



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

One Last Taste of 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



ANTIPASTO



しまあじのカルパッチョ
香味野菜とライムのビネグレット ¥1,980

Stripe Jack Carpaccio with
Aromatic Vegetables and Lime Vinaigrette

鮮魚の味わいを引き立てる爽やかなビネグレットに、
みょうがとミントの香味野菜をアクセントにお楽しみください。



カマスのパン粉揚げ
柚子胡椒香るタルタルソース ¥1,490

Breaded and Deep-Fried Barracuda with
Yuzu Citrus Pepper Flavored Tartar Sauce

香草パン粉の風味と食感が魚本来の旨味を引き立てる一品。
柚子胡椒と柚子皮入りのタルタルソースとの相性が抜群です。

Recommended Wine

Sparkling チリ／コキンボ

エスパス・オブ・リマリ・スパークリング・
ブリュット・スペシャル・エディション
Espace of Limari Brui Special Edition

グラス ¥800 ボトル ¥3,600

生産者 コンチャ・イ・トロ
ブドウ品種 シャルドネ、ピノ・ノワール
味わい フルボディ(フレッシュ&ドライ)

スパークリングワインの繊細な泡が油分を流し、
柑橘の香りが柚子胡椒と調和。カマスの旨味を
引き立て、軽やかな後味に仕上げます。

PASTA



国産サーモンの冷製フェデリーニ
ライムの香り ¥1,890

Chilled Fedelini with Japanese Salmon and Lime

上品な脂の甘み、とろけるような口当たりの国産生サーモンを使った贅沢な一品。
はじめはそのまま、残りはライムを絞ってお楽しみください。

Recommended Wine

Rose スペイン／カタルーニャ

ヴィーニャ・エスメラルダ・ロゼ
Vina Esmeralda Rose

グラス ¥800 ボトル ¥3,600

生産者 トーレス
ブドウ品種 ガルナッチャ
味わい ミディアムボディ(リッチ&フルーティー)

×「国産サーモンの冷製フェデリーニ」
サーモンの上質な脂と綺麗な色合いに、
ロゼの華やかな果実味とフレッシュな香り、
やわらかなピンク色がピッタリな組み合わせ。

×「ハモンセラーノとルッコラのレモンクリーム」
生ハムの旨みとクリーミーなコクとレモンの
爽やかさを、ロゼのフレッシュな酸が軽やかに引き締め、
協調する絶妙な組み合わせ。

ZUPPA



フィレンツェ風 オニオングラタンスープ ¥830

Florence Style Onion Gratin Soup

じっくり炒めた玉ねぎの甘味とパンチェッタの旨味が際立つ極上スープ。
染みたバゲットが後を引く、ローズマリー香るイタリアの伝統的な一品です。

PIZZA



ピッツァ ポルポ 〜マダコとポテトのジェノバ風〜 ¥2,100

Pizza Polpo - Genovese with Octopus and Potato

マダコとじゃが芋、ジェノベーゼソースと相性抜群の組み合わせ。
それぞれの具材の食感も楽しいスペシャルな一枚です。

DOLCE

アールグレイのセミフレッド
2種のぶどうと白ワインのジュレ ¥880

Earl Grey Semifreddo with Two Varieties
of Grapes and White Wine Jelly

茶葉の風味香るなめらかな口どけのセミフレッドに、2種類の
ぶどうジュレが調和する、見た目にも涼しげな一皿です。



お客様へのお願い ※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、'26.6.23より掲載順を改定しています。

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている「特定原材料」と表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
- ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
- ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
- ・お客様のお好みで付ける商品（砂糖・ミルク等）はアレルギー情報に含まれておりません。
- ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
- ・アレルギー「ピスタチオ」が含まれているかは、現在確認中でございます。
- ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

		※【●】:アレルギー有り 【-】:アレルギー無し 特定原材料										特定原材料に準ずるもの										※「カシューナッツ」が特定原材料に追加されたため、'26.6.23より掲載順を改定しています。									
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	
1	Antipasto	しまあじのカルパッチョ 香味野菜とライムのピネグレット	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2	Antipasto	カマスのパン粉揚げ 柚子胡椒香るタルタルソース	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	
3	Zuppa	フィレンツェ風 オニオングラタンスープ	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	-	●	
4	Pasta	ハモンセラーノとルッコラのレモンクリーム スパゲティーニ	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	
5	Pasta fredda	国産サーモンの冷製フェデリーニ ライムの香り	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
6	Pizza	ピッツァ ボルボ ～マダコのポテトのジェノバ風～	-	-	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	
7	Dolce	アールグレイのセミフレッド 2種のぶどうと白ワインのジュレ(※1)	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	
※1「アールグレイのセミフレッド 2種のぶどうと白ワインのジュレ」には「ピスタチオ」が使用されております																															