



Grand MENU

逗子の太陽、輝く海辺。

ゆらりとこれるその場所には「おいしい料理が食べられる」「時間を忘れてくつろげる」

「海を感じられる空間」というシンプルな幸せを楽しむことが出来る。

CANTINAは世代を超えて楽しんで頂ける様に、テーブルコミュニティーを大切にします。

CANTINA

SEASIDE ITALIAN





鮮魚とフレッシュハーブの
カルパッチョ
サルサヴェルデ
¥1,980
Carpaccio of Fresh Fish and Herb
with Slasa Verde Sauce



カンティーナ特製
アンティパストミスト
¥2,280
Cantina Special Assorted Appetizer
※写真はイメージです。
詳細はスタッフまでお尋ねください。

水ダコとセロリ、
オレンジのマリネ
¥930
Marinated Octopus,
Celery and Orange



Freddo 冷前菜



バーニャカウダ
S ¥1,080 / R ¥1,580
Vegetables with Bagna Cauda Sauce
※写真はイメージです。詳細はスタッフまでお尋ねください。



アフエッタートミスト
～生ハム、サラミ盛り合わせ～
¥2,180
Affettato Misto - Assorted Prosciutto and Salami-



サーモンと
帆立貝のクルード
ハーブ香る
サラダを添えて
¥1,880
Crudo of Salmon and Scallop with
Herb Flavored Salad



ブッラータチーズと
フルーツマトの
カプレーゼ
¥2,300
Caprese of Burrata Cheese and
Sweet Tomato



色々野菜の
ピクルス
¥780
Pickled Vegetables



2種のオリーブの
香草マリネ
¥680
Herb-Marinated
Two Color of Olives

Insalata サラダ

イタリアン
ミックスサラダ
¥1,090
Italian Mixed Salad



香葉とビーフの
アジアン風
エスニックサラダ
～ナンプラーと
にんにくのピネグレット～
¥1,380
Ethnic Salad of Beef and Various Herb
with Nam Pla and Vinaigrette



釜揚げシラスと
桜海老のサラダ
～アンチョビと醤油の
ピネグレット～
¥1,230
Whitebait and Japanese Sakura Shrimp Salad
with Anchovy and Soy Sauce Vinaigrette

サラダカンティーナ
¥1,050
"CANTINA Salad"
with Creamy Dressing

Caldo 温前菜



砂肝と九条ネギの
アヒージョ
¥900

Ajillo of Chicken Gizzard and Kujo Leek



岩のりの
ゼッポリーニ
¥680

Zeppoline with Japanese Rock Seaweed



香草サーモンマリネと
クリームチーズの
ブルスケッタ
¥1,180

Bruschetta with Herb-Marinated
Salmon and Cream Cheese



海老とマッシュルームの
アヒージョ
¥1,380

Ajillo of Shrimp and Mushroom



みやじ豚サルシッチャの
オープン焼きと
レンズ豆の煮込み
¥1,480

Baked Miyaji Pork Sausage and Stewed Lentil



ソフトシェル
シュリンプのフリット
¥1,380
Soft Shell Shrimp Fritter

イイダコと白いんげん豆の
トマト煮込み
¥1,280

Tomato Sauce Stew with Octopus Ocellatus
and White Kidney Bean

茸のパルミジャーノフリット
～ジェノヴァマヨネーズソース～
¥1,180

Parmigiano Reggiano Mushroom Fritter with
Genova Mayonnaise Sauce



グリル野菜の温サラダ
アンチョビと
ケイパーのソース
¥1,280

Grilled Vegetable Salad with
Anchovy and Caper Sauce



ガーリック
トースト
¥600

Garlic Toast



美味しい野菜と
豆のミネストローネ
¥690

Minestrone Soup



マルゲリータ
ブッファリーナ

¥2,280

Margherita Bufalina

トマトソース、バジル、
水牛モッツアレラチーズ、
ブチトマト、粉チーズ

Pizza

ピッツァ

ボッタルガ
¥1,980

Bottarga

シュレットチーズ、粉チーズ、
ボッタルガ、発酵バター

ハモンセラノ
¥1,980

Prosciutto e Rucola

モッツアレラチーズ、シュレットチーズ、
粉チーズ、ルッコラ、生ハム、
バルミジャーノチーズ

ビアンケッティ

¥1,680

Bianchetti

釜揚げシラス、ケーパー、アンチョビ、
白ねぎ、シュレットチーズ、粉チーズ

ペスカトーレ ロッソ

¥2,380

Pescatore Rosso

トマトソース、バジル、海老、イカ、ムール貝、
帆立、タコ、オレガノ、ニンニク、ブチトマト、
モッツアレラチーズ、粉チーズ

ビスマルクロッソ

¥1,780

Bismarck Rosso

トマトソース、バジル、ほうれん草、モッツアレラチーズ、
粉チーズ、生ハム、温玉



はちみつの
トッピングがおすすめです
アカシアのはちみつ
2袋 ¥150

※一歳未満のお子様には
与えないでください。

クワトロフォルマッジ

¥1,880

Quattro Formaggio

モッツァレラチーズ、ゴルゴンゾーラ、
タレジノ、粉チーズ、ブラックペッパー



カラブレーゼ

¥1,880

Carabrese

トマトソース、モッツァレラチーズ、バジル、サラミ、
ハラペーニョ、ブラックオリーブ、グリーンオリーブ、ブチトマト、
青唐辛子、アーリーレッド、ニンニク、粉チーズ、赤唐辛子



カプリチョーザ

¥1,880

Capricciosa

トマトソース、モッツァレラチーズ、サラミ、ソーセージ、
ブラックオリーブ、ブチトマト、ゆで卵、海老、バジル、
マスカルポーネ、シュレットチーズ、粉チーズ



ペスカトーレ ジェノヴァ

¥2,380

Pescatore Genova

ジェノベーゼソース、バジル、海老、イカ、
ムール貝、帆立、タコ、オレガノ、ニンニク、
ブチトマト、モッツァレラチーズ、粉チーズ



スモーキーフンギ

¥1,780

Smoky Funghi

燻製モッツァレラチーズ、
シュレットチーズ、しめじ、舞茸、
エリンギ、自家製サルシッチャ、
燻製スパイス、粉チーズ



マルゲリータ

¥1,580

Margherita

トマトソース、バジル、
モッツァレラチーズ、粉チーズ



Half
& half

ハーフ&ハーフ ¥1,880

Half & Half

【こちらから2種お選びください】

マルゲリータ・クワトロフォルマッジ・ピアンケットー・

カラブレーゼ・スモーキーフンギ



※マルゲリータ ブッフアリナとの組み合わせは+¥300でご利用頂けます。 Choosing "Margherita Bufalina" is available at extra 300 yen.



カンティーナ
MENTAIKOパスタ
リングイネ
¥1,680
Cantina Style Spicy Cod Roe Pasta



炭職人のカルボナーラ
スパゲッティーニ
¥1,680

Spaghetti Carbonara with Smoked Bacon



釜揚げシラスと生海苔の
ペペロンチーノ スパゲッティーニ
¥1,680

Fedolini Peperoncino with Boiled Whitebait and Raw Seaweed



ヴェンゴレビアンコ
スパゲッティーニ
¥1,780

Vongole Bianco



パンチェッタと
有機トマトソースのアマトリチャーナ
キタッラ
¥1,580

Guitare Pasta with Pancetta in Organic Tomato Amatriciana Sauce
※茹で時間の関係で少々お時間を頂きます。



はちみつの
トッピングがおすすめです
アカシアのはちみつ
2袋 ¥150

※一歳未満のお子様には
与えないでください。

クワトロフォルマッジと
マッシュルームの
リガトーニ
¥1,980

Rigatoni with Quattro Formaggio
and Mushrooms

ペスカトーレ
スペチャーレ
スパゲッティーニ
¥3,980

Pescatore Speciale

2〜3名様用
シェアしてお召し上がり頂くのが
おすすめです。



Pasta パスタ



渡り蟹の特製トマトソース
リングイネ
¥1,980

Linguine with Blue Crab and Tomato Sauce



真蛸といんげんの
ジェノベーゼ キタッラ
¥1,880

Genovese Style Guitare with Octopus, Green Bean and Potato
※茹で時間の関係で少々お時間を頂きます。



ヴォンゴレロッソ
スパゲッティーニ
¥1,880

Vongole Rosso



スモークサーモンと
いくらクリームソース 〜ディルの香り〜
スパゲッティーニ
¥1,780

Dill Flavored Cream Sauce with Smoked Salmon and Roe



みやじ豚が入った
ボローニャ風ラゲ
スパゲッティーニ
¥1,780

Bologna Lagoo Sauce with Miyaji Pork

自家製サルシッチャと
ブロッコリーのペペロンチーノ
リングイネ
¥1,580

Peperoncino with Homemade Salsiccia
and Broccoli

コリアンダーと
ガーリックトマトソースの
アジア風キタッラ
¥1,880

Asian Style Guitare Pasta with
Coriander in Garlic Tomato Sauce

※茹で時間の関係で少々お時間を頂きます。

Risotto

オーダーメイド
パルミジャーノリゾット
¥1,800

Parmesan Cheese Risotto

※リゾットはイタリア米を使用しております。
※[7月〜9月]は皿盛にて提供いたします。
気温・湿度によって変動あり。



帆立貝柱と茸のフリカッセ

¥2,480

Fricassee Scallop and Mushroom



メカジキのコトレッタ フレッシュトマトのソース

¥2,380

Swordfish Cotoletta with Fresh Tomato Sauce

Pesce

魚料理

白身魚のグリリア
ハーブとエスニック
タプナード添え

¥2,380

Grilled White Fish with
Herb and Ethnic Tapenade

本日鮮魚の
アクアパッツア
※リゾット追加は+¥300

¥4,180

Today's Aqua Pazza

*Rissoto is Available at extra 300 yen.

※リゾットはイタリア米を使用しております。





相模牛のビステッカ
フレッシュトマトのソース
¥4,200
Sagami Beef Steak with
Fresh Tomato and Basil Sauce

鶏もも肉のロースト
ハーブ香るガーリックソース
リコッタチーズ添え
¥2,180
Roasted Chicken Thigh with
Herbed Garlic Sauce and Ricotta Cheese



Carne

肉料理



カンティーナ特製ローストチキン
¥2,380
Roasted Chicken Cantina Style



湘南みやじ豚ロースのグリル ソルト&ペッパー
¥2,580
Grilled Miyaji Pork Seasoned with Salt and Pepper

カンティーナ
ドルチェミスト

¥2,280

Assorted CANTINA
Special Dessert

※写真はイメージです。
詳細はスタッフまでお尋ねください。

マスカルポーネ
チーズのカンノーリ

¥930

Cannoli of Mascarpone Cheese

Dolce

デザート

Affogato



アフォガード
スタンダード

¥790

Standard Affogato



アフォガード
キャラメルショコラ

¥870

Caramel Chocolate Affogato



バナナの
クリームブリュレ

¥870

Banana cream brulee



ブルーベリー
クランブルチーズケーキ
¥890

Blueberry Crumble Cheesecake



フルーツズコット

¥1,180

Fruit Zuccotto

※こちらは数量限定商品です。



ティラミスミスト

¥1,580

Assorted Tiramisu

ティラミス

Tiramisu

¥750

ピスタチオ ティラミス

Pistachio Tiramisu

¥850

キャラメル ティラミス

Caramel Tiramisu

¥800



塩キャラメルシフォンケーキ

¥830

Salted Caramel Chiffon Cake

Kids

キッズメニュー

ソフトドリンクは下記よりお選びください

コココーラ
アップルジュース
オレンジジュース
ウーロン茶



キッズピッツァ ¥980

[マルゲリータ or フォルマッジ +¥200]

Kids Pizza set (Margherita or Formaggio)

アイスクリーム、ソフトドリンクつき



キッズパスタ

¥980

Kids Pasta set

アイスクリーム、ソフトドリンクつき



Natural Table

You can enjoy the simple happiness of "you can eat delicious food",
"forget the time and relax", and "a space where you can feel the sea"
in the place where you can relax. CANTINA values the table
community so that it can be enjoyed across generations.

CANTINA
SEASIDE ITALIAN