

# Lunch Menu

11:00-15:00 l.o.



**パスタランチ** 1200  
Pasta Lunch [税込1320]  
〈パスタ+スープ+湯だねパン〉



**生パスタランチ** 1400  
Fresh Pasta Lunch [税込1540]  
〈パスタ+スープ+湯だねパン〉



**週替わりピッツアランチ** 1500  
Weekly Pizza Lunch [税込1650]  
〈週替わりピッツア+スープ〉



**マルゲリータランチ** 1350  
Margherita Lunch [税込1485]  
〈ピッツア+スープ〉  
赤、白、緑のナポリカラー! 定番のマルゲリータにスープがついたランチ。



**ウミソバランチ** 1650  
UMISOBA Lunch [税込1815]  
〈プレート+スープ+湯だねパン〉  
メインの食材に、旬野菜をたっぷり使ったデリが数種類詰まった週替わりプレート。



**ステーキランチ** 2200  
Steak Lunch [税込2420]  
〈ステーキ+スープ+湯だねパン or ライス〉  
ジューシーで食べ応え抜群のお肉の旨味溢れるステーキ。

## LUNCH DRINK

**+300** [税込330]

- |                         |             |                |            |
|-------------------------|-------------|----------------|------------|
| ■ コーヒー (HOT/ICED)       | ■ エスプレッソ    | ■ オレンジジュース     | ■ マンゴージュース |
| ■ カフェオレ (HOT/ICED)      | ■ コーラ       | ■ アップルジュース     | ■ 烏龍茶      |
| ■ 紅茶 (HOT/ICED)         | ■ ジンジャーエール  | ■ グレープフルーツジュース |            |
| ■ ロイヤルミルクティー (HOT/ICED) | ■ トニックウォーター | ■ バインジュース      |            |

**+480** [税込528]

### ALCOHOL DRINK

- スパークリングワイングラス
- グラスワイン (赤 or 白)



### SET ANTIPASTO +580

[税込638]  
サラダと旬野菜の  
デリの盛り合わせ。



### ウミソバお子様ピッツア 650

[税込715]  
〈お子様ピッツア+ジュース〉  
お子様サイズのマルゲリータに、  
ジュースもついたキッズセット。



## ANTIPASTO



### 旬のフルーツと 生ハム ストラッチャテツラ

Seasonal Fruit  
& Cured Ham

\*旬のフルーツは  
スタッフまで

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]



### ぐんま麦豚の生ハム

GUNMA Pork  
Cured Ham

980 [税込1078]



### 鮮魚の カルパッチョ

Fish Carpaccio

\*本日のお魚は  
スタッフまで。

1300 [税込1430]



### オイル サーデインと 焼きなすの ブルスケッタ

Bruschetta  
with Oil Sardine  
& Eggplant

900 [税込990]



### パテドカンパーニュ

Pate de Campagne

850 [税込935]

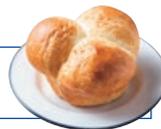


### 天然海老のアヒージョ 980 [税込1078]

Natural Shrimp Ajillo

プリプリの天然海老アヒージョ。

バゲット Baguette 300 [税込330] / 湯だねパン Water roux bread 300 [税込330]



## SALAD



### 国産活アサギとじゃがいも セロリサルサヴェルデ

Japanese Octopus,  
Potatoes, Celery and Salsa Verde

1300

[税込1430]



### 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 [税込1320]

1200

[税込1320]

## FRITTO



和歌山県産  
釜揚げしらすと  
あおさ海苔のゼッポリーネ  
Zeppoline 650 [税込715]



芝えびのフリット  
Shrimp Fritters 600 [税込660]

スパイシー  
チキンフリット  
Spicy Chicken Fritto 750 [税込825]

ポテトフリット  
Potato Fritto 550 [税込605]

## | PASTA |



ズッキーニとレモンの  
ネラーノ風  
Zucchini & lemon Nerano style 1400 [税込1540]



和歌山県産釜揚げしらすの  
フレッシュトマトソース  
Shirasu & Fresh Tomato Sauce 1300 [税込1430]



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 Bolognese 1650 [税込1815]



ソレント風ニョッキ  
Sorrento-style Gnocchi 1500 [税込1650]



豚バラ肉のナポリ風ラグー  
Ragout with pork belly 1600 [税込1760]

## GRILLED Meat



紀の国みかんどり 200g  
KINOKUNI Mikandori 1600 [税込1760]



優味豚 肩ロース 200g  
YUMI Pork Shoulder Loin 1650 [税込1815]



鹿児島黒牛サーロイン120g  
Black Beef Sirloin 3300 [税込3630]

### Assortment

3種の肉盛り合わせ < 紀の国みかんどり100g / 優味豚肩ロース100g / 鹿児島黒牛サーロイン60g > 3300 [税込3630]  
Assorted 3 kinds of meat

## | PIZZA |



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



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



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



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



**メランツアーネ** 1600  
Melanzane [税込1760]  
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+グラナバダーノ



**カラブレーゼ** 1600  
Calabrese [税込1760]  
モッツアレラ+ピカントサラミ  
+バジル+ニンニク+ミニトマト  
+辛口サラミペースト+グラナバダーノ



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



**ビスマルク** 1950  
Bismarck [税込2145]  
モッツアレラ+舞茸  
+柿の木茸+卵+  
ブリアンベッラ+グラナバダーノ



**ロマーナ** 1450  
Romana [税込1595]  
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+グラナバダーノ



**サルシッチャ** 1700  
Salsiccia [税込1870]  
モッツアレラ+サルシッチャ  
+レンコン+グラナバダーノ



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



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



**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  
+グラナバダーノ  
1850 [税込2035]



**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+ケッパー  
+アンチョビ+グラナバダーノ  
1500 [税込1650]

# DOLCE



ローストナッツと2種アイスのパイワッフル 1000 [税込1100]

Nuts and Ice Cream Pie Waffle

香ばしいナッツと、バニラ&キャラメルアイスをのせたパイワッフル。  
食感と甘さのバランスが絶妙な贅沢スイーツ。



ティラミスピッツァ

1300 [税込1430]

Tiramisu Pizza

イルカの形のドルチェピッツァ。濃厚なティラミスクリーム。



バスク  
チーズケーキ

Basque  
Cheesecake

700 [税込770]



ガトーショコラ

Gateau Chocolate

600 [税込660]



エンゼル  
フードケーキ  
バニラキャラメル

Angel Food Cake  
Vanilla

600 [税込660]



黒胡麻のバスク  
チーズケーキ

Sesami  
Basque  
Cheese Cake

700 [税込770]



黒胡麻の  
クレーム  
キャラメル

Sesami  
CremeCaramel

600 [税込660]



クレーム  
キャラメル

Creme  
Caramel

600 [税込660]



ティラミス

Tiramisu

600 [税込660]



マダガスカル  
ヴァニラアイスの  
アフォガード

Affogato

620 [税込682]

## 3種類の

### バスクチーズケーキ食べ比べ

3Kinds of Basque Cheesecake

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詰め合わせ。

1200 [税込1320]

## ダブルアイスクリーム

2Kinds of Ice Cream

お好きな2種類を選んでいただけます。

- ソルトキャラメル
- 出雲抹茶
- マダガスカルヴァニラ
- ヨーグルト
- ほうじ茶
- チョコレート
- 島菜園の苺ミルク
- マンゴーバッシュン

520 [税込572]

## ウミソバドカリアイス

一粒栗のモンブランと、  
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！  
ウミソバ名物アイス。

880 [税込968]



期間限定

# A TASTE OF SEASON

夏のドルチェ

## Salt Caramel and Lemon

### 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]



### 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]



### 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]



### 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]

プレーンカタラーナ 650 [税込715]



### ソルトキャラメルアフォガード

Salted Caramel Affogato

塩キャラメルのアイスに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 1cut / 600 [税込660]

Weekend Citron

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



## RECOMMEND DRINKS

■ 塩キャラメルラテ 〈ICED〉  
Salted Caramel Latte

■ 自家製レモネード 〈ICED〉  
Homemade Lemonade

各種 / 650 [税込715]

