



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

Taste the Summer 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



PASTA



白海老と大葉のバターソースパスタ
イタリア産からすみかけ ¥1,980

White Shrimp and Perilla
in Butter Sauce with Italian Bottarga

芳ばしい白海老のフリットと爽やかに香る大葉を
バターソースがまとめる一品。まずはそのまま、
残り半分はレモンを搾ってお召し上がり頂くのがおすすめです。

Recommended Wine

White イタリア/プーリア

トルマレスカ・シャルドネ
Tormaresca Chardonnay

グラス ¥850 ボトル ¥4,200

地中海の陽光を表現する、南イタリアの名門
ワイナリー。魚介料理と合う上質なシャル
ドネ。潮風を感じる清々しい味わい。

生産者 トルマレスカ
ブドウ品種 シャルドネ
味わい フルボディ (フルーティ&ライブ)



甘エビと帆立の冷製ジェノベーゼ レモンの香り

Sweet Shrimp and
Scallops in Cold Genovese with Lemon Flavor ¥1,980

ジェノベーゼの翡翠色が見た目から涼しげな一品。新鮮な甘エビと帆立、
アクセントにレモンピールが香る、暑い夏にこそ手を伸ばしたくなる一品です。

ANTIPASTO



Recommended Wine

White イタリア/シチリア

パルヴァ・レス・カタラット
Parva Res Catarratto

グラス ¥700 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のフルーツ
を思わせるフルーティな飲み口が魅力です。

生産者 カルソ・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&ライブ)



炙り太刀魚と
季節野菜のサラダ仕立て
魚醤と生姜のビネグレット ¥1,800

Grilled Cutlassfish and
Seasonal Vegetables Salad with
Vinaigrette of Fish Sauce and Ginger

新鮮な太刀魚の皮目を香ばしく炙り、季節野菜のサラダとともに
仕立てました。特製ビネグレットが爽やかに香る一品です。

マダコとじゃがいもの
ガーリックバターソテー ¥1,830

Garlic Butter Saute of
Octopus and Potatoes

丁寧に下処理した柔らかいマダコと
ホクホクのじゃがいもをガーリックバターソテーで仕上げた、
白ワインとの相性抜群の一品です。

トウモロコシの
フリット ¥890

Corn Fritto

トウモロコシの甘みを
チーズ衣の塩味が引き立てる、
おつまみに最適な一品です。

PIZZA



ピッツァ マイス ¥1,930

〜トウモロコシと湘南みやじ豚サルシッチャのクリームソース〜

Pizza Mais Cream Sauce Pizza with Corn and Shonan Miyaji Pork Salsiccia

トウモロコシの食感と甘み、湘南みやじ豚を使用したハーブ香るサルシッチャの
塩味が一体となる、この時期だけのスペシャルな一枚です。

RISOTTO



特製イカ墨ソースのリゾット ¥2,200

Special Squid Ink Sauce Risotto

イカ墨のコクと魚醤の深みが広がる、旨味が凝縮した特製イカ墨ソースで
リゾットに仕上げました。熱々のスキレットが食欲をそそる一品です。

※イタリア米を使用しております。

ZUPPA



トウモロコシの冷製ポタージュ ¥780

Cold Corn Potage

素材の味わいを凝縮させた、大人からお子様までお楽しみ頂ける、
夏定番の冷製ポタージュです。

DOLCE



マンゴーのティラミス仕立て ¥880

Mango Tiramisu Style

紅茶のシロップを染み込ませた二層の生地に、マンゴーピューレとヨーグルトで
仕上げる生地を重ねた夏向けのティラミス。フレッシュマンゴーをアクセントに
食後の余韻をお楽しみください。

※ピスタチオを使用しております。

Estate
Verdure di
Stagione



In edizione limitata
Pannocchie di mais novello

季節の野菜

ヤングコーンのグリル ¥980

Grilled Young Corn



新鮮な旬の食材をシンプルに皮付きのままグリルでお召し上がり頂く一品。この時期だけの素材本来の味わいをお楽しみください。こちらは数量限定メニューです。お早めにご利用ください。

※商品は税込表記となっております

