

## 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ー 680 (748)  
Aperitivo spritzer

アペリティーヴォは食前に楽しむ軽なお酒のこと。  
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 Chocolate with Crystal Salt &  
Salt Vanilla Ice Cream drizzled 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 / 北海タコの / 揚げ鰯の  
カルパッチョ / コンフィ / 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 1P 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

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

モルタデッラ 980 (1078)  
Mortadella

イベリコベジョータ 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 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

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

★ 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

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

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

南魚沼産 八色椎茸のオムレツ 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 厚木  
桃茶豚パンチェッタと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種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

国産白子のペペロンチーノ - 柚子の香り - 1680 (1848)  
Peperoncino with Japanese Shirako

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ヶ / 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。