

串焼きMENU

オススメ

名物!うし

イタリアはアブルッツォの伝統料理arrosticini(お肉の串焼き料理)を再現しました。
香り、風味共に美味しいうし肉を使用。柔らかくしっとりした肉質は脂身までさっぱり食べられます。
バジリコに来たら絶対に!1人1本はマスト!3種の味からお選びください。

- ・オリジナルスパイス ¥290 (税込¥319)
- ・一味ガーリック ¥290 (税込¥319)
- ・シチリア海塩 ¥290 (税込¥319)



オススメ

国産牛土鶏



国産の牛鶏本来の味わいを
シンプルにレモンだけで。

¥330
(税込¥363)

生ハンバーグ(馬肉) ¥350 (税込¥385)

高たんぱく低カロリーな馬肉をさっとあぶったシャンパンバーグ。漬け卵黄と一緒に召し上がり。

牛ハラミ ¥380 (税込¥418)

国産牛ハツ ガーリックバターを添えて ¥250 (税込¥275)

新鮮でサクサクした歯ごたえを楽しんでもらうために肉厚カットしました!

熟成自家製ベーコン ¥280 (税込¥308)

2週間以上かけて仕込んだ熟成ベーコン。うまみが濃むほどの味になります。

合鴨 ¥290 (税込¥319)

キングサーモンといくらのタレタレ ¥380 (税込¥418)

海老 ¥280 (税込¥308)

マッシュルームミニトマト 香草パン粉がけ ¥280 (税込¥308)

ビスマルク ¥280 (税込¥308)

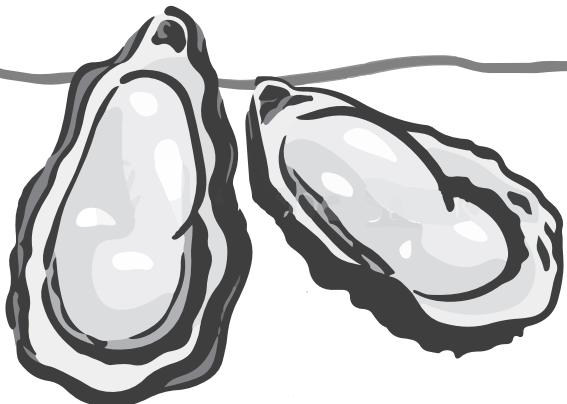
とろ~り半熟なたまごに切りたての生ハムのつけ。相性ばっちり。

ズッキーニ ぶんわり生パルメザンがけ ¥280 (税込¥308)

本日のおまかせ5本盛り ¥1380 (税込¥1518)

本日の 生牡蠣 1個

栄養豊富で消化のよい生牡蠣は「海のミルク」と言われています。美容にも効果があります。
当店では、北海道から、東北は宮城、広島などの瀬戸内、九州は長崎・熊本と
日本全国から毎日寄せた生牡蠣です。四季に応じて仕入れを行っています!
(詳しくはスタッフにお尋ねください)



¥ 450 (税込¥495)

名物!

肉のタレタレ(馬肉)

最高の前菜。当店ではヘルシーで上質な馬肉の赤身肉を使用して、
シェフがイタリアのフィレンツェで食べた味を再現しました。
客席 LIVEで仕上げます。リピート必至!!



¥ 980 (税込¥1078)

冷菜

切り落としイタリア産生ハム ¥550 (税込¥605)

約10ヶ月熟成させたイタリア産の生ハム。切ったては風味が違います!!



原木サラミとクリームチーズ はちみつがけ ¥480 (税込¥528)

✓ やみつきポテトサラダ ¥450 (税込¥495)

濃厚白いベーハースフレーカー ¥480 (税込¥528)



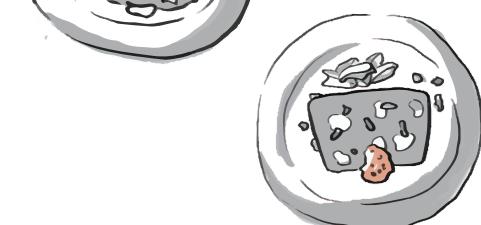
青唐辛子のかぼナータ ¥380 (税込¥418)

✓ パテ・ド・カンパニュ ¥530 (税込¥583)

レバー感、肉感、脂のうまみを美味しく食べられるように配合しています。

✓ キングサーモンとお野菜のムース コンソメジユレ ¥480 (税込¥528)

お出汁のピクルス ¥300 (税込¥330)



冷やしトマト ¥280 (税込¥308)



完熟トマトにシャキシャキ玉ねぎビネガーと涼しげなコンソメジユレで洋風にアレンジ

✓ イタリアンナムル ¥380 (税込¥418)

3種のチーズ盛り合わせ ¥480 (税込¥528)



本日のカリーパッチャ ¥670 (税込¥737)

前菜盛り合わせ ¥1880 (税込¥2068)

野菜

12品目のシーザーサラダ ¥880 (税込¥968)

ハーフブロッコリーのペペロン温サラダ ¥680 (税込¥748)

“グッチオーブン”で蒸し焼きにしたトマトとブロッコリーに、アンチョビを炒めかしたペペロンソースが良く合います。”

山盛り切り落とし生ハムのサラダ バジルサミコドレッシング ¥780 (税込¥858)

温菜

本日の見で作る
ダッキオーブンの白ワイン蒸し ¥1080 (税込¥1188)

"活良のシンプルな素材の味やいは、白ワイン蒸しにすることで旨味を逃さず貝本来の美味しいを味わえます。
白ワインやスパークリングが進みますよ"



スフレオムレツ キノコのクリームソース ¥650 (税込¥715)

"ふわふわのトロトロのオムレツ。注文が入ってからメレンゲを立てて作ります! あつあつのうちに召し上がりください!!"

しゃかしゃかつラボ。お味は5種類からお選びください ¥480 (税込¥528)



イタリアンフライドチキン ¥480 (税込¥528)

独自の製法で柔らかく仕上げた手羽先のフライドチキン。胡椒の効いたミスパイスで。



地中海フリット ハーブタレタリ添え ¥880 (税込¥968)

大きな海老・いか・タコ・季節のお野菜をハーブの香りがする衣でサクサクフリット!

生マッシュルームのアヒージョ(バゲット付き) ¥780 (税込¥858)

アヒージョ 海老とブロッコリーのアヒージョ(バゲット付き) ¥780 (税込¥858)

牛ホルモンと茄子のアラビアータ ¥580 (税込¥638)



国産鶏せせりのソテー山椒バター ¥580 (税込¥638)

ガーリックトースト ¥380 (税込¥418)

海の幸のマグカップグラタン ¥580 (税込¥638)

魚介の優しい旨味をあつあつのグラタンに溶じこめました



ベーコンと食色玉ねぎのキッシュ ¥380 (税込¥418)

ベーコンと食色になるまでいためた甘い玉ねぎで、生地から自家製のキッシュ



釜焼きピザ

ビスマルク ¥900 (税込¥990)

マレドリータ ¥1000 (税込¥1100)

青唐辛子とナポリサラミのピザ ¥1000 (税込¥1100)

ディアボラとは『悪魔』の意味。青唐辛子で悪魔め辛さ…

クアトロフォルマッジ ¥1000 (税込¥1100)

海老とアボカドのピザ ¥1100 (税込¥1210)

サーモンと旬野菜のピザ ¥1100 (税込¥1210)

ツナとスイートコーンのパンジー ¥1000 (税込¥1100)

お子様大人気! スイートコーンの甘みとツナの旨味が絶妙

ジェノベーゼ ¥1100 (税込¥1210)

モッツアレラチーズとバジルソースのピザ

ペスカトーレ ¥1200 (税込¥1320)

海老・いか・タコ・貝をふんだんに使った漁師風ピザ

マッシュルームと自家製ベーコン

¥1200 (税込¥1320)

自家製ベーコンとたつぱりのフレッシュマッシュルームを散らしました!



パスタ & ライス



国産牛ホルモンのレモンクリームパスタ ¥1180 (税込¥1298)

*牛ホルモンの濃厚クリームパスタをレモンで爽やかに食べやすくしました!

✓ 鶏せせりと青唐辛子のペペロンチーニ ¥780 (税込¥858)

タコとズッキーニのサイコロジェノヴェーゼ ¥980 (税込¥1078)

イタリアのジェノヴァ生まれのバジルの香り豊かなパスタをアレンジ

✓ 2種類チーズの濃厚カリボナーラ ¥880 (税込¥968)

たつぱりイタリア産からすみのペペロンチーニ ¥1180 (税込¥1298)

✓ ハンバーグ DE ミートソースパスタ ¥980 (税込¥1078)

自分で仕上げるミートソースパスタ。豪快にお好みの大きさにハンバーグをつぶしてください!

国産生パスタに変更できます ALL ¥300 (税込¥330)

リングイネ

リングイネの語源はlingua "舌"。

断面が横円形のパスタです。

ペペロンチーニやジェノベーゼなどと相性が良いです。

タリアテッレ

tagliare "切る" が語源。

牛ホルモンのパスタやミートソースによく合います。

イタリア北部でよく見られるましめんの様なパスタ。

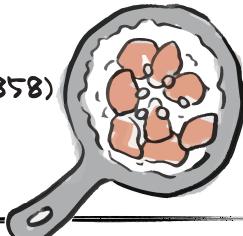
リガトーニ

表面に筋の入ったショートパスタです。

語源は"縫う" イタリア語 rigare。

カリボナーラやミートソースにピッタリです。

ハラミのつけのガーリックライス ¥780 (税込¥858)



ドレチエ

濃厚チキンコテージ ¥480 (税込¥528)

しつとりねつとり濃厚…

ティラフ ¥480 (税込¥528)



ニンガリ焼きマシュマロとミルクのジェラート ¥480 (税込¥528)

キャラメルばななパフェ ¥680 (税込¥748)

Drink Menu

Sangria

Wine COCKTAIL

自家製 Sangria / 赤 ¥480 (税込¥528)

自家製 Sangria / 白 ¥480 (税込¥528)

しゃけしゃけ Sangria / 赤 ¥480 (税込¥528)

しゃけしゃけ Sangria / 白 ¥480 (税込¥528)

Wine



グラスワイン ¥480~
赤・白・泡 別紙参照

ワインボトル ¥2800~
赤・白・泡 別紙参照

毎日19:00まで Happy Hour!
ホットワイン
全品 20% OFF

Beer



サンクトペテルブルクモレツ ¥480 (税込¥528)

グラスピール ¥350 (税込¥385)

オーレフリ ¥380 (税込¥418)

シャンティガフ ¥530 (税込¥583)

リモンチエロビア ¥530 (税込¥583)

mojito

モヒート ¥580 (税込¥638)
壱岐柚子モヒート ¥580 (税込¥638)
マンゴーモヒート ¥580 (税込¥638)

COCKTAIL

ジントニック ¥480 (税込¥528) カシスオレンジ ¥480 (税込¥528)

ジン・ソーラー ¥480 (税込¥528) カシスウーノ ¥480 (税込¥528)

ウォッカトニック ¥480 (税込¥528) ピーチソーダ ¥480 (税込¥528)

モスコミュール ¥480 (税込¥528) ファジーネーブル ¥480 (税込¥528)

ラムコック ¥480 (税込¥528) ピーチウーノ ¥480 (税込¥528)

カシスソーダ ¥480 (税込¥528)

Highball

ジンビームハイボール ¥360 (税込¥396)

メガジヨッキ!ビームハイボール (or 農いめ) ¥500 (税込¥550)

角ハイボール ¥450 (税込¥495)

メガジヨッキ!角ハイボール (or 農いめ) ¥680 (税込¥748)

白州森香るハイボール ¥700 (税込¥770)

ジンジャーハイボール ¥450 (税込¥495)

コークハイボール ¥450 (税込¥495)

壱岐柚子ハイボール ¥480 (税込¥528)

リモンチエロハイボール ¥480 (税込¥528)

"あたりがでれば 0円無料!
ハズレは強制メガジヨッキ!550円"

運試しハイボール

マンゴーハイボール ¥480 (税込¥528)

ライチビネガーハイボール ¥480 (税込¥528)

ブラッドオレンジハイボール ¥480 (税込¥528)

ミントジュレップハイボール ¥550 (税込¥605)

Shochu&Umeshu

いいちニ全麹 (シングル) ¥450 (税込¥495)

薩摩宝山 (シングル) ¥450 (税込¥495)

紀州南高梅酒 (シングル) ¥400 (税込¥440)

いいちニ全麹 (タブ) ¥650 (税込¥715)

薩摩宝山 (タブ) ¥650 (税込¥715)

紀州南高梅酒 (タブ) ¥600 (税込¥660)

36+1

パルザルサワーその数36種類

パルザルに来たらまずはこいつが好みの1杯をチョイス!

ザ・サワー×レモン

ザ・サワー×オレンジ

ザ・サワー×グレープフルーツ

ザ・サワー×ピイン

ザ・サワー×マンゴー

ザ・サワー×柚子

¥360 (税込¥396)

ウォッカ×レモン

ウォッカ×オレンジ

ウォッカ×グレープフルーツ

ウォッカ×ピイン

ウォッカ×マンゴー

ウォッカ×柚子

¥480 (税込¥528)

ジン×レモン

ジン×オレンジ

ジン×グレープフルーツ

ジン×ピイン

ジン×マンゴー

ジン×柚子

¥480 (税込¥528)

lemonade/squash

パルザルレモネード

¥380 (税込¥418)

パルザルレモンスカッシュ

¥380 (税込¥418)

壱岐柚子レモネード

¥450 (税込¥495)

壱岐柚子スカッシュ

¥450 (税込¥495)

マンゴーレモネード

¥450 (税込¥495)

マンゴースカッシュ

¥450 (税込¥495)

ブラッドオレンジレモネード

¥450 (税込¥495)

ブラッドオレンジスカッシュ

¥450 (税込¥495)

ライチビネガーレモネード

¥450 (税込¥495)

ライチビネガースカッシュ

¥450 (税込¥495)

ミントレモネード

¥450 (税込¥495)

ミント×レモンスカッシュ

¥450 (税込¥495)

ブドウハイフレモネード

¥450 (税込¥495)

ブドウハイスクッシュ

¥450 (税込¥495)

ハニージンジャーレモネード

¥450 (税込¥495)

ハニージンジャーレモンスカッシュ ¥450 (税込¥495)



Soft Drink

オレンジ

¥280 (税込¥308)

グレープフルーツ

¥280 (税込¥308)

パイン

¥280 (税込¥308)

コーラ

¥280 (税込¥308)

ジンジャー

¥280 (税込¥308)

ウーロン茶

(ICE/HOT) ¥280 (税込¥308)

レモン

¥280 (税込¥308)

アイス

¥280 (税込¥308)

熱湯

¥280 (税込¥308)

ホット

¥280 (税込¥308)

ミルク

Wine Menu

赤ワイン

リオーネ デルフタルコ ピッラ

フレッシュな酸をストレートに感じる味わいの料理にも合う軽い辛口ワインです。

(産地) イタリア/ヴェネト (味) ミディアム (品種) メルロー/サンジョベーゼ

グラス ¥480 (税込¥528) ボトル ¥2800 (税込¥3080) HAPPY ¥2240 (税込¥2464)

リベルタス ピッタージュ

カシスやプラムを思わせるフレーティーな香り、味わうほどにオークの香りが広がります。切り立て生ハムとの相性は最高です。

(産地) 南アフリカ (味) ミディアム (品種) ピッタージュ

グラス ¥480 (税込¥528) ボトル ¥2800 (税込¥3080) HAPPY ¥2240 (税込¥2464)

カステッリ デイセヴエリー カベルネソーヴィニヨン

チエリーやシナモン、スピノラの複雑な香りが広がり当たりも滑らかなワイン。ジビエ料理やラム串によく合います。

(産地) イタリア/ブエリ (味) ミディアム (品種) カベルネソーヴィニヨン/サンジョベーゼ

グラス ¥480 (税込¥528) ボトル ¥2800 (税込¥3080) HAPPY ¥2240 (税込¥2464)

M・シャブテイエペイドック レージュ エンブレム

カシス、ブルーベリー、赤果実の香り、そして豊かな酸味を感じ非常にジューシー飲みごたえのあるワインです

(産地) フランス/ラングドック・ルーション (味) ミディアム (品種) シラー/カベルネ

グラス ¥580 (税込¥638) ボトル ¥3500 (税込¥3850) HAPPY ¥2800 (税込¥3080)

ブエステイアス ミレオ

熟したブラックベリー、ブラックペッパーの香り 肉料理に最適

(産地) キリ (味) フルボディ (品種) ミレオ/カベルネ

グラス ¥580 (税込¥638) ボトル ¥3500 (税込¥3850) HAPPY ¥2800 (税込¥3080)

ピアンキモンテ リチャード ブルッソ

オーク樽で3か月熟成させたフランスの良い赤ワイン。やややかなタンニンはピスタ・肉料理に合います。

(産地) イタリア/アブルッツォ (味) ミディアム (品種) モンテプルチャーノ

グラス ¥580 (税込¥638) ボトル ¥3500 (税込¥3850) HAPPY ¥2800 (税込¥3080)

マンモス ジンファンデル

スピノヤーストしたオークの香りが広がります。リッチでフルボディのワインです

(産地) イタリア/ブエリ (味) フルボディ (品種) ジンファンデル

ボトル ¥3800 (税込¥4180) HAPPY ¥3040 (税込¥3344)

レッド・ジヤド ブルゴーニュ レージュ クラウン・デ・ジヤコバン

ラズベリーの甘酸っぱい果実味を感じ、酸味とのバランスの良いワイン

(産地) フランス/ブルゴーニュ (味) ミディアム (品種) ピノ・ノワール

ボトル ¥4800 (税込¥5280) HAPPY ¥3840 (税込¥4224)

毎日19:00まで HappyHour!

ボトルワイン
全品 20% OFF

白ワイン

リオーネ デル フタルコ ピッラ

爽やかで飲みやすい辛口白ワイン、前菜にピッタリ!

(産地) イタリア/ヴェネト (味) 爽やか辛口 (品種) トレビアーノ/シャルドネ

グラス ¥480 (税込¥528) ボトル ¥2800 (税込¥3080) HAPPY ¥2240 (税込¥2464)

テッレ・ダガラ ピッラ

濃厚でフレーティーな香り、生き生きとした酸味が特徴的

(産地) イタリア/シチリア (味) フレーティーな辛口 (品種) インツオリア

グラス ¥480 (税込¥528) ボトル ¥2800 (税込¥3080) HAPPY ¥2240 (税込¥2464)

リベルタス シュナン・ブラン

フレッシュで爽快な果実味が広がります。貝の白ワイン蒸しに最適

(産地) 南アフリカ (味) 爽快な辛口 (品種) シュナン・ブラン

グラス ¥480 (税込¥528) ボトル ¥2800 (税込¥3080) HAPPY ¥2240 (税込¥2464)

ウイスペーズ シャルドネ

レモンなど柑橘系のフレッシュな味わい。牡蠣に最適な白ワイン

(産地) オーストラリア (味) 爽やかな辛口 (品種) シャルドネ

グラス ¥580 (税込¥638) ボトル ¥3500 (税込¥3850) HAPPY ¥2800 (税込¥3080)

モカンティダ フラスカティ・セッコ

ローマ子に愛されたワイン、リンゴや洋梨の香りが広がります カルボナーラにはこのワイン

(産地) イタリア/ラツィオ (味) エレガントな辛口 (品種) マルヴァジア/トレビアーノ

グラス ¥580 (税込¥638) ボトル ¥3500 (税込¥3850) HAPPY ¥2800 (税込¥3080)

キャラ シャルドネ サレント

バナナやパインアップルしかずかにパニラを思わせる魅力的な香り、味わいはなめらかで厚みがあり飲みごたえのある白ワインです

(産地) イタリア/ブエリ (味) 厚みのある辛口 (品種) シャルドネ

ボトル ¥3800 (税込¥4180) HAPPY ¥3040 (税込¥3344)

ドメヌ・フンブレヒト リースリング デュレクハイム

柑橘類の香りが広がり、濃縮した果実味があります。繊細でエレガントな白ワインです

(産地) フランス/アルザス (味) 香り高い辛口 (品種) リースリング

ボトル ¥4800 (税込¥5280) HAPPY ¥3840 (税込¥4224)

スペクリングワイン

アットゥアーレ パドゼ

葡萄本来のピュアな味わい、まろやかな泡立ちが特徴的。前菜に最適です。

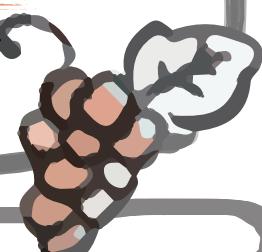
(産地) イタリア/エミリア・ロマーニャ (味) スッキリ辛口 (品種) トレビアーノ

ボトル ¥3500 (税込¥3850)

ポーレスター

(産地) キリ (味) やや辛口 (品種) シャルドネ

グラス ¥480 (税込¥528)



HAPPY 毎日 ハピートラップ HOUR

毎日～19:00まで！

ごめんなさい！
ビールは1杯まで
お願いします！
その代わり
メガハイ・メガレモンサワー
OK！

前菜5種
盛り合わせ

ドリンク
2杯

¥1,000 税別 ¥1,100 税込

LINE会員特別価格

¥900 税別 ¥990 税込

※内容は日により
異なります。



シーンに合わせて選ぶ

飲み放題

仕事帰りでも気軽に飲んで食べて！

60分

さくっと飲み

¥1,580

(税込¥1,738)

LINE会員特別価格

¥1,480

(税込¥1,628)

前菜5種
盛り合わせ
が付いてる！

※内容は日により
異なります。

いつものをゆっくり

90分

スタンダード

全80種！

生ビール・ハイボールなど

¥1,600 (税込¥1,760)

LINE会員特別価格

¥1,500
(税込¥1,650)

ワイン好きには

90分

ワインビュッフェ

ワイン10種以上！

スパークリングも！

¥1,600 (税込¥1,760)

LINE会員特別価格

¥1,500
(税込¥1,650)

生ビールもワインも

90分

プレミアム

全120種！

全てが飲み放題！

¥2,000 (税込¥2,200)

LINE会員特別価格

¥1,800
(税込¥1,980)