

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
Aperitivo spritzer

680 (748)

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

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)

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
Original Mojito
グラス 880 (968)
カラフェ 3280 (3608)

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

塩麹レモンサワー
Lemon Sour
580 (638)

WHISKEY

デュワーズ ホワイトラベル
スコッチ
Dewar's 580 (638) エライジャ・クレイグ
パーク
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
Miyazaki Prefecture Benihikari Lemongrass and Yuzu
680 (748)

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
Passion Fruit and Lime Leaf Earl Grey tea
680 (748)

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

SOFT DRINK ノンアルコール

辛口ジンジャーエール
Dry Ginger Ale
580 (638)

りんごジュース
apple juice
580 (638)

コーヒー HOT/ICE
Coffee
480 (528)

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

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。

本鮓とオレンジの
カルパッチョ

魚介とトマトの
セビーチェ

北海タコのコンフィ
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
Premium Fresh Oyster

IP 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)

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

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) 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
Confit North Sea Octopus with Salsa Verde

880 (968)

魚介とトマトのセビーチェ
Seafood and tomato ceviche

880 (968)

★ 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

本鮓とオレンジのカルパッチョ
Carpaccio of Bluefin Tuna and Orange

1280 (1408)

HOT

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

塩鰈とじゃがいものコロッケ 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ア 980 (1078)
Light Acqua Pazza of Clams and Skate

神奈川 厚木
桃茶豚のパンチetta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
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

生麵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麵業モッチャーニを使用し、
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)

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

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。