

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)	
Original Mojito	カラフェ 3280 (3608)	
自家製サングリア 赤・白	グラス 780 (858)	
Sangria	カラフェ 2780 (3058)	
塩麴レモンサワー	580	(638)
Lemon Sour		

WHISKEY			
デュワーズ ホワイトラベル	エライジャ・クレイグ		
スコッチ	バーボン		
Dewar's	580 (638)	Elijah Craig	680 (748)

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 880 (968)
Served with Orange Jam



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イパウンド
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 冷菜 3 種 1080 (1188)
MONDO Ocean Platter 3types of Cold Dish

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

2 人前からのご注文となります。

本鮪とオレンジの / 魚介とトマトの / 北海タコのコンフィ
カルパッチョ / セビーチェ / サルサヴェルデ

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

PROSCIUTTO



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

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

★ 生ハムと洋梨のブラータ - 幻の洋梨ル・レクチャ - 1780 (1958)
Burrata with Prosciutto and Pear Featuring Niigata's Rare Le Lectier Pear

モルタデッラ 980 (1078)
Mortadella

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

ミラノサラミ 980 (1078)
Milano Salami

TAPAS

COLD

神奈川県 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) 980 (1078)
Kanagawa Momocha Pork Loin Ham with Tonnato Sauce

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

魚介とトマトのセビーチェ 880 (968)
Seafood and tomato ceviche

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

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

HOT

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

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

南魚沼産 八色しいたけのオムレツ 880 (968)
Omelette with Yaairo Shiitake Mushrooms from Minamiuonuma

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

神奈川県 厚木
桃茶豚のパンチェッタをのせた大黒舞茸のフリット 980 (1078)
Fritto of Daikoku Maitake topped with Pancetta of Momocha Pork from Atsugi, Kanagawa

BAR BITES

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

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

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

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

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 ASK
Wood-Fired Domestic Beef Sirloin Steak

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

マッシュポテト 580 (638)
Mashed Potatoes

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

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 1580 (1738)
Beef with Red Wine in Rich Bolognese

ボスカイオーラビアンコ -5 種のキノコのオイルパスタ- 1680 (1848)
Boscaïola Bianco with Five Kinds of Mushrooms

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

BREAD

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

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。
もっちりしつづ歯切れ良く、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。