



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

旬のアオリイカと
しし唐のガーリックソテー
¥1,830

Garlic Sautéed Seasonal Squid and
Shishito Peppers

ブリッと心地良い食感のアオリイカを
隠し味に魚醤を加えたガーリックバター
ソテーで、レーズンがアクセントの香草
パン粉と一緒に召し上がってください。



Antipasto

スズキのフリット
スパイシーサルサソース ¥1,790

Sea Bass Fritto with Spicy Salsa Sauce

ハーブを加えたオリジナルの衣が素材の持ち味を引き立てる
一品。夏野菜の冷たいスパイシーサルサソースを付けてお楽
しみください。



Luppa

トウモロコシの冷製ポタージュ ¥780

Chilled Corn Potage

カンティーナ夏定番の一品。とうもろこしの味わいが凝縮した、
お子様から大人まで幅広く楽しめる一品です。



Pasta

赤海老とズッキーニの
ペネアラビアータ ¥1,780

Penne Arrabbiata with Whiskered Velvet Shrimp and
Zucchini

辛味と海老出汁が効いたトマトソースに合
わせるパスタはペネ。大ぶりの赤海老を二尾
トッピングした贅沢な一皿です。



Pasta

イタリア産ブッラータチーズと
フルーツマトの
冷製フェデーニ ¥1,890

Chilled Fedelini with Italian Burrata Cheese and
Fruit Tomatoes

アンチョビ、ガーリックオイル、レモンジュース
で仕上げるシンプルでありながらも奥深い
一品。ブッラータチーズを絡めながら召
し上がりください。



Pizza

とうもろこしとサルシッチャの
クリームソース 〜ピッツァ マイス〜 ¥1,790

Pizza Mais - Corn and Saliccia in Cream Sauce -

とうもろこしはその時に旬を迎える品種二種類を使用。とうもろこしの
甘味を引き立てるまろやかなクリームソースと自家製サルシッチャの塩
味が絶妙なバランスの一品です。



Dolce

ココナツのブランマンジェ
マンゴーソース
マスカルポーネのジェラート添え ¥890

Coconut Blancmange in Mango Sauce with Mascarpone Gelato

ココナツ、マンゴー、マスカルポーネと口の中の調和が楽
しい一皿。夏の食後の余韻をお楽しみください。



Dolce

旬の葡萄のズコット ¥1,290

Seasonal Grape Zucchini

旬の葡萄を贅沢に使ったイタリアの伝統菓子ズコット。まずは
そのままで、次はココナツソースを付けてお楽しみください。



SEASONAL Wine

NON-ALCOHOLIC

旬のお料理にあわせて、気軽に楽しめる
ワインラヴァーのために造られたアルコール0%の
本格派ワインテイスト飲料をご用意しております。

	 スペイン/ カタルーニャ
	ナチュレオ・ ミュスカ Natureo Muscat
	生産者 トーレス
	ブドウ品種 ミュスカ
	味わい ライトボディ (アロマティック&ビュア)
	グラス ¥750
	ボトル ¥3,600

口当たりは柔らかく軽やかで、ミュスカらしい瑞々しい
果実味と自然な酸味が調和した、爽やかなスタイル。
甘さが後を引かない、本格的なワインのようなアロマ
ティックな風味を楽しめます。

	 スペイン/ カタルーニャ
	ナチュレオ・ ガルナッチャ・シラー Natureo Garnacha-Syrah
	生産者 トーレス
	ブドウ品種 ガルナッチャ、シラー
	味わい ミディアムボディ (チャーミング&バビュームド)
	グラス ¥750
	ボトル ¥3,600

ビュア果実味が口中に広がり、心地良い酸味と
程良いタンニンが重なります。余韻にはほんのりと
樽香が深い、本格的なワインのようなリッチな風味を
楽しめます。