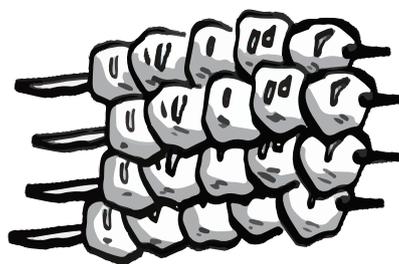


串焼きMENU

オススメ

名物! ラム

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、風味共に美味しいラム肉を使用。柔らかくしっとりした肉質は脂身まで食べべらえます。バシザルにきたら絶対ニヤリ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

国産牛牡蠣



国産の牡蠣本来の味わいもシンプルにしモンだけで。

¥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の馬肉を主としたレアなハンバーグ。漬け卵黄と一緒に召し上がれ。

牛ハラミ ￥380 (税込¥418)

国産牛ハツ ガーリックバターも添えて ￥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。うまみが噛みほぐれます。

合鴨 ￥290 (税込¥319)

キングサーモンといくらのタリタリ ￥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)

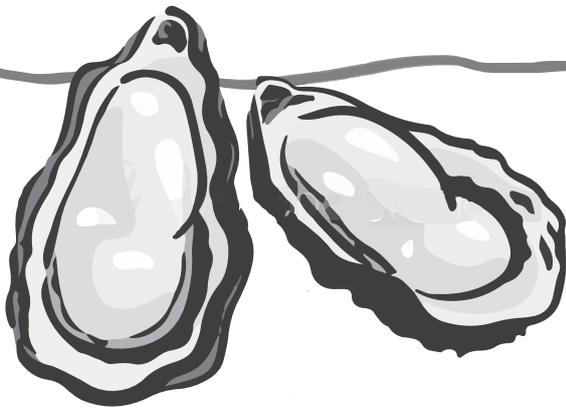
とろり半熟なたまごに切り分けた生ハムのつけ。相性ばっちり。

ズッキーニ ふ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。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海列寄せた生牡蠣です。四季に応じて仕入れも行っています！
(詳しくはスタッフにお尋ねください)



¥ 450 (税込¥495)

名物!

肉のタルタル(馬肉)

最強の前菜。当店ではヘルシーで上質な馬肉の赤身肉を使用して、シエツ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。レポート必至!!



¥ 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か月熟成させたイタリア産の生ハム。切り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)

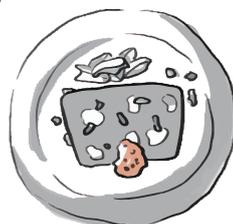
濃厚白レバームースブリュレ ¥480 (税込¥528)



青唐辛子のカポナータ ¥380 (税込¥418)

✓ パテ・ド・カンパーニュ ¥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 コンソメジュレ ¥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ュ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)

本日のカリパッチョ ¥670 (税込¥737)

前菜盛り合わせ ¥1880 (税込¥2068)



野菜

1200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)

"タッポオープンで蒸し焼きにしたまろまるブロッコリーに、アンチョビを交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 バルサミコドレッシング ¥780 (税込¥858)

温菜



本日の貝で作る
ダッチオーブンの白ワイン蒸し ¥1080 (税込¥1188)

「活貝のシンプルな素材の味がいい、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さを味わえます。白ワインやスパークリングが進みますよ」

スツレオムレツ キノコのクリームソース ¥650 (税込¥715)

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

しゃかしやかつらホ ○ お味は5種類からお選びください ¥480 (税込¥528)

シチリア海塩・ハーブ塩・バター醤油・チリガーリック・トリコフ



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。胡椒の交いたスパイスで。



地中海フリット ハーブタルタル添え ¥880 (税込¥968)

大まな海老・いか・タコ・季節のお野菜もハーブの香りがする夜でたくたくフリット!

生マッシュルームのピージーヨ(1ビデット付き) ¥780 (税込¥858)

ぷりぷり海老とブロッコリー・ロマネスコのピージーヨ(1ビデット付き) ¥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閉じこめました



ベーコンと餡色玉ねぎのキッシュ ¥380 (税込¥418)

ベーコンと餡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



パスタ & ライス



国産牡蠣のレモンクリームパスタ ¥1180 (税込¥1298)

牡蠣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!

✓ 鶏せせりしと青唐辛子のペペロンチーノ ¥780 (税込¥858)

タコとズッキーニのサイコロジェノバ ¥980 (税込¥1078)

イタリアのジェノバ生まれのバジルの香り豊かなパスタアレンジ

✓ 2種類チーズの濃厚カルボナーラ ¥880 (税込¥968)

たっぷりイタリア産からすみのペペロンチーノ ¥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ね!

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」。

断面が楕円形の pasta です。

ペペロンチーノやジェノバペースなどと相性が良いです。

タリアテッレ

tagliare「切る」が語源。

牡蠣の pasta 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 pasta。

リガトーニ

表面に筋の入ったショート pasta です。

語源は「線引き」イタリア語 rigare。

カルボナーラやミートソースにピッタリです。

ハラミのつめのガーリックライス ¥780 (税込¥858)



ドルチェ

濃厚チョコテリーヌ ¥480 (税込¥528)

しっとりねっとり濃厚...

ティラミス ¥480 (税込¥528)



レモンがリキ焼きマシュマロとミルクのジェラート ¥480 (税込¥528)

キャラメルはなないパフェ ¥680 (税込¥748)

Sangria

- 自家製サンゲリア/赤 ¥480 (税込¥528)
- 自家製サンゲリア/白 ¥480 (税込¥528)
- しゃやしゅわサンゲリア/赤 ¥480 (税込¥528)
- しゃやしゅわサンゲリア/白 ¥480 (税込¥528)

Wine Cocktail

- スプリッツァー ¥450 (税込¥495)
- 壱岐柚子スプリッツァー ¥480 (税込¥528)
- オペレーター ¥480 (税込¥528)
- キール ¥480 (税込¥528)
- キティ ¥480 (税込¥528)
- カリモーチョ ¥480 (税込¥528)
- カーディナル ¥480 (税込¥528)
- ワインクーラー/赤 ¥480 (税込¥528)
- ワインクーラー/白 ¥480 (税込¥528)
- キール07イカル ¥550 (税込¥605)
- キールプリンセス ¥550 (税込¥605)
- ミモザ ¥550 (税込¥605)
- ホワイトミモザ ¥550 (税込¥605)

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!
ボトルワイン
全品 **20% OFF**

Beer

- アサヒスーパードライ ¥480 (税込¥528)
- グラスビール ¥350 (税込¥385)
- アサヒドライゼロ ¥380 (税込¥418)
- シヤンダイガフ ¥530 (税込¥583)
- リモンチエッロビア ¥530 (税込¥583)

暑い日はやっぱりモヒート!

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)
- ジンバック ¥480 (税込¥528)
- ウオッカトニック ¥480 (税込¥528)
- モスコミール ¥480 (税込¥528)
- ラムコーク ¥480 (税込¥528)
- カニスノーダ ¥480 (税込¥528)
- カニスオレンジ ¥480 (税込¥528)
- カニスウーロン ¥480 (税込¥528)
- ピーチソーダ ¥480 (税込¥528)
- フアジーネーブル ¥480 (税込¥528)
- ピーチウーロン ¥480 (税込¥528)

Shochu&Umeshu

- いいち全麹(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)
- いいち全麹(ダブル) ¥650 (税込¥715)
- 薩摩宝山(ダブル) ¥650 (税込¥715)
- 紀州南高梅酒(ダブル) ¥600 (税込¥660)

36サワー

1617ガリサワーその数36種類
1617ガリに来たらずはニホいお好みの1杯をチョイス!

- | | | |
|-----------------|-----------------|---------------|
| ガサワー x レモン | ウオッカ x レモン | ジン x レモン |
| ガサワー x オレンジ | ウオッカ x オレンジ | ジン x オレンジ |
| ガサワー x グレープフルーツ | ウオッカ x グレープフルーツ | ジン x グレープフルーツ |
| ガサワー x パイン | ウオッカ x パイン | ジン x パイン |
| ガサワー x マンゴー | ウオッカ x マンゴー | ジン x マンゴー |
| ガサワー x 柚子 | ウオッカ x 柚子 | ジン x 柚子 |
| ¥360 (税込¥396) | ¥480 (税込¥528) | ¥480 (税込¥528) |

白ワインベースに一味加えた
1617ガリオリジナルスプリッツァー!

- ワインサワー レモン
- ワインサワー x オレンジ
- ワインサワー x グレープフルーツ
- ワインサワー x パイン
- ワインサワー x マンゴー
- ワインサワー x 柚子
- ¥480 (税込¥528)

焼酎ベースのダブルピーズサワー!

- 和サワー x レモン
- 和サワー x オレンジ
- 和サワー x グレープフルーツ
- 和サワー x パイン
- 和サワー x マンゴー
- 和サワー x 柚子
- ¥450 (税込¥495)

- ハニージンジャーサワー ¥480 (税込¥528)
- イタリアンレモンサワー ¥580 (税込¥638)
- オーズレモンティーサワー ¥580 (税込¥638)
- フレッシュキウイサワー ¥580 (税込¥638)

- ライチビネガーサワー ¥480 (税込¥528)
 - グラニータサワー ¥580 (税込¥638)
- お好みの味で!
レモン/マンゴー/ブルーハワイ/壱岐柚子/ミント

Highball

- ブラックニッカハイボール ¥360 (税込¥396)
- メガジヨッキニッカハイボール (or濃いめ) ¥500 (税込¥550)
- ジャックダニエルハイボール ¥450 (税込¥495)
- メガジヨッキジャックハイボール (or濃いめ) ¥680 (税込¥748)

"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

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 余市ハイボール ¥650 (税込¥715) | マンゴーハイボール ¥480 (税込¥528) |
| ジンジャーハイボール ¥450 (税込¥495) | ライチビネガーハイボール ¥480 (税込¥528) |
| コークハイボール ¥450 (税込¥495) | ブラッドオレンジハイボール ¥480 (税込¥528) |
| 壱岐柚子ハイボール ¥480 (税込¥528) | ミントジュレップハイボール ¥550 (税込¥605) |
| リモンチエロハイボール ¥480 (税込¥528) | |

lemonade/squash

- 1617ガリレモネード ¥380 (税込¥418)
- 1617ガリレモンスカッシュ ¥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)
- ブルーハワイレモネード ¥450 (税込¥495)
- ブルーハワイスカッシュ ¥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)

Drink Menu

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)
- ジンジャーエール ¥280 (税込¥308)
- ウーロン茶 (ICE/HOT) ¥280 (税込¥308)

Cafe

- コーヒー (ICE/HOT) ¥300 (税込¥330)
- カフェラッテ (ICE/HOT) ¥350 (税込¥385)
- エスプレッソ ¥300 (税込¥330)

Wine Menu

赤ワイン

毎日19:00まで HappyHour!
ボトルワイン
全品 **20% OFF**

リオネ デルファルコ オッコ

フレッシュ感をストレートに感じる味わいの料理にも合う気軽に楽しめるワインです。

産地 イタリア/ヴェネト 味 ミディアム 品種 キロ- / 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 ピノタージュ

カシスやプラムを思わせるフルーティーな香り、味わうほどにオークの香りが広がります。切りた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 ピノタージュ
グラス ¥480 (税込¥528) ボトル ¥2800 (税込¥3080) HAPPY ¥2240 (税込¥2464)

カステッリ デイセヴェーノ カベルネソーヴィニヨン

チェリーやナモン、スパイスな複雑な香りが広がり口当たりも滑らかなワイン。ジビエ料理やラム系によく合います。

産地 イタリア/ローマ 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・シャブティエ ペイドックルージュ エンブレム 17

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-ルージュ 味 ミディアム 品種 シラー / グレナッシュ
グラス ¥580 (税込¥638) ボトル ¥3500 (税込¥3850) HAPPY ¥2800 (税込¥3080)

ブエイスティラス キロ-

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 千里 味 フルボディ 品種 キロ- / カルメネール
グラス ¥580 (税込¥638) ボトル ¥3500 (税込¥3850) HAPPY ¥2800 (税込¥3080)

ビアンキモンテポルチマーノ ダブルリッツォ

オーク樽で3か月熟成させたバランスの良い赤ワイン。やわらかなタンニンは、ステーキ肉料理に合います。

産地 イタリア / アブルツォ 味 ミディアム 品種 モンテポルチマーノ
グラス ¥580 (税込¥638) ボトル ¥3500 (税込¥3850) HAPPY ¥2800 (税込¥3080)

マンモス ズンファンデル

スパイスやト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/ローマ 味 フルボディ 品種 ズンファンデル
ボトル ¥3800 (税込¥4180) HAPPY ¥3040 (税込¥3344)

ルイ・ジャド ブルゴーニュルージュ クーヴァン・デ・ジャコビン

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)



白ワイン

リオネ デルファルコ ビアンコ

スッキリと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 スッキリ辛口 品種 トレピアーノ / シチリア
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 ビアンコ

濃厚でフルーティーな香り、生き生きとした酸味が特徴的

産地 イタリア/シチリア 味 フルーティーな辛口 品種 インペリア
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

フレッシュで爽やか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 爽やかな辛口 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)

ウイスイーズ 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)

ファンタスタ フラスカティ・セッコ

ローマに愛される白ワイン、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/ラヴィオ 味 エlegantな辛口 品種 マルガリータ / トレピアーノ
グラス ¥580 (税込¥638) ボトル ¥3500 (税込¥3850) HAPPY ¥2800 (税込¥3080)

千草 シャルドネ サレント

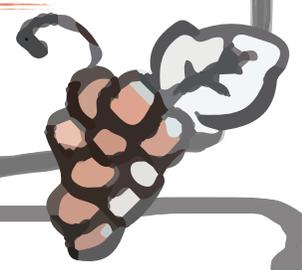
バナナやパイナップルがすぐにピンと思わせる魅力的な香り、味わいはなめらかで厚みがあり飲みごたえのある白ワインです

産地 イタリア/ローマ 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)

ドメーヌ・フンブレイト リーリング デュルクハイム

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 リーリング
ボトル ¥4800 (税込¥5280) HAPPY ¥3840 (税込¥4224)



スパークリングワイン

アットラパーレ イドゼ

葡萄本来のピュアな味わい、きめ細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 トレピアーノ
ボトル ¥3500 (税込¥3850)

ポールスター

産地 千里 味 やや辛口 品種 シチリア

グラス ¥480 (税込¥528)

HAPPY 毎日 HOURB 早トク

毎日～19:00まで！

ごめんなさい！
ビールは1杯までで
お願いします！
その代わりに
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)