

PRANZO

ランチメニュー

老舗製麺所浅草開化楼×SALONE GROUPE 開発
【低加水パスタフレスカ“カラヒグ麺”】使用

加水を最小限に抑えた太麺のパスタ。太麺の概念を変える歯切れの良さ、小麦の香りをお楽しみください。

全てのランチに、自家製パン(おかわり自由)とサラダが付きます

A. 定番の辛いトマトソース …… ¥1,210-

トマト/ニンニク/唐辛子/イタリアンパセリ/チーズ

B. たっぷり木の子のアーリオオーリオ …… ¥1,430-

マッシュルーム/舞茸/しめじ/エリンギ/アサリ/グラナパダーノ

C. 自家製サルシッチャとブロッコリー フェンネルのアクセント …… ¥1,430-

豚/フェンネル/ブロッコリー/ペコリーノ/レモン

パスタの量をお選びください…普通 100g / 中盛150g (通常料金)
限定10食 大盛り200g + ¥330-

D. パスタ世界チャンピオン監修のラザニア …… ¥1,650-

木次乳業ノンホモパスタライズ牛乳/ミートソース/チーズ

大盛り…+ ¥550-

SET MENU セットメニュー

カフェセット …… + ¥330-

カフェドルチェセット …… + ¥550-

DOLCE ドルチェ:本日のジェラート

CAFE カフェ:エスプレッソ/コーヒー(ICE/HOT)/紅茶(ICE/HOT)/アイスカフェラテ

•スパークリングワイン …… ¥990
•ビール …… ¥900
•ハウスワイン SERIE”R”セリエエツレ
白/オレンジ/ロゼ/赤 ……各 ¥880

•ブラッドオレンジジュース
•リンゴジュース
•ブドウジュース
•スパークリングウォーター 各 ¥770-
•エスプレッソ
•コーヒー(ICE/HOT)
•アイスカフェラテ
•紅茶(ICE/HOT) 各 ¥550-

その他GRAPEREPUBLICのワインの
ご用意もございます。お気軽にスタッフまで。

1 1 月

MENU DI STAGIONE

季節のおすすめメニュー

ANTIPASTO -前菜-

丸ごとブロッコリーのローストとイカのソテー・・・¥1,980-

(ブロッコリー/イカ/ドライトマト/ケッパー/アンチョビ/ミント)

└─→ ☆おすすめワイン

BIANCO2022(品種:ナイアガラ)・・・¥1,100-

ANTIPASTO -前菜-

鶏のロートロとクレソン さつまいものインサラータ・・・¥1,760-

(鶏/クレソン/さつまいも/マスタード/ハチミツ)

└─→ ☆おすすめワイン

NUMERO DUE2022(品種:シャインマスカット主体)・・・¥1,100-

PASTA -パスタ-

タコラゲーとセロリのパスタ レモンの香り・・・¥2,310-

(タコ/ホワイトセロリ/ドライトマト/レモン)

└─→ ☆おすすめワイン

NUMERO UNO2022(品種:デラウェア)・・・¥1,100-

※ワインは全てFREE FLOW (GRANDE)に、含まれています。



GRAPEREPUBLIC INC.
VINERIA SALONE

サービス料として10%頂戴しております。

A LA CARTA

アラカルトメニュー

ANTIPASTO FREDDO -冷前菜-

- 北海道人参のザクザクサラダ …… ¥770-
(人参/フェンネル/キャラウェイ/キヌア/アーモンド)
- ふくどめ小牧場幸福豚のポルケッタとルッコラのサラダ …… ¥1,650-
(ポルケッタ/ルッコラ/サルサヴェルデ/レモン/パルミジャーノ)
- 季節の野菜と本場ピエモンテのバーニャカウダ …… ¥1,760-
(ロメインレタス/季節野菜/アンチョビ/ニンニク/牛乳)
- トマトと自家製酵母パンのクロスティーニ …… ¥880-
(トマト/ストラッキーノ/エシャロット/ホワイトバルサミコ/オレガノ)
- 香味野菜と真鯛のカルパッチョ …… ¥1,760-
(真鯛/茗荷/セロリ/長ネギ/コラトゥーラ/紫蘇スプラウト/ディル)

ANTIPASTO CALDO -温前菜-

- メークインとローズマリーのガリガリロースト …… ¥990-
(メークイン/ふくどめ小牧場ラード/ローズマリー)
- 魚介とハーブ、季節野菜のフリット …… ¥1,760-
(エビ/イカ/白身魚/セージ/ミント/季節野菜)
- 鮪テールの地中海風オーブン焼き …… ¥1,960-
(鮪/トマト/ニンニク/タイム/ケッパー/オレガノ)
- 仔羊のポルペッティーノ ンドウイヤソース …… ¥1,650-
(仔羊/フェンネル/クミン/トマト/ンドウイヤ/イタリアンパセリ)



GRAPEREPUBLIC INC.
VINERIA SALONE

サービス料として10%頂戴しております。

PASTA -パスタ-

パスタ世界チャンピオン監修のラザニア ……¥2,200-

(木次乳業ノンホモパスタライズ牛乳/ミートソース/チーズ)

白いカチョエペ ……¥1,760-

(低加水パスタフレスカ/ホワイトペッパー/パルミジャーノ/ペコリーノ)

定番の辛いトマトソース ……¥1,760-

(低加水パスタフレスカ/トマト/ニンニク/唐辛子/チーズ/セミドライトマト/イタリアンパセリ)

老舗製麺所浅草開化楼×SALONE GROUPE 開発

【低加水パスタフレスカ“カラヒグ麺”】使用

SECONDO -メインディッシュ-

ハンガリー産マグレドカナールのロースト
ペヴェラーダソース (200g) ……¥3,850-

(鴨/レバー/胡椒/生ハム/タイム/レモン)

なかやま牧場高原黒牛
ランプのローストと季節野菜のグリエ (200g) ……¥5,500-

(牛ランプ/季節野菜/レモンペッパー)

DOLCE -ドルチェ-

アマゾンカカオのティラミス ……¥880-

(生クリーム/卵/エスプレッソ/アマレット/ラム/アマゾンカカオ)

レモンのソルベ ……¥660-

(レモン/レモンゼスト/リモンチェット)

ヘーゼルナッツのジェラート ……¥770-

(ジャンドワイヤ/オレンジ/ヘーゼルナッツ)



GRAPEREPUBLIC INC.
VINERIA SALONE

サービス料として10%頂戴しております。

BEVANDE

ドリンクメニュー

GRAPE REPUBLICは、山形県南陽市にて100%GRAPEをコンセプトに世界へと発信するワインづくりを行っています。
当店は、VINERIA = VINO (ワイン) + OSTERIA (オステリア)がコンセプトのお店です。
ぜひお食事と合わせて、自社ワインを存分にお楽しみください。

GRAPE REPUBLIC FREE FLOW

自社醸造のワインを飲み放題で楽しめるプラン。お好きなプランでお楽しみください。

2時間制

【Piccola-ピッコラ-】

自社ハウスワイン SERIE "R" 白/オレンジ/ロゼ/赤
計4種

¥2,750-

【Grande-グランデ-】

自社ハウスワイン SERIE "R" 白/オレンジ/ロゼ/赤
計4種

おすすめのGRAPE REPUBLIC
スパークリング/白/オレンジ/ロゼ/赤 等
計4種

¥4,950-

*飲み放題には、その他ビール、カクテルやノンアルコールドリンクも含まれます

BICCHIERE

GRAPE REPUBLICのワインをグラスでご用意しております。
詳細はスタッフまでお尋ねください。

1杯/¥880- ~

ボトルのご用意もございます。お気軽にスタッフまでお尋ねください。

サービス料として10%頂戴しております。

APERITIVO -食前酒-

スパークリングワイン	・・・¥1100
ビール	・・・¥900
キールロワイヤル	・・・¥990
ミモザ	・・・¥990

ALCOLICO -アルコール-

ウイスキー(ロック/ソーダ/ストレート)	・・・¥990
カクテル(カシス/ピーチ/アマレット)	・・・¥990

・・・etc

ANALCOLICO -ノンアルコール-

ブラッドオレンジジュース	・・・¥770
クダモノラクエン 山形県産リンゴジュース	・・・¥770
コンコードブドウジュース	・・・¥770
スパークリングウォーター	・・・¥880

CAFFE -カフェ-

エスプレッソ	・・・¥550
コーヒー(ICE/HOT)	・・・¥550
アイスカフェラテ	・・・¥660
紅茶(ICE/HOT)	・・・¥550



GRAPEREPUBLIC INC.
VINERIA SALONE

サービス料として10%頂戴しております。

CORSO di VINERIA

シェフのおすすめコース

Antipasto Freddo (冷前菜)

Antipasto Cardo (温前菜)

Pasta del Giorno (おすすめパスタ)

Secondo piatto (お肉料理)

¥6,000-~ (税込) / 1名様

おすすめコースは2名様~となります。
食材の仕入れや品数によって金額が変わります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。

GRAPE REPUBLIC FREE FLOW

グレリパ飲み放題コース

ハウスワイン(白・オレンジ・ロゼ・赤) 計4種

瓶ビール(キリン)

カクテル(カシス/アマレット/ジン)

ウィスキー(ロック/ソーダ)

ソフトドリンク(オレンジ/ウーロン茶/ジンジャエール)

¥2,750- (税込) / 2時間制

+2,200円(税込)でワインの種類が増える
グレードアップメニューもございます。

おすすめコース+FREE FLOW
お一人 ¥8,750- (税込) 2時間制



GRAPEREPUBLICINC.
VINERIA SALONE

サービス料として10%頂戴しております。

今月のGRAPE REPUBLIC WINE ラインナップ

【SPARKLING-スパークリング-】

- ①アロマティコ2022 品種:デラウェア・ナイアガラ
心地よい炭酸 フルーティーでフレッシュな味わい
- S ¥600-/(50cc)
W ¥1,000-/(100cc)

【BIANCO-白-】

- ②ビアンコ2022 品種:ナイアガラ・デラウェア
ナイアガラ由来の爽やかでフルーティーな白ワイン
- S ¥600-/(50cc)
W ¥1,000-/(100cc)

- ③ヌメロドウエ2022 品種:シャインマスカット・デラウェア
白桃を思わせるような華やかさと瑞々しい味わい
- S ¥800-/(50cc)
W ¥1,400-/(100cc)

【ANBRATO-オレンジ-】

- ④ヌメロウノ2021 品種:デラウェア
フレッシュさと複雑さが混在した味、100%自園栽培の葡萄を使用
- S ¥800-/(50cc)
W ¥1,400-/(100cc)

【ROSATO-ロゼ-】

- ⑤ロザート2018 品種:デラウェア・マスカットベリーA主体
色とりどりの果実を感じるジューシーな風味
- S ¥600-/(50cc)
W ¥1,000-/(100cc)

【ROSSO-赤-】

- ⑥アンフォラロッソ2020 品種:スチューベン主体
しっかりとした酸味が特徴の飲み心地よい赤ワイン
- S ¥600-/(50cc)
W ¥1,000-/(100cc)

- ⑦アンフォラロッソスクーロ2020 品種:ヤマソーヴィニオン主体
赤いベリーや花の香り、クランベリーのような甘酸っぱさと細かな渋み
- S ¥700-/(50cc)
W ¥1,200-/(100cc)

- ⑧カベルネフラン2022 品種:カヴェルネフラン
アセロラのような印象、飲み心地の良い軽赤
- S ¥800-/(50cc)
W ¥1,400-/(100cc)

【Degstazione-テイステイングセット-】

3種 ¥1,200-/(各40cc)

5種 ¥1,800-/(各40cc)



テイステイングセットは、スタッフおすすめのをそれぞれご用意致します。

テイステイングワインは、SHOPのみでのご提供となります。予めご了承ください。

*Portare Via -テイクアウト- *

グレリパ ハウスワイン

白/オレンジ/ロゼ/赤



S ¥500-/(50cc) W ¥900-/(100cc)

氷を入れて“キンキンに冷やして”もお飲みいただけます。

*CAFFE-カフェ- *

コーヒー(ICE/HOT) 紅茶(ICE/HOT)

アイスカフェラテ 各¥500-

*SUCCO e ACQUA-ジュースとお水- *

ブラッドオレンジジュース リンゴジュース

ブドウジュース サンペレグリーノ(250cc) 各¥700-

*BOTTIGLIA-ボトル販売- *

GRAPE REPUBLICの全てのラインナップワインをご購入頂けます。
ショーケースよりお好きなものをレジまでお持ちください。

* GRAPE REPUBLIC GOODS-グレリパグッズ- *

GRAPE REPUBLIC T-Shirt2024

カラー:WHITE・BLACK サイズ:M/L/XXL/XXXL 各¥3,300-(税込)



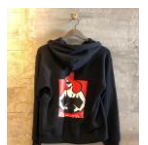
GRAPE REPUBLIC Sweatshirt2023

カラー:WHITE・BLACK サイズ:M/L 各¥8,000-(税込)



GRAPE REPUBLIC Hoodie2022

カラー:GRAY・BLACK サイズ:M/L/XXL 各¥5,000-(税込)



メニュー以外の商品も陳列しております。