



NATURAL TABLE

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。



Seasonal MENU

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

Antipasto

ヤリイカのクルード
初夏野菜と共に
ハーブ香るピネグレット

¥1,490

Spear Squid Crudo with Summer Vegetables;
Herb Vinaigrette Sauce

生のヤリイカとオクラやズッキーニなどの
初夏野菜を、バジルとグリーンペッパーを
効かせたピネグレットで味わう一品。
ワインとの相性抜群の一品です。

Antipasto

馬肉のカルパッチョ
クレソンのサラダとペコリーノを添えて
タブナードソース

¥1,790

Horse Carpaccio with Watercress Salad Pecorino Cheese; Tapenade Sauce

脂肪分の少ない赤身肉をカルパッチョで。
タブナードソース、生姜とクレソン、ペコリーノチーズと
幾重にも広がる味わいが楽しい一品です。

Pasta

白えびのアーリオオーリオ
スパゲッティーニ
ボッタルガ風味

¥1,780

Spaghettini Aglio e Olio with White Glass Shrimp;
Bottarga Flavor

白えびはひと手間加え素揚げにすることで
旨味・風味をプラス。シンプルでありながら
奥深い一皿に仕上げました。

Dolce

木苺のトルタ
マスカルポーネの
ジェラート添え

¥890

Wild Berry Torta with Mascarpone Gelato

木苺の香りと甘酸っぱさが後を引く、
イタリアの伝統的な焼き菓子トルタ。
マスカルポーネのジェラートと一緒に
お楽しみください。

Dolce

レモン香る
レアチーズケーキ

¥820

Lemon Flavored Non-Baked Cheese Cake

初夏を感じさせる爽やかなドルチェ。
滑らかなレアチーズケーキとタルト生地の
食感の違いをお楽しみください。

Pizza

イワシとフィノッキオの
マリナーラ

¥1,680

Pizza Marinala with Sardines and Finocchio

皮目を芳ばしく焼き上げたイワシと
トマトソースの相性は抜群。
ジューシーなブチマト、フィノッキオの食感、
シラスとオリーブが全体を調和させる一品です。



SEASONAL Wine

季節の旬を味わうシーズンメニューに
よく合う厳選ワインをご用意しております。



イタリア／ブーリア

カラフリア

Calafuria

生産者 トルマレスカ

ブドウ品種 ネグロアマーロ

味わい フルボディ(フレッシュ&ドライ)

ボトル ¥5,800

ブーリアの潮風を感じさせる爽やかな酸味とフルーティー
さが魅力です。カルパッチョなどの前菜からメイン料理ま
で幅広く合わせるすることができます。



イタリア／シチリア

パルヴァ・レス・カタラット

Parva Res Catarratto

生産者 カルソー・エ・ミニーニ

ブドウ品種 カタラット

味わい フルボディ(フルーティー&ライブ)

ボトル ¥3,400

シチリア原産のブドウ品種、カタラットを100%使用
した、甘く華やかなアロマと南国フルーツを思わせる
フルーティーな飲み口が魅力です。



イタリア／ボルゲリエリア

ヴェルメンティーノ

Vermentino

生産者 アンティノリ

ブドウ品種 ヴェルメンティーノ

味わい ミディアムボディ(フルーティー&ライブ)

ボトル ¥6,400

この地区の伝統品種ヴェルメンティーノ100%で仕立てら
れる白ワインです。柑橘系果実の上品なアロマが際立ち、
フルーティーな果実味と豊かなミネラル感をお楽しみ頂けます。