

# 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. カジキとアンチョビパン粉の魚介ソース …… ¥1,430-**

カジキ/ニンニク/アンチョビ/魚介出汁/パン粉

シェフ  
スペシャリテ

**C. クミンの効いたサルシッチャのパスタ …… ¥1,430-**

トマト/サルシッチャ/パプリカ/クミン/イタリアンパセリ

パスタの量をお選びください…普通 100g / 中盛150g (通常料金)  
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:ミルクジェラート シチリア産オリーブオイルと塩

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。



GRAPEREPUBLIC INC.  
VINERIA SALONE

# 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 CARDO -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-

\*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

- 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チャライズ牛乳/ミートソース/チーズ)
- 白いカチョエペペ ……¥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)
- 鎌倉産シラスとアサリのアーリオオーリオ ……¥1,960-  
(低加水パスタフレスカ/シラス/ニンニク/アンチョビ/ライム/ディル/イタリアンパセリ)

## 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 とズッキーニのとろとろ焼き (200g) ……¥5,500-  
(牛ランプ/ズッキーニ/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-  
(ジャンドウイヤ/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のワインをグラスを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	・・・¥990
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

その他グラスワイン ・・・ask

自社ワイン以外にも、ヨーロッパ各種のナチュラルワインのご用意もございます  
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

## 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)

ウイスキー(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

---

**\*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\*

### 【Frizzante-スパークリング-】

- ① AROMATICO 2023 アロマティコ2023 S ¥600-/(50cc)  
W ¥1,000-/(100cc)  
マンゴーやバナナを思わせるアロマティックな味わいの微発泡白ワイン

### 【BIANCO-白-】

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

- ③ ANFORA BIANCO 2022 アンフォラビアンコ2022 S ¥700-/(50cc)  
W ¥1,200-/(100cc)  
マスカット由来の清涼感のある香り、アンフォラ(素焼きの壺)醸造

### 【ARANCIA-オレンジ-】

- ④ ARANCIONE 2022 アランチョーネ2022 S ¥600-/(50cc)  
W ¥1,000-/(100cc)  
オレンジピールやジャスミンティーのような瑞々しい味

- ⑤ **CUVEE SHINDEN 2022** キュヴェシンデン2022 S ¥800-/(50cc)  
W ¥1,400-/(100cc)  
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

### 【ROSATO-ロゼ-】

- ⑥ ROSATO 2018 ロザート2018 S ¥600-/(50cc)  
W ¥1,000-/(100cc)  
サクランボや赤スグリののような果実味をもった爽やかなロゼワイン

### 【ROSSO-赤-】

- ⑦ ROSSO 2022 ロッソ2022 S ¥600-/(50cc)  
W ¥1,200-/(100cc)  
イチゴなどの赤いベリーのを要素をメインに香ばしさを感じる赤ワイン

- ⑧ ANFORA ROSSO 2021 アンフォラロッソ2021 S ¥600-/(50cc)  
W ¥1,200-/(100cc)  
バランスの良い果実味と柔らかいタンニンを感じる赤ワイン、アンフォラ醸造

### 【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。

## \*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。