

COLD APPETIZER

★ **STRI プラッター** 冷菜3種 **1,080** (1,188)
STRI Platter 3types of Cold Dish

牡蠣 / 冷菜3種 **1,550** (1,705)
Oyster / 3types of Cold Dish

2人前からのご注文となります。

北海道産ニシンと八朔の
カルパッチョ

北海道産の
コンフィ

揚げ鱈の
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** **550** (605)
Premium Fresh Oyster

PROSCIUTTO



★ **熟成生ハムづくし** **S/ 1,180** (1,298)
Prosciutto **R/ 1,700** (1,870)

擦りたて生ハムとサラミの
5種盛り合わせ **2,300** (2,530)
Fresh Curved Prosciutto and Salami Platter

★ **完熟メロンと生ハムのブラータ** **1,780** (1,968)
Burrata with Ripe Melon and Prosciutto

モルタデッラ **980** (1,078)
Mortadella

ミラノサラミ **980** (1,078)
Milano Salami

イバリーコベジョータチョリソ **980** (1,078)
Chorizo Iberico de Bellota

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)
Olive Made in Italy

軽くスモークしたミックスナッツ **580** (638)
Mix Nuts

おつまみ3種盛り合わせ **1,280** (1,408)
Assorted Appetizeers

フォカッチャ **280** (308)
Focaccia

TAPAS

COLD

★ **桃茶豚のロースハム トンナートソース** (ツナのソース) **880** (968)
Momocha Pork Loin ham with Tomato Sauce

北海道産のコンフィ サルサヴェルデ **880** (968)
Confit North sea octopas

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

★ **八幡平マッシュルームのインサラータ** **880** (968)
Insalata with Hatimantai Mushrooms

北海道産ニシンと八朔のカルパッチョ **1,280** (1,408)
Carpaccio of Hokkaido Herring and Hassaku Citrus

HOT

★ **牛モツのフィレンツェ煮込み** ランブレドット **780** (858)
Stewed Beef Offal Ferenzi Style

塩タラとジャガイモのコロッケ ロメスコソース **780** (858)
Cod and Potato Croquette with Romesco Sauce

愛媛県産 釜揚げしらすと空芯菜のオムレツ **880** (968)
Omelet with Boiled Whitebait and Norabou Leafy Greens

★ **宮城県産フレッシュムール貝のアクアパッツァ** **980** (1,078)
Aqua Pazza with Fresh Miyagi Mussels

夏穴子とズッキーニのフリット **980** (1,078)
Friedm Anago and Zucchini with Bottarga

★ GRILL

豊西牛

北海道十勝のトヨニシファームが肥育するホルスタイン種の雄牛。本来は乳牛として育てられる為、雄牛は殺処分されることが多くありました。その雄牛を特別な飼料で、愛情深く丁寧に育て上げ、大変肉質の良い「豊西牛」が生まれました。脂身が少なくヘルシーで、牛肉が持っている赤身本来の味わい深い旨味をお楽しみください。



豊西牛 ステーキ **1,980** (2,172)/100g
Toyonishi Beef Rump Steak **3,980** (4,372)/200g

★ PIZZA

SEASONAL PIZZA シーズンピッツァ



フィオーレ **2,300** (2,530) **アマルフィ** **2,200** (2,420)

アスパラガス / モルタデッラ / モッツアレラ
グラナパダーノ / にんにくオイル

サルシッチャ / モッツアレラ / レモン / ズッキーニ
グラナパダーノ / オレガノ / 黒胡椒

Fiore
Asparagus / Mortadella / Mozzarella
Grana Padano / Garlic oil

Amalfi
Salsiccia / Mozzarella / Lemon / Zucchini
Grana Padano / Oregano / Black Pepper

マリナーラ **1,280** (1,408)
トマトソース / ニンニク / オレガノ / バジル
Marinara | Tomato Sauce/Garlic/Oregano/Basil

マルゲリータ **1,530** (1,683)
トマトソース / モッツアレラ / バジル
Margherita | Tomato Sauce/Mozzarella/Basil

アリオ・ディアボラ **2,050** (2,255)
トマトソース / バジル / モッツアレラ / ニンニク
ピカンテサラミ / ハラペーニョ / オレガノ
Aglio Diavola | Tomato Sauce/Basil/Mozzarella/Garlic
Picante Salami / Jalapeno Pepper/Oregano

モンテビアンコ **1,950** (2,145)
リコッタ / パンチュッタ / モッツアレラ / 黒胡椒
Montebianco | Ricotta / Pancetta / Mozzarella / Black Pepper

クアトロフォルマッジ **2,050** (2,255)
モッツアレラ / ゴルゴンゾーラ / タレグジョ / グラナパダーノ
Quattro Formage | Mozzarella/Gorgonzola/Taleggio/Grana Padano

ビスマルク ※ハーフ&ハーフ対象外 **2,050** (2,255)
リコッタ / 燻製チキン / 海老名卵 / モッツアレラ / 黒胡椒
Bismarck | Ricotta/Smoked Chicken/Egg/Mozzarella/Black Pepper

★ **オーダーメイド ハーフ & ハーフ** **2,500** (2,750)
Order Made Half&Half

PASTA

★ **名物 4時間煮込んだ牛肉の濃厚ボロネーゼ** **1,580** (1,738)
Specialty Rich bolognese made with beef simmered for 4 hours

熊本県産
万願寺唐辛子とイタヤ貝のからすみペロンチーノリモーネ **1,680** (1,848)
Peperoncino with Manganji pepper, Itaya scallop and Bottarga

トリュフクリームのパスタ **1,580** (1,738)
Pancetta and mushroom truffle cream

※アレルギー等ございましたら、スタッフにお声掛けください。

APERITIVO 食前酒

相模原伊勢屋酒造のスカレットで作る

★ **武相アペロールスプリッツァ** 680 (748)
Aperol Spritzarby ISEYASYUZO

アペリティーヴォと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。

WINE ※別紙のワインリストを参照ください

★ **季節のセレクトワイン** スパークリング/白/赤 Glass/880〜 (968)
Selected Seasonal Wine Bottle/4200〜 (4,630)

CRAFT BEER クラフトビール

ソラチエース 北海道 S/580 (638) R/780 (858)
Sorachi Ace Hokkaido

ガージェリー スタウト 東京 S/780 (858) R/980 (1078)
Gargeery Stout Tokyo

黒ラベル S/580 (638) R/680 (748)
Sapporo Black Label

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/3,280 (3,608)

自家製サングリア 赤・白 グラス/780 (858)
Sangria カラフェ/2,780 (3,058)

塩麹レモンサワー 630 (693)
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 580 (683)
Miyazaki 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 580 (683)
Passion Fruits and Lime Leaf Earl Gray Tea

杏とクローブス 宮崎県 茎ほうじ 580 (683)
Apricot and Clove Stem Roasted Tea

SOFT DRINK

辛口ジンジャーエール 530 (583)
Spicy Ginger Ale

りんごジュース 530 (583)
Apple Juice

コーヒー HOT/ICE 480 (528)
Coffee

和紅茶ポット 580 (638)
Japanese Black Tea Pot

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)

STRI

BUSO CUISINE



BUSO
RESTAURANT