

SEASONAL WINE



Rose

スペイン／カタルーニャ

プロジェクト・クワトロ・
カヴァ・ロゼ

Proyecto Cuatro Cava Rose / Clos Montblanc

グラス ¥800 ボトル ¥4,500

華やかな泡で乾杯、ロゼ・スパークリング

生産者	クロ・モンブラン
ブドウ品種	トレパット、ピノ・ノワール、ガルナツチャ、モナストレル
味わい	ミディアムボディ(フルーティー&バランス)



White

ニュージーランド／マールボロ

セラー・セレクション・
ソーヴィニヨン・ブラン

Cellar Selection Sauvignon Blanc / Sileni Estates

グラス ¥900 ボトル ¥4,300

気軽に楽しめる、爽やかなニュージーランド白

生産者	シレーニ・エステーツ
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン
味わい	ミディアムボディ(アロマティック&ビュア)



White

フランス／アルザス

リースリング

Riesling / Trimbach

グラス ¥980 ボトル ¥4,800

海の幸を引き締める、シャープな余韻

生産者	トリンバック
ブドウ品種	リースリング
味わい	ミディアムボディ(エレガント&ミネラリー)



Natural Table

ゆらりとこれるその場所には、

「美味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できる。

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を大切にします。

CANTINA
SEASIDE ITALIAN

WINTER 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

甘エビとりんご、 ハーブのクルード 香草アンチョビソース

Crudo of Sweet Shrimp,
Apple and Herb with Anchovy Sauce

新鮮な甘エビを特製ソースで頂く一品。
りんごの甘味と酸味、香り豊かなハーブを
アクセントにお楽しみください。

¥1,980



季節の葉野菜と マッシュルームのインサラータ チーズのフォンデュと クリスピーベーコン

Spinach and Mushroom Salad
with Cheese Fondue and Crispy Bacon

シンプルでありながらも、
濃厚なチーズと塩味の効いたカリカリの
ベーコンが後を引く一品。
冬限定のサラダを是非ご賞味ください。

¥1,330

じっくり煮込んだ トリッパの ピリ辛トマト煮込み

Stew of Beef Tripe and
Abomasum with Two Cheese

長時間下茹でし丁寧に下処理した
内臓肉を、ガーリックの効いた
トマトソースで煮込み柔らかく仕上げた一品。
熱々をバゲットに乗せてお召し上がりください。

¥1,790



PASTA



ズワイガニのサルサローザ リングイネ

Salsa Rosa with Snow Crab and Bottarga Flavor Linguine

トマトソースのほのかな酸味とまろやかなクリームソースが共存する。
CANTINAの人気パスタメニュー「サルサローザ」。
ズワイガニとボッタルガを絡めてお楽しみください。

¥2,180

RISOTTO



海の幸の シーフードトマトリゾット

Seafood Tomato Risotto

大ぶりの海老、あさり、タコ、ムール貝と
魚介の旨味がトマトソースに凝縮した一品。
リゾットに仕上げることでより魚介の
味わいをお楽しみ頂ける一品です。

¥2,390

PENNE



うにのクリームソース ペンネリガーテ

Sea Urchin Cream Sauce Penne

濃厚なクリームソースに生うにをトッピングした贅沢パスタ。
奥深いソースが筒状のペンネに絡み、噛むごとに広がる味わいは格別です。

¥2,490

PIZZA



ハモンセラノと 茸のポルチーニクリームピッツァ

Stew of Beef Tripe and Abomasum with Two Cheese

3種の茸、香り豊かなポルチーニクリームソースと
生ハムの塩味が一体となる、この冬に是非お試しください一品です。

¥2,230



熱々アップルパイ 塩キャラメルソース

Warming Apple Pie with Salted Caramel Sauce and Mascarpone Gelato

敷えてカットせずに提供することで熱々の出来立てを演出する一品。
別添えの塩キャラメルソースをかけてお召し上がりください。

¥980