

※当店では席料は頂いておりませんので、
アラカルトからご注文をお願い致します。

Dinner Menu

17:30-23:00 (L.O 22:30)



世界各国のワインを各種取り揃えております！

あなたのお気に入りワインが見つかるかも★

WINE

Pick Up

ANTIPASTO



前菜5種盛り合わせ
¥1,280

PRINCIPALE



特製ハンバーグと
フォアグラのロッシュニ風
¥1,880

ラムラック

〜ゴルゴンゾーラソース〜

¥1,680

BEVANDA

飛び込み様大歓迎

飲み放題メニューあります!!

120min.(L.O 30分前) ¥2,000

※おひとり様フードメニュー2品以上の注文をお願いしております。

ARTICOLO



鮮魚のカルパッチョ
¥1,080



ムール貝とアサリの
白ワイン蒸し
¥1,200

PASTA



ワタリガニとムール貝の
バスカトーレ
¥1,780

R'ariatte

イタリア場町

インボイス登録店
酒類販売内発行事務所



加熱式タバコのみ
喫煙OK

FOOD MENU

～ALL税込価格～

- 前菜 -

前菜盛り合わせ 5 種	¥1280
数の子とクリチーのポテサラ	¥480
バジルとチーズ香るポテサラ	¥480
サーモンとほうれん草キッシュ	¥680
雲丹と玉ねぎのキッシュ	¥680
自家製塩豚	¥580
ピクルス	¥380
鮮魚のエスカベッシュ	¥580
鶏レバーペースト	¥480
生ハム盛り合わせ	¥1480
ハモンセラーノ	¥880
モルタデッラ	¥680
チーズ盛り合わせ 3 種	¥950
オリーブ盛り合わせ	¥480

- サラダ -

R'ARIATTE サラダ	¥1180
カプレーゼ	¥1180
鮮魚と野菜のバジルサラダ	¥1180

- 一品 -

鶏ももの唐揚げ	¥480
ポテトフライ-アンチョビマヨ-	¥480
広島県産牡蠣と大葉のクリーム春巻き	¥580
とうもろこしの磯辺揚げ-バター醤油-	¥480
絶品！牛タンステーキ	¥980
しっとり豚ハレカツ-デミグラスソースで-	¥780
ムール貝とアサリの白ワイン蒸し	¥1200
トリュフのチーズオムレツ	¥980
牛肉のとろ煮グラタン	¥850
アヒージョ/エビとマッシュルーム	¥980
アヒージョ/トマトとカマンベール	¥980
アヒージョ/牡蠣とほうれん草	¥1180
アヒージョ/明太子とたまご	¥980
バケット 1 切れ	¥70
ガーリックトースト 1 切れ	¥230

- パイ生地ピザ -

パイッツァ/マルゲリータ	¥980
パイッツァ/クアトロ	¥980
パイッツァ/オススメ(黒板参照)	¥980

- パスタ -

スパゲッティ/アマトリチャーナ	¥1180
リガトーニ/カルボナーラ	¥1280
ブガティーニ/ブッタネスカ	¥1180
スパゲッティ/雲丹のクリームソース	¥1780
スパゲッティ/渡り蟹のペスカトーレ	¥1780
スパゲッティ/濃厚ジェノベーゼ	¥1480

- リゾット -

ポルチーニ茸とキノコのリゾット	¥1480
サーモンととびこのチーズリゾット	¥1380

- メイン -

サーモンのフリット-ポルチーニクリーム-	¥1480
但馬鶏のグリル-和風バター-	¥1380
牧歌豚のグリル-バルサミコ-	¥1380
牛イチボステーキ-シャリアピン-	¥1780
和牛赤身のロースト	¥2880
ラムラック-ゴルゴンゾーラ-	¥1780
ハンバーグとフォアグラの ロッシーニ風	¥1880

- ドルチェ -

特製チョコレートケーキ	¥780
バイクドチーズケーキ	¥780
クレマ・カタラーナ	¥680
ガトーショコラ	¥780
バニラアイス	¥480

DRINK MENU

～ALL税込価格～

・ビール・

アサヒマルホアヒ	1100
レッドアイ	1170
ハートランド	1100
ハイネケン	1100
コロナ	1100
ノンアルコールビール	1100

・ウイスキー・

角ハイボール	1100
ジンジャーハイボール	1100
コーダハイボール	1100

・焼酎・

(夏)二陽堂 (芋)赤霞島 水割り、角瓶水割り、ソーダ割り	1400
----------------------------------	------

・サワー・

こたわり酒場のレモンサワー	1100
トマトサワー	1100
カルピスサワー	1100
★ごろごろマンゴーサワー	1150
★ごろごろパイナップルサワー	1150
★ごろごろミックスベリーサワー	1150
★(追加酎ハイ)	1200

・のんあるサワー・

★ごろごろマンゴージュース	1150
★ごろごろパイナップルジュース	1150
★ごろごろミックスベリージュース	1150
★(追加ソーダ)	1100

・ソフトドリンク・

角瓶水	1100
オレンジジュース	1100
ジンジャーエール	1100
コーラ	1100

・カクテル・

・ウォッカベース・ カシスウォッカ、スクリュードライゼリ マ、カルピスウォッカ、ウォッカトニック	1100
・ジンベース・ ジントニック、ジンバッド、オレング プロセサム、ジンコーダ	1100
・ラムベース・ ラムコーダ	1100
・カシスベース・ カシスソーダ、カシスオレング、カシ スウーロン	1100
・ピーチベース・ ピーチアイス、アムリーコーダ、ピ ーチウーロン	1100
・カンパリベース・ カンパリソーダ、カンパリオレング	1100
・バツァアベース・ バツァアオレング	1100
★テキーラアネホショット	1100

・ワイン・

カルピスソーダ、赤、白	1100
自家製サングリア、赤、白	1400
・ワインベース・ レッドスプリングダー、オアシ、カリ ヒーデュー、スプリングダー、キール スプリングダー	1400
★・ボトルワイン各種・ ワインメニューをご参照ください。	

・スパークリング・

★ 泡れスパークリング(赤、白)	1100
------------------	------

・シャンパン・

★ マム・グランコルドン	11000
★ ヴーヴ・イエロー	11000
★ ヴーヴ・ロゼ	11000
★ ベルエボック	11000

・飲み放題メニューのご案内・

★以外のメニューが飲み放題となっております。
ご注文はQRコードからお願いしております。
【 勿論スタッフ注文も可能です。】
ご不明な点はスタッフにお尋ねください。

イタリアン
ランチメニュー

Lunch Menu

11:30 ~ 15:00

(L.O 14:30)

ご飯大盛り無料！
※価格は全て税込の価格です。



日替りランチ ¥1,000-

毎日変わる日替わりメニュー。季節の食材などをディナータイムの特製ソースや特選ソースなどで味わう高店自製の日替わりランチ



Mixプレートランチ ¥1,250-

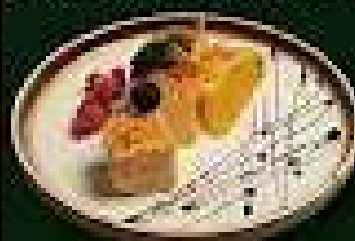
自家製手づくりハンバーグ、海老フライ、人気の唐揚げが詰まった欲張りプレートランチ



ハヤシライスランチ ¥1,000-

一皿かけてじっくり煮込んだ特製デミグラスにシェフ自製のトマトソース、牛肉や玉ねぎの旨みが詰まった人気のハヤシライス

デザート
食後は Dolce で、おもてなし。



クレーマ・カスターナ
¥600



特製チョコレートケーキ
¥700

他にも手作りドルチェのご用意がございます！
ドルチェ単品 ¥600~

~~~~~  
ランチ+ドルチェをご注文なら、ドリンクが200円  
※通常ドリンク単品は380円

13:00以降は、カフェとしてもご利用頂けます。

R'ariatte  
イタリア酒場



加熱式タバコのみ  
喫煙OK

# MENU

R'ARIATTE

ランチメニュー

日 替 わ り ラ ン チ  
¥ 1 0 0 0

月曜 チキングリル〜ローストガーリック〜

火曜 トンテキ

水曜 チキンカツ〜みぞれソース〜

木曜 豚肉の角煮ステーキ

金曜 牛ミルフィーユカツ〜デミグラスソース〜

土曜 アンチョビと水菜のトマトソースパスタ

お手製ハンバーグ  
エビフライ1尾  
唐揚げ1個

ミ ッ ク ス フ レ ー ト ラ ン チ  
¥ 1 2 5 0

一晩かけて  
じっくり  
煮込んだ一品

お 手 製 ハ ヤ シ ラ イ ス ラ ン チ  
¥ 1 0 0 0

ふわふわたまごトッピング ¥150

ご要望に応えました  
時の絶好の味！

土 曜 日 限 定  
濃 厚 ウ ニ ク リ ー ム パ ス タ ラ ン チ  
¥ 1 7 0 0

すべてのメニューご飯/麺大盛り無料  
トッピング 唐揚げ¥100 エビフライ¥150

1 3 時 以 降 の  
メ ニ ュ ー

コーヒー (HOT・ICE) ¥380  
各種ソフトドリンク ¥380  
(ランチorドルチェ頼まれた方 ¥200)

アサヒマルエフ生 ¥550  
角ハイボール ¥550 etc...

特製チョコレートケーキ ¥700  
ベイクドチーズケーキ ¥700  
クレマ・カタラーナ ¥600  
ガトーショコラ ¥700  
バニラアイス ¥400

〜全て税込価格〜