

INAKA CAFE ORCHARD

DINNER MENU

17:30~22:00(L.O-21:30)

本日のおすすめメニュー別紙にあります

 Pasta	DAL CUORE カンパーニュ州 グラニャーノ産	 Source (Pomodorro)	
 Pizza	CAPUTO カンパーニュ州カブート社 PIZZERIA TIPO SACCO ROSSO TIPO	 CAMPO GRANDE	《PASTA SOURCE》 CAMPO GRANDE プーリア州
 Mozzarella	PONTICORVO カンパーニュ州カゼルダ ボンティカルボ社	 in Campo	《PIZZA SOURCE》 IN CAMPO カンパーニュ州
 Salt	PONTICORVO	 Meat	「輸入牛」 ・オーストラリア ・ニュージーランド等
 Vegetables	 「山梨県産」 ・甲州地どり ・クリスタルポーク等 国内産	 AUSTRALIA	
	毎朝市場より 新鮮野菜を	 NEW ZEALAND	

ORCHARD
こだわりの使用食材

木曜定休

(月に1度、水・木の2連休あります)

Lunch 11:30~15:00 (L.O 14:30)
Dinner 17:30~22:00 (L.O 21:30)

ASSOCIAZIONE
PIZZAIUOLI



NAPOLETANI

[コース要予約]

Tel:055-280-5501

INSALATA



▼ SALADA 《サラダ》

色々グリーンサラダ	¥800
丸ごとロメインレタスのシーザーサラダ	¥950
自家製ローストポークと木の子のサラダ	¥1,000
魚介たっぷり海賊サラダ	¥1,200

APPETIZER 《前菜》 ▼

パルマ産プロシュートとグリシーニ	¥1,000
ポテトフライとオニオンフライ	¥700
毎週空輸される水牛のモッツアレラと完熟トマトのカプレーゼ	¥1,000
ムール貝の黒こしょう蒸しバゲット添え	¥800
北海生タコとスモークサーモンのカルパッチョ	¥900
窯焼きサルシッチャとフリアリエッリ	¥950
美味しいオリーブ2種	¥450
自家製ピクルス	¥500
ピッツァフォカッチャ (前菜のお供に)	¥550



ANTIPASTO

ZUPPA & PANE & RISO

▼ SOUP/BREAD/RICE 《スープ&パン&ライス》

たっぷり野菜のミネストローネ	¥600
焼き立てピッツァパーネ 《ピザ生地のパン》	
(エクストラヴァージンオイル添え)	¥400
(白トリュフオイル添え)	¥450
ガーリックトースト	¥350
白いごはん	¥250
白い大盛ごはん	¥350

PIZZA

ASSOCIAZIONE
PIZZAIEGLI



NAPOLETANI

MENU

マリナーラ [トマトソース・ニンニク・オレガノ]	¥1,000
マルゲリータ [トマトソース・モッツアレラ・バジル]	¥1,200
マルゲリータエクストラ [トマトソース・水牛のモッツアレラ・バジル]	¥1,800
チチニエッリ [トマトソース・しらす・オレガノ・バジル・ミニトマト・ニンニク]	¥1,300
カプリチョーザ [トマトソース・色んな具材の気まぐれピッツァ]	¥1,600
ディアボラ [トマトソース・バジル・モッツアレラ・辛口ナポリサラミ]	¥1,500

▲ ROSSO トマトベース



《お好きなピッツァ2種類を一枚のピッツァに》
2種選べるメタメタ(半分半分)
¥2,100

▼ BIANCA モッツアレラベース

フィレット [モッツアレラ・バジル・ミニトマト]	¥1,300
バンビーノ [モッツアレラ・コーン・モルタデッラハム]	¥1,400
クアトロフォルマッジ [モッツアレラ・リコッタ・ゴルゴンゾーラ・ゴード]	¥1,800
プロシュート エ ルッコラ [モッツアレラ・ミニトマト・ルッコラ・プロシュート]	¥1,700
プロシュート エ フンギ [モッツアレラ・ミニトマト・木の子・プロシュート]	¥1,700

PASTA MENU

OILPASTA オイルパスタ

ボンゴレビアンコ
[活きアサリ]

¥1,200

海老と水菜とカラスミのオイルソース
[海老・水菜・カラスミ]

¥1,400

POMODOLO トマトベース

ベーコンととろ〜りモッツアレラのトマトソース ¥1,300
[ベーコン・モッツアレラ・トマトソース]

和牛のラグーソース
[ミートソース]

¥1,500

CREME クリームパスタ

カルボナーラ
[グアンチャーレ・グラナ・卵・黒胡椒]

¥1,400

ORIGINAL オリジナルパスタ

木の子と海老の和風 温玉のせ
[木の子・海老・温玉]

¥1,200

CALNE

MEAT DISH 《肉料理》

牛リブロースのグリル

¥2,300

牛ハラミのタリアータ (ハラミのステーキ)

¥1,800

クリスタルポークのポルケッタ (ハーブの効いた分厚いイタリアチャーシュー)

¥1,400

甲州地どり もも肉の窯焼き

¥1,600

茄子とモッツアレラを重ねたイタリアンチーズハンバーグ ¥1,400

大根おろしたっぷりの 和風ハンバーグステーキ ¥1,400