APERITIVO 食前酒

相模原伊勢屋酒造のスカーレットで作る

★ 武相アペロールスプリッツァー　680 (748)
Aperitivo spritzer

アペリティーヴォは食事前に楽しむ軽いお酒のこと。
食欲を刺激し、食事への期待を高めるイタリアの文化

BEER ビール

黒ラベル　680 (748)
Sapporo Black Label

ペローニ　イタリア　880 (968)
Peroni Italia

アルコールフリー　680 (748)
Sapporo Premium Alcohol Free

COCKTAIL

★ 武相 モヒート　グラス 880 (968) / カラフェ 3280 (3608)
Original Mojito

自家製サングリア　赤・白　グラス 780 (858) / カラフェ 2780 (3058)
Sangria

塩麹レモンサワー　580 (638)
Lemon Sour

WHISKEY

デュワーズ　ホワイトラベル　スコッチ　580 (638)
Dewar's

エライジャ・クレイグ　バーボン　680 (748)
Elijah Craig

TEA DRINK ノンアルコールティーカクテル

レモングラスと柚子　宮崎県 べにひかり　680 (748)
Miyazaki Prefecture Benihikari Lemongrass and Yuzu

パッションフルーツとライムリーフ アールグレイティー　680 (748)
Passion Fruit and Lime Leaf Earl Grey tea

杏とクローブス　宮崎県 茎ほうじ　680 (748)
Apricot and clove stem roasted tea

SOFT DRINK ノンアルコール

辛口ジンジャーエール　580 (638)
Dry Ginger Ace

りんごジュース　580 (638)
apple juice

コーヒー　HOT/ICE　480 (528)
Coffee

和紅茶　HOT/ICE　580 (638)
Japanese Black Tea

DESSERT



★ジュゼッペのアフォガード
Grandpa Giuseppe's Affogato　680 (748)
※このデザートはお酒を使用しております



クラシックティラミス
Classic Tiramisu　680 (748)



チーズテリーヌブリュレ
バニラアイスとレモンコンフィチュール
Cheese Terrine Brulee
Served with Orange Jam　880 (968)



クリスタルソルトとテリーヌドショコラ
EXV オリーブオイルをかけた塩バニラアイス
Terrine de Chocolat with Crystal Salt &
Salt Vanilla Ice Creamdrizzled with EVOO　880 (968)



こがさかベイクのアールグレーパウンド
バニラアイスとレモンコンフィチュール
Kogasaka Baked Earl Grey Pound Cake with
Vanilla Ice Cream and Lemon Confiture　780 (858)

MONDO
BUSO CUISINE

GRAND MENU
2025.0915

COLD APPETIZER

★ MONDO プラッター
MONDO Ocean Platter
冷菜３種
3types of Cold Dish
1080 (1188)

冷菜３種＋牡蠣
3types of Cold Dish + Oyster
1550 (1705)

２人前からのご注文となります。

本鮪とオレンジのカルパッチョ / 北海タコのコンフィ / イワシの香味マリネ
~ サルデ・イン・サオール ~

兵庫県　播磨海洋牧場
★ プレミアムフレッシュオイスター
Premium Fresh Oyster
1P 550 (605)

PROSCIUTTO

★ 熟成生ハムづくし
Prosciutto
S/ 1180 (1298)
R/ 1700 (1870)

擦りたて生ハムとサラミの５種盛り合わせ
Fresh Curved Prosciutto and Salami Platter
2300 (2530)

★ 完熟イチゴと生ハムのブラータ
Burrata with Ripe Strawberries and Prosciutto
1780 (1958)

モルタデッラ
Mortadella
980 (1078)

イベリコベジョータ　チョリソ
Iberico de Bellota Chorizo
980 (1078)

ミラノサラミ
Milano Salami
980 (1078)

TAPAS

COLD

神奈川 厚木
★ 桃茶豚のロースハム　トンナートソース（ツナのソース）
Kanagawa Momocha Pork Loin Ham with Tonnato Sauce
980 (1078)

北海タコのコンフィ　サルサヴェルデ
Confit North Sea Octopas with Salsa Verde
880 (968)

イワシの香味マリネ　サルデ・イン・サオール
Sarde in Saor Venetian-Style Sweet-and-Sour Sardines
680 (748)

★ 岩手 八幡平マッシュルームのインサラータ
IInsalata of Hachimantai Mushrooms, Iwate
880 (968)

本鮪とオレンジのカルパッチョ
Carpaccio of Bluefin Tuna and Orange
1280 (1408)

HOT

★ 牛モツのフィレンツェ煮込み ランプレドット
Stewed Beef Florence Lampredotto
780 (858)

塩鱈とじゃが芋のコロッケ　ロメスコソース
Salted Cod and Potato Croquette with Romesco Sauce
780 (858)

南魚沼産 八色椎茸のオムレツ
Omelette with Yaairo Shiitake Mushrooms from Minamiuonuma
880 (968)

★ ハマグリと赤エイのアクアパッツァ
Light Acqua Pazza of Clams and Skate
980 (1078)

神奈川 厚木
桃茶豚パンチェッタと大黒舞茸のフリット
Fritto of Daikoku Maitake topped with Pancetta of Momocha Pork from Atsugi, Kanagawa
980 (1078)

BAR BITES

ノルウェー産 ニシンの酢漬けと野菜のピクルス
Marinated Norwegian Herring with Pickled Vegetables
780 (858)

イタリア産フレッシュオリーブ
Fresh Olive from Italy
580 (638)

軽くスモークしたミックスナッツ
Lightly Smoked Mixed Nuts
580 (638)

おつまみ３種盛り合わせ
Assorted Appetizers (3 Varieties)
1280 (1408)

GRILL

薪火料理



最古の調理法と言われる薪火料理
旬の素材を焼き上げ、シンプルな味付けで
提供いたします。詳しくは黒板メニューをご覧ください

★ 国産牛サーロインの薪ステーキ
Wood-Fired Domestic Beef Sirloin Steak
ASK

武相地区で採れた本日の食材
Today's Ingredients Sourced from the Buso Region
ASK

マッシュポテト
Mashed Potatoes
580 (638)

旬野菜のライムビネグレット
Seasonal Vegetables with Lime Vinaigrette
580 (638)

PASTA



生麺を使ったシェフこだわりの本格生パスタ
もちもちとした食感が特徴の淡路麺業モッチリーニを使用し、
こだわりのソースと合わせました。
濃厚ボロネーゼが当店の名物となります。ぜひご賞味ください。

★ 名物４時間煮込んだ牛肉の濃厚ボロネーゼ
Beef with Red Wine in Rich Bolognese
1580 (1738)

富山県産ホタルイカとルッコラのペペロンチーノ
Peperoncino with Toyama Firefly Squid and Arugula
1680 (1848)

トリュフクリームのパスタ
Truffles Cream Pasta
1580 (1738)

BREAD

こがさかベイクの高加水フォカッチャ
Kogasaka Bake's High-Hydration Focaccia
1ヶ / 200 (220)

石臼挽き粉と国産小麦を使用し、加水率93%の高加水生地を天然酵母で長時間発酵。
もっちりしつつ歯切れ良く、旨味豊かなフォカッチャに仕上げました。そのままでも、
料理を引き立てる一品としても最適です。