



-数量限定-  
2名様から、  
当日注文  
OK!

# BEER TERRACE PLAN

メインは丸鶏、薪窯焼のマルゲリータもちろん入った飲み放題つきのプラン!

## BEER TERRACE PLAN

お一人様 / 4527 [税込4980]

- 生ハム
- モルタデッラ
- ピンチョスカプレーゼ
- カマンベールブルスケッタ
- ポテトフリット
- ナチョス
- 枝豆ベベロンチーノ
- 有頭海老のオープン焼き
- ローストチキン
- マルゲリータ

今から楽しめるBBQ!

## BEER TERRACE +BBQ PLAN

お一人様 / 6819 [税込7500]

- 生ハム
- モルタデッラ
- ピンチョスカプレーゼ
- カマンベールブルスケッタ
- ポテトフリット
- ナチョス
- 枝豆ベベロンチーノ
- 有頭海老のオープン焼き
- ローストチキン
- マルゲリータ



- プライム牛肩ロース肉
- 夢の大地豚肩ロース肉
- 国産野菜3種
- ソーセージ

FREE  
DRINK  
90min.

全35種類以上の飲み放題つき!

生ビール・サワー・ハイボール・ワイン(赤/白)  
・焼酎・カクテル・ソフトドリンクetc.



写真は4名様分のイメージ画像です。お料理の内容は、季節により変更となる場合がございます。ご了承ください。



# Antipasto

## 前 菜

お食事のはじめに召し上がっていただきたい、  
旬の食材を使ったウミソバおすすめの前菜。

### Recommend

#### アフエッタート ミスト

Affettato misto

2～3名様でシェアにピッタリな、  
生ハムやパテの盛り合わせ。  
チーズや旬のフルーツと一緒にぜひ。

2800 [税込3080]



#### ぐんま麦豚の生ハム

GUNMA Pork Cured Ham

980 [税込1078]



#### パテド カンパーニュ

Pate de Campagne

850 [税込935]



#### オイルサーディンと 焼きなすのブルスケッタ

Bruschetta with Oil Sardine & Eggplant

900 [税込990]



#### 鮮魚のカルパッチョ

Carpaccio

1300 [税込1430]



### 国産活ア蛸とじゃがいも セロリサルサヴェルデ

Japanese Octopus, Potatoes, Celery and Salsa Verde

1300 [税込1430]



### 旬のフルーツと生ハム ストラッチャテッラ

Seasonal Fruit & Cured Ham

\* 旬のフルーツはスタッフへお尋ねください。

1350 [税込1485]



### 水牛モッツアレラのカプレーゼ

Buffalo Mozzarella Caprese

1300 [税込1430]



### マグロの漬けとアヴォカドのサラダ

Marinated Tuna & Avocado Salad

1350 [税込1485]



### インサラータ ミスタ

Insalata Mista

シェアにもおすすめ。たっぷりの季節のお野菜とデリ、オニオンドレッシングで。

1200 [税込1320]

湯だねパン  
バゲット

Water roux bread  
Baguette

300 [税込330]

300 [税込330]



# Fritto

## フリット

さくさく、手が止まらない。揚げたて熱々のフリット。

### ポテトフリット

Potato Fritto

550 [税込605]



### スパイシー チキンフリット

Spicy Chicken Fritto

750 [税込825]

## Recommend

### 芝えびのフリット

Shrimp Fritters

600 [税込660]



### 和歌山県産釜揚げしらすと あおさ海苔のゼップリーネ

Zeppoline  
with Wakayama Shirasu  
and Seaweed

650 [税込715]

# Pasta

## パスタ

本場ナポリにも負けない渾身の一皿！  
こだわりのパスタをぜひ。

### Recommend

和歌山県産釜揚げしらすの  
フレッシュトマトソース

WAKAYAMA Shirasu  
with Fresh Tomato Sauce

和歌山県産しらすの  
まろやかな塩気と旨味が、  
瑞々しいトマトと高相性です。

1300 [税込1430]



ズッキーニとレモンのネラーノ風  
Zucchini and lemon Nerano style

1400 [税込1540]



ソレント風ニョッキ  
Sorrento-style Gnocchi

1500 [税込1650]



北坂卵のカルボナーラ  
KITASAKA egg Carbonara

1500 [税込1650]



和牛のボロネーゼ  
WAGYU Beef Bolognese

1650 [税込1815]



**ペスカトーレ**  
Pescatore

2800 [税込3080]



**豚バラ肉のナポリ風ラグー**  
Neapolitan ragout with pork belly

1600 [税込1760]

# ||||| Staub |||||

ストーブ



## 魚介のブイヤベース

3000 [税込3300]

Seafood Bouillabaisse

えび、いか、ムール貝やアサリなど、たっぷりの魚介！濃厚な出汁と旨味が感じられます。

\* 提供までお時間をいただきます。ファーストオーダーでご注文いただくとスムーズです。



Recommend

## 優味豚スペアリブ

YUMI Pork Spare Ribs

旨み豊かな優味豚を、ハーブとともにじっくりとロースト。

濃厚で奥深い味わいがワインとも好相性。

\* 提供までお時間をいただきます。

1800 [税込1890]



### スフレオムレツ

1200 [税込1320]

Souffle omelet

ふわ、しゅわっとした食感の焼きたてオムレツ。パプリカの香るトマトソース。

\* 提供までお時間をいただきます。



### 天然海老のアヒージョ

980 [税込1078]

Shrimp ajillo

バゲット Baguette 300 [税込330]



### とうもろこしの炊き込みご飯

1400 [税込1540]

Rice cooked with corn

とうもろこしを丸ごと一本使用し、半分は炭火で香ばしく焼き上げました。甘みと香ばしさが広がる、贅沢な炊き込みご飯です。

\* 提供までお時間をいただきます。



# Carbone

## 炭焼き

厳選素材をシェフこだわりの炭焼きに。

遠赤外線の効果で食材の水分とうまみを逃しません。身はふっくらと柔らかく、  
お野菜はよりみずみずしく焼き上がります。直球勝負の炭焼き料理をぜひ。





## Chicken

紀の国みかんどり  
200g

KINOKUNI Mikan  
Chicken

くさみのなく、爽やかで  
良質な脂の旨味。

1600 [税込1760]



## Pork

優味豚 肩ロース  
200g

YUMI Pork  
Shoulder Loin

きめの細かい肉質は、  
水分が逃げにくくジューシー。

1650 [税込1815]



## Beef

鹿児島黒牛  
サーロイン 120g

KAGOSHIMA  
Black Beef Sirloin

バランスよく織り混ざった霜。  
深いコクと旨味が特徴。

3300 [税込3630]

## Vege 旬の厳選野菜!



### 本日の炭焼き野菜

Today's Charcoal Grilled  
Vegetables

\* お野菜はスタッフへお尋ねください。

700 [税込770]

\* image



**マルゲリータ** 1350 [税込1485]  
 Margherita  
 トマトソース+モッツアレラ+バジル  
 +グラナパダーノ



**マリナーラ** 1100 [税込1210]  
 Marinara  
 トマトソース+バジル+ニンニク+ミニトマト



**ポルポ** 1800 [税込1980]  
 Polpo  
 タコラグーソース+インゲン  
 +国産活メタコ



**クワトロ フォルマッジ** 1950 [税込2145]  
 Quattro Formaggi  
 モッツアレラ+ゴルゴンゾーラ+リコッタ  
 +タレツジョ+グラナパダーノ



**マルゲリータ  
ブローヴォラ** 1950 [税込2145]  
 Margherita provola  
 トマトソース+バジル+水牛燻製モッツアレラ  
 +グラナパダーノ



**ローマーナ** 1450 [税込1595]  
 Romana  
 トマトソース+モッツアレラ+アンチョビ  
 +オレガノ+ニンニク+グラナパダーノ



**サルシッチャ** 1700 [税込1870]  
 Salsiccia  
 モッツアレラ+サルシッチャ+赤玉ねぎ  
 +レンコン+グラナパダーノ



**カラブレーゼ** 1600 [税込1760]  
 Calabrese  
 モッツアレラ+ピカンテサラミ+バジル+ニンニク  
 +ミニトマト+辛ロサミペースト+グラナパダーノ



**メランツアーネ** 1600 [税込1760]  
 Melanzane  
 トマトソース+モッツアレラ+バジル+オレガノ  
 +茄子+島根ベーコン+グラナパダーノ



**バンビーノ** 1600 [税込1760]  
 Bambino  
 トマトソース+コーン+モッツアレラ+ソーセージ  
 スモークチーズ+マッシュルーム+グラナパダーノ



**ビスマルク** 1950 [税込2145]  
 Bismarck  
 モッツアレラ+舞茸+柿の木茸+卵+  
 プリアンベツラ+グラナパダーノ



**プロシュート ルッコラ** 2000 [税込2200]  
 Prosciutto e rucola  
 トマトソース+モッツアレラ+生ハム  
 +グラナパダーノ+ルッコラ

*Recommend*

**天然エビのガンベレッティ**  
 Gamberetti  
 天然エビ+ズッキーニ+モッツアレラ  
 アンチョビ+ニンニク+レモン  
 +グラナパダーノ

1850 [税込2035]



*Recommend*

**和歌山県産 釜揚げしらすの  
チチニエツリ**  
 Cicinielli  
 和歌山産釜揚げしらす+バジル+ニンニク  
 +ミニトマト+ケッパ+アンチョビ  
 +グラナパダーノ

1500 [税込1650]





Dolce

# Seasonal Dolce

春の期間限定ドルチェ

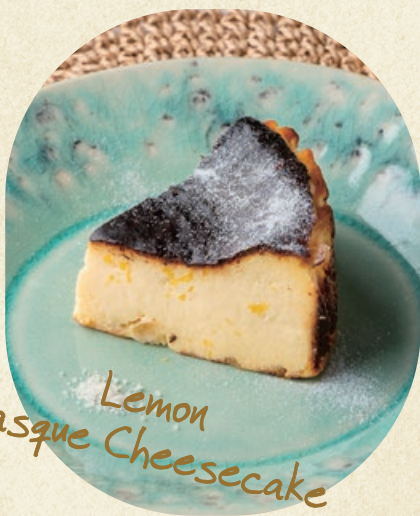


## バスクチーズケーキのパイワッフル 塩キャラメルソース

Basque Cheesecake Pie Waffle  
with Salted Caramel Sauce

濃厚なバスクチーズケーキをパイワッフルに。  
こっくり深い味わいの塩キャラメルソース。

1500 [税込1650]



## レモンバスクチーズケーキ

Lemon Basque Cheesecake

香ばしく焼き上げたバスクチーズに  
レモンの酸味を効かせた、爽やかな大人の味。

700 [税込770]



## キャラメリゼバスクチーズケーキ ゲランドの塩添え

Caramelized Basque Cheesecake  
with Guerande Salt

980 [税込1078]

バスクチーズケーキ 3種類食べ比べ  
3kinds of Basque Cheesecake Half-size

1200 [税込1320]

Lemon  
Catalana



**レモンカタラーナ  
ヨーグルトアイス乗せ**

Lemon Catalana w/ Yogurt Ice Cream  
レモンの香るカタラーナ、アイスを添えて爽快に。

650 [税込715]

カタラーナ

650 [税込715]

プレーンなカタラーナもございます。

Salted Caramel  
Affogado



**ソルトキャラメルアフォガード**

Salted Caramel Affogado

塩キャラメルのアイ스에熱々のエスプレッソを  
かけて、甘さと苦味のバランスを楽しんで。

650 [税込715]



Weekend Citron

**ウィークエンドシトロン**

Weekend Citron

レモンの爽やかな香りとしっとり食感が広がる、週末にぴったりのパウンドケーキ。

1cut / 600 [税込660]



# Dolce



## ドルチェ

かわいくて、美味しい！  
ウミソバだけのイチオシドルチェ。



### ローストナッツと 2種アイスの パイワッフル

Nuts and Ice Cream  
Pie Waffle

バター香るさくさくの  
パイワッフルと  
カリッと香ばしいナッツの  
アクセント。

1000 [税込1100]

## Special

### ティラミスピッツァ

Tiramisu Pizza

イルカの形のドルチェピッツァ。  
たっぷり濃厚ティラミスクリーム。

1300 [税込1430]



## Yadokari Ice Cream

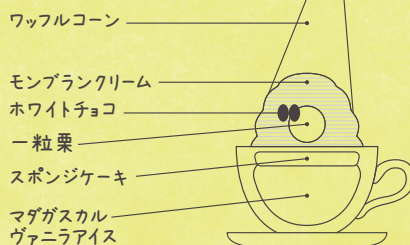
### ウミソバヤドカリアイス

YADOKARI IceCream

一粒栗のモンブランの下には、  
マダガスカルヴァニラアイス。  
ホワイトチョコの目も食べられる、  
ウミソバ名物！

880

[税込968]





### エンゼルフードケーキ バニラキャラメル

Angel Food Cake Vanilla Caramel

卵白だけで作ったふわふわの生地に  
生クリームとほろ苦キャラメルソース。

600 [税込660]



### ガトーショコラ

Gateau Chocolate

濃厚でしっとりとした口溶け。深いコクを  
存分に味わえるクラシックなドルチェ。

600 [税込660]



### 黒胡麻のバスクチーズケーキ

Sesami Basque Cheese Cake

香ばしい黒胡麻の風味が広がる、  
和のテイストを加えた濃厚バスクチーズケーキ。

700 [税込770]



### バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

香ばしく表面を焼き上げ、中身はとろっと  
レアな仕上がり。甘さの引き立つ塩と一緒に。

700 [税込770]

### バスクチーズケーキ 3種類食べ比べ

3kinds of Basque Cheesecake Half-size

バスクチーズケーキ・黒胡麻バスク・季節のバスクチーズケーキを詰め合わせに。

1200 [税込1320]



### 黒胡麻のクレームキャラメル

Sesame CremeCaramel

黒胡麻の舌触りと濃厚な風味が楽しめる。

600 [税込660]



### クレームキャラメル

Creme Caramel

卵をたっぷり、固めプリン。クリームと一緒に。

600 [税込660]

+ ヴァニラアイス 250 [税込275]



### ティラミス

Tiramisu

ほろ苦いエスプレッソとマスカルポーネの優しい酸味が相性ピッタリ。

600 [税込660]



### マダガスカルヴァニラ アイスのアフォガード

Two Kinds of Ice Cream

620 [税込682]

### ダブルアイスクリーム

Two Kinds of Ice Cream

520 [税込572]

● ソルトキャラメル

● マダガスカルヴァニラ

● ほうじ茶

● 島菜園の苺ミルク

● 出雲抹茶

● ヨーグルト

● チョコレート

● マンゴーパッション

