンチェッロ・スプリッツ (リモンチェッロ+スパークリングワイン)

ほのかな甘さと軽やかな泡、うっかりもう一杯飲みたくなるカクテルです。

• 白桃のベリーニ (ピーチ+スパークリングワイン)

みずみずしい白桃の甘さと泡がふわっと広がる、やさしい味わいのカクテル。

• ブラッドオレンジミモザ (ブラッドオレンジ+スパークリングワイン)

ほんのりピターな甘酸っぱさが広がる大人の一杯。

• アペロールスプリッツ (アペロール+スパークリングワイン)

オレンジの香りとはろ苦さが特徴の、イタリア生まれの王道乾杯酒！

• イタリアンモヒート (ミント+ライム+スパークリングワイン)

ミントとライムの爽やかさが弾ける、「泡のモヒート」。



※すべて税込価格です。



Wine Menu



その日のおすすめワインをご用意しております。
お好みのテイストなど、お気軽にお声がけください。



Sparkling Wine

- ボルゴマリアーノ シャルドネ
品種：シャルドネ 産地：ピエモンテ

グラス ￥1100
ボトル ￥6000

White Wine

- 本日の白ワイン

グラス ￥1000～
ボトル ￥6600～

Orange Wine

- 本日のオレンジワイン

グラス ￥1100～
ボトル ￥6600～

Red Wine

- 本日の赤ワイン

グラス ￥1100～
ボトル ￥6600～

全て税込価格です。



17時以降ご来店のお客様には、
お一人様あたりチャージ料金330円頂戴しております。





Cocktail

- たっぷりフルーツのサングリア 赤・白 ¥800

たっぷりフローズンベリーの入った
しつこくない甘さのサングリア。見た目も華やかな一杯。

- カシスソーダ
- ジントニック
- ファジーネーブル (ピーチ+オレンジ)
- アペロールオレンジ

All¥700

Soft drink & Cafe

- ブラッドオレンジジュース
- ジンジャーエール
- イタリアンアイスピーチティー
- ウーロン茶
- アイスコーヒー
- アイスティー

All¥500

- ホットコーヒー ¥600
- ホットティー ¥600
- アイスラテ ¥700
- イタリアンレモンスカッシュ (小瓶) ¥830
- オーガニックぶどうジュース 赤・白 ¥830
- サンベレグリノ 500ml (ガス入りミネラルウォーター) ¥830



※すべて税込価格です。





Alcohol Menu

Beer

- エビス生ビール ¥830
 - シャンディガフ ¥830
 - ブラッドオレンジビール ¥900
- ビールが得意ではない人のために
生まれた「ネオビール」です！
- 本日のクラフトビール ask
※各種ボトルもございます。
 - ノンアルコールビール ¥700

Sake

- 本日の日本酒 ¥900～
その時期おすすめの日本酒をご用意しております。
- 吟醸ハイボール ¥880
四季に合わせたジャンルレスなメニュー提案を行う
サントルチアならではの一杯。
その時のおすすめをご提供します。
- AKAYANE 山椒ハイボール ¥880
芋焼酎から作られる山椒がピリッと香る
「和のハイボール」
こだわりのカルパッチョと一緒にどうぞ！

Lemon Sour

- リモンチェットで作るレモンサワー ¥780
一味違う、さわやかなイタリアンレモンサワー。

リモンチェットとは…

南イタリアカンパーニャ州ナポリ近郊の
アマルフィ海岸、及びカプリ島の「地酒」
主にレモンを原料とするリキュール

Whisky & Highball

- デュワーズハイボール ¥770
- バカルディラムハイボール ¥700
- イチローズモルト モルト&グレーン ¥1200
- 白州 ¥1500



※すべて税込価格です。