



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

SPRING HAS COME SEASONAL MENU

ASARI CLAM/ SPRING VEGETABLES

Parmesan Risotto with Asari Clam
and Spring Vegetables

FIREFLY SQUID/ RAPESEED BLOSSOM

Firefly Squid and Rapeseed Blossom in
Organic Tomato Sauce - Spaghetini

CANTINA
SEASIDE ITALIAN

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.

PASTA

ホタルイカと菜の花の 有機トマトソース スパゲッティーニ

Firefly Squid and Rapeseed Blossom in
Organic Tomato Sauce - Spaghettini ¥1,890

ホタルイカの濃厚な旨味にトマトソースを合わせ、
菜の花のほろ苦さがアクセントに、スパゲッティーニと
一体となる味わいをお楽しみください。

パンチェッタとアスパラガスの クリームソース リガトーニ

Pancetta and Asparagus in
Cream Sauce - Rigatoni ¥1,980

パンチェッタの塩味と香ばしい旨味、アスパラガスの
爽やかな風味が調和するクリームソースパスタ。
もちもちした食感のリガトーニとの相性も抜群の一皿です。

RISOTTO

あさりと春野菜の Parmigiano-Risotto

Parmesan Risotto with Asari Clam and
Spring Vegetables ¥2,230

旬の春野菜とあさりの旨味が詰まった出汁で、Parmigiano-
のコクが広がる Risotto に仕上げました。この時期だけの
贅沢な味わいをお楽しみください。

※イタリア米を使用しております。

PIZZA

しらすと桜エビのバジルソース ピッツァ プリマヴェーラ

Pizza Primavera - Whitebait and
Japanese Sakura Shrimp in Basil Sauce ¥1,960

プリマヴェーラとはイタリア語で“春”を意味します。
しらすや桜エビなど春の食材をふんだんに使用し、
この時期だけの特別なジェノバ風ピッツァに仕上げました。

ANTIPASTO

初鱈のカルパッチョ 新玉ねぎとワサビ菜のサラダ添え ガーリック風味

¥1,690

Carpaccio of the Season's First Bonito
with Onion and Wasabi Green Salad - Garlic Flavor

旬の初鱈を新玉ねぎとワサビ菜のサラダとともに
マスタードドレッシングで仕上げました。ガーリックチップが
鱈の味わいを引き立てる、数量限定の一品です。

DOLCE

苺とフランボワーズのバイクドチーズケーキ

Baked Cheese Cake of Strawberry
and Franboise ¥980

苺とフランボワーズの甘酸っぱさがアクセントの
濃厚でありながら口どけ軽やかなバイクドチーズケーキ。
春の訪れを感じさせる、ぜひお試しください。

※商品は全て税込表記となっております。※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお知らせください。



ヤリイカと新じゃが、 菜の花のアンチョビガーリックソテー

Anchovy Garlic Saute of Squid,
Potato and Rapeseed Blossom ¥1,590

新鮮なヤリイカと春の食材をシンプルにソテーした一品。
アンチョビとガーリックの風味にレモンの爽やかさを添えた、
白ワインにも相性抜群の一皿です。

