

# FOOD MENU

## 揚

### ● 本日のおまかせ揚げ物盛り

特選メンチカツに、野菜や魚介・肉、 ナポリ名物ゼツポリーニなど、 料理長が選んだ食材を盛り合わせにした ボリュームでお得な一皿です。	5種	1000 (1100)
	7種(5種+魚介2種)	1400 (1540)

### ● 揚げピザ -おつまみ系ひとくちスタイル-

マルゲリータ	1000 (1100)
クアトロフォルマッジ -4種チーズとはちみつ-	1000 (1100)
生ハムとマスカルポーネ	1000 (1100)
イタリア産キノコとリコッタチーズ	1000 (1100)

### ● ニシヨクスペシャル

特選メンチカツ	900 (990)
アジフライ	900 (990)
ラムカツ!!	1200 (1320)

### ● 定番

もちもちゼツポリーニ -ナポリのおつまみ揚げピザ-	600 (660)
鶏の唐揚げ	700 (770)
水タコの唐揚げ	900 (990)
ハムカツチーズ!!	900 (990)
あまーいお芋のフリットとゴルゴンゾーラムース	700 (770)
止まらない!! フレンチフライ [トリュフチーズ]	700 (770)
[和山椒スイートチリ&サワークリーム]	700 (770)

## つまみ

紫キャベツのマリネ	400 (440)
ザーサイペペロンチーノ	500 (550)
おつまみきゅうり (もろ味噌 or 梅)	400 (440)
やみつき 穂先メンマ	500 (550)
ちよっぴり枝豆 (塩)	300 (330)
うずらの卵 - ニラ胡麻醤油漬け-	500 (550)
自家製サーモンハラスの塩辛	700 (770)
炙リエイヒレ	600 (660)
しっとり! とりハム	600 (660)
ブロッコリーとしらすのアーリオオーリオ	600 (660)
濃厚チーズテリーヌ -ドライフルーツ&ナッツ-	800 (880)

逸品

本日の鮮魚のカルパッチョ	1200 (1320)
たっぷりイクラとおろしのだし巻き玉子	1500 (1650)
水タコとジャガイモのペペロンチーノ -ガリシア風-	900 (990)
ぷりぷり海老マヨ	800 (880)
とろとろ茹で豚キムチ	800 (880)
豚タンと大根のほっこりおでん	800 (880)
ポルチーニ茸のスープ水餃子 (2個)	600 (660)
4種チーズニョッキのオープン焼き	900 (990)
牛すじのオニオングラタン	900 (990)
自家製ローストビーフと濃厚ウニマヨ	1800 (1980)

サラダ

タコとアボカドのサラダ	850 (935)
漬けマグロとカクテキのPOKE -ハワイのおつまみサラダ-	850 (935)
シチリア風 SABAのマカロニサラダ	850 (935)
ヘルシー!豆腐干とパクチーのエスニックサラダ	700 (770)
ルッコラとマッシュルーム、パルミジャーノのサラダ	700 (770)

✕

あおさとしらすのペペロンチーノ (スパゲッティ)	1200 (1320)
から〜い!トマトソースのアラビアータ (ペンネ)	1200 (1320)
カチョエペペ <チーズと黒胡椒のシンプルパスタ> (淡路製麺生麺)	1400 (1540)
牛タンのボロネーゼ (リガトーニ)	1400 (1540)
牡蠣とバジル 柚子のリゾット	1400 (1540)
手のひらどんぶり [自家製サーモンハラスの塩辛ごはん]	800 (880)
[韓国風!茹で豚キムチごはん]	800 (880)

※ズパスタ・リゾットの大盛り +400円にて

甘味

アミコーノ特製 ジェラート	400 (440)
イチゴのティラミス	700 (770)
オトナのアップルパイ	700 (770)

※( )内は税込価格表記です。



FOOD MENU





## DRINK MENU

生ビール	サントリー プレミアムモルツ 香るエール	650 (715)
 レモンサワー	いつもの! 国産レモンサワー!!	600 (660)
	にぎりレモンサワー (イタリア仕込み)	700 (770)
	スパイスカルダモンレモンサワー	700 (770)
	マッコリレモンサワー	700 (770)
	ドライジンジャーレモンサワー (ジンジャービア)	700 (770)
	金木犀&はちみつレモンサワー	700 (770)
	ミックスベリーレモンサワー (ラズベリー、クランベリー、ブルーベリー etc.)	700 (770)
	アールグレイレモンサワー	700 (770)
	宇治抹茶レモンサワー	700 (770)
	季節のシャーベットレモンサワー [ラズベリー&ローズヒップ]	900 (990)
 ジャパニーズジン - 翠 SUI -	国産クラフトジン SUI-翠-ソーダ	600 (660)
	ジントニック	700 (770)
	ドライジンジャー ジンソーダ	700 (770)
	山椒 ジンソーダ	700 (770)
	スパイス ジンソーダ	700 (770)
	ブラットオレンジ&金木犀 ジンソーダ	700 (770)
	- 六 ROKU -	国産クラフトジン ROKU六-ソーダ
プレミアム ジンリッキー	800 (880)	
プレミアム ジントニック	800 (880)	
ハイボール	超炭酸 頂店 角ハイボール	600 (660)
	知多ハイボール	800 (880)
	山崎ハイボール	900 (990)
	白州ハイボール	900 (990)
	碧ハイボール	900 (990)
割りもん	宇治抹茶割り	600 (660)
	ウーロン茶割り	600 (660)
	ジャスミン茶割り	600 (660)
	特濃アールグレイ割り	600 (660)
	北海道産コーン茶割り	600 (660)
	自家製クラフトチャイ割り	600 (660)
	スタッフへのおつかれビール	スマイル“倍返し”あり

ナチュラルワイン	ハウスワイン (白/赤)	グラス	600 (660)
		デキャンタ500ml	2200 (2420)
		デキャンタ1000ml	4000 (4400)

ナチュラルワインボトル多数をご用意ございます。↓

ご自身にて1Fショーケースより、ご自由にお選びいただけます。  
 スタッフもご提案お手伝いいたします。ぜひお気軽にお好みをお伝えください。  
 抜栓料として表示価格より+1000円いただいております。



日本酒	季節にあわせた日本酒をご用意しております。	一合	900~
	別紙メニューでございます。スタッフまでお声かけください。	3種飲み比べ	1000(1100)
	日本酒ハイボール		700 (770)

焼酎	芋 泥亀	600 (660)
	芋 明るい農村	700 (770)
	麦 泥亀	600 (660)
	麦 特蒸泰明	700 (770)
	[ロック・水割り+0円]・[ソーダ割り+50円]	

果実酒	自家製サングリア (白 or 赤)	700 (770)
	柚子 ゆずれんけん (愛媛)	700 (770)
	梅 國盛 酒蔵のにごり梅酒 (愛知)	700 (770)
	カシス クレームドカシス ディジョン (フランス)	700 (770)
	桃 ペシェドヴィーヌ Clos du Chateau (フランス)	800 (880)
	[ロック・水割り+0円]・[ソーダ割り+50円]	

ノンアルコール カクテル	-bella donna- <5種のベリー x アールグレイ>	700 (770)
	-ragazza- <グアバ x ピーチ x ジンジャー>	700 (770)
	-gentildonna- <ブラットオレンジ x ハーブ>	700 (770)

ソフトドリンク	生搾り! 国産レモンスカッシュ!!	600 (660)
	自家製クラフトチャイ	600 (660)
	宇治抹茶	500 (550)
	ウーロン茶	500 (550)
	ジャスミン茶	500 (550)
	北海道産コーン茶	500 (550)
	コカ・コーラ	500 (550)
	オレンジジュース	500 (550)
	ノンアルコールビール	500 (550)
天然水 (350ml)	100 (110)	



お一人様1ドリンクのご注文をお願いいたします。

※( )内は税込価格表記です。



## FOOD MENU

### FITTER

- Assorted Fritter Plate
 

	5 kinds	1000 (1100)
(Vegetables , Meat & Fish combination)	7 kinds	1400 (1540)

---
- Italian Fried Pizza
 

		1000 (1100)
Margherita		
Quattro Formaggi		
Prosciutto crudo & Mascarpone cheese		
Italian mushrooms and ricotta cheese		

---
- Nisyoku Special
 

Ground WAGYU meat & pork cutlet		900 (990)
Deep fried horse mackerel		900 (990)
Lamb ramp cutlet		1200 (1320)
- Classic
 

Zeppoline		600 (660)
Fried juicy chicken KARA-AGE		700 (770)
Deep fried octopus		900 (990)
Porkum & Cheese cutlet		900 (990)
Fried sweet potato with honey & Gorgonzolla cheese mousse		700 (770)
French fries (Japanese pepper & sweet chili , sour cream)		700 (770)
or (truffle & cheese)		700 (770)

### APETIZER

- |  |  |           |
|--|--|-----------|
| Marinated red cabagge with kaffir lime flavor          |  | 400 (440) |
| Pickled zha cai with garlic & chili                    |  | 500 (550) |
| Fresh cucumber (with miso paste or pickled plum paste) |  | 400 (440) |
| Bamboo shoots Ramen flavored                           |  | 500 (550) |
| Boiled green soybeans (salt)                           |  | 300 (330) |
| Quail eggs , soysauce pickled with leek & sesami       |  | 500 (550) |
| Saited Salmon  |  | 700 (770) |
| Seared dried ray fin                                   |  | 600 (660) |
| Chikin ham   |  | 600 (660) |
| Broccoli & Seaweed Ario Orio                           |  | 600 (660) |
| Cheese terrine with dry fruits & nuts                  |  | 800 (880) |

## A LA CARTE MEAL

Today's fresh fish carpaccio	1200 (1320)
Omelette with salmon roe & grated radish	1500 (1650)
Water octopus and potato peperoncino -Galician style-	900 (990)
Shrimps Frits with mayonnaise	800 (880)
Boiled pork with Kimchi	800 (880)
Beef tongue and radish oden	800 (880)
Boiled gyoza with Porcini mushrooms soup style	600 (660)
Oven baked gnocchi with quattro formaggi	900 (990)
Beef tendon onion gratin	900 (990)
Homemade Roast beef and Rich Sea urchin mayo	1800 (1980)

## SALAD

Ocutopus & Avocado wasabi soysauce flavor	850 (935)
Ahi-poke with Kimchi	850 (935)
Mackerel Macaroni salad Sicilian style	850 (935)
Ethnic salad with dried Tofu and Coriander	700 (770)
Arugula, mushroom and parmesan salad	700 (770)

## MEAL

Ari-Oio & Seaweed pasta	1200 (1320)
Arrabbiata with spicy tomato sauce	1200 (1320)
Fresh pasta with cheese & black papper	1400 (1540)
Beef tongue bolognese	1400 (1540)
Risotto with Oyster & basil ,Yuzu	1400 (1540)
Palm bowl(Salmon salted rice )	800 (880)
(Korean style boiled pork kimchi rice)	800 (880)

※Pasta & Risotto menu extra Large size add ¥400-

## DESSERT

Amicono's Gelato Seasonal flavor	400 (440)
Strawberry Tiramisu	700 (770)
Apple Pie NISHOKU style	700 (770)

※( )Tax-included Price.



FOOD MENU





## DRINK MENU

<b>DRAFT BEER</b>	Draft Beer Premium MALTS KAORU Ale	650 (715)
<b>LEMON SOUR</b>	Fresh squeezed Japanese Lemon sour	600 (660)
	Unrefined Organic "Hiroshima" Lemon sour	700 (770)
	Spice Cardamom Lemon sour	700 (770)
	Makgoli Lemon sour	700 (770)
	Dry Gingerale Lemon sour	700 (770)
	Osmanthus & Honey Lemon sour	700 (770)
	Mix Berry Lemon sour (Strawberry,Raspberry,Blueberry,etc.)	700 (770)
	Earl grey tea Lemon sour	700 (770)
	"UJI" Green tea Lemon sour	700 (770)
	Seasonal sherbet Lemon sour [ Raspberry&Rosehip ]	900 (990)
<b>JAPANESE GIN</b>	Craft Gin "SUI" & Soda gin and tonic	600 (660)
	Gin & Tonic	700 (770)
	Dry Gingerale Gin & Soda	700 (770)
	"Sanshou"(japanese peppar), Gin & Soda	700 (770)
	"Spices"(8kinds Chinese authentic), Gin & Soda	700 (770)
	Blood orange & Osmanthus Gin & Soda	
	Craft Gin "ROKU"(japanese traditional 6 botanical Gin) & Soda	700 (770)
	Gin Ricky	800 (880)
	Gin & Tonic	800 (880)
<b>HIGH BALL</b>	Whiskey (Kaku) High ball	600 (660)
	Chita High ball	800 (880)
	Yamazaki High ball	900 (990)
	Hakusyu High ball	900 (990)
	Ao High ball	900 (990)
<b>CHU-HI</b>	Shouchu with UZI Matcha tea	600 (660)
	Shouchu with Oolong tea	600 (660)
	Shouchu with Jasmine tea	600 (660)
	Shouchu with Earlgrey tea	600 (660)
	Shouchu with Corn tea	600 (660)
	Shouchu with Homemade Chai	600 (660)

---

**DRINK FOR STAFF** 500 (550)

---

**WINE**

Natural Wine(House Wine)	Glass	600 (660)
	Decanta(500ml)	2,200 (2420)
	Decanta(1000ml)	4,000 (4400)
Selection Natural Bottle Wine		ASK

**SAKE**

Seasonal JYUNMAI SAKE ask for staff	900~
SAKE soda	700 (770)

**SHOUCHU**

(Potato )Dorogame	600 (660)
(Potato )Akarui Nouson	700 (770)
(Barley)Dorogame	600 (660)
(Barley)Tokujyou Taimei	700 (770)
with Rock ice , with Water + ¥0 / with Soda + ¥50	

**FRUITS WINE**

Homemade Sanglia (White or Red)	700 (770)
YUZU flavord liqueur	700 (770)
Japanese Plum flavord liqueur	700 (770)
Creme de CASSIS de Dijon [French]	700 (770)
Peche de vigne [French]	800 (880)
with Rock ice , with Water + ¥0 / with Soda + ¥50	

**ALCOHOL FREE**

5 kinds of Berry × Earl Grey tea	700 (770)
----------------------------------	-----------

**COCKTAILS**

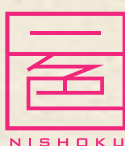
Guava × Peach × Ginger	700 (770)
Blood orange × Herb	700 (770)

**SOFT DRINK**

Fresh squeezed Japanese Lemon squash	600 (660)
Homemade Craft Chai	600 (660)
UZI Matcha green tea	500 (550)
Oolong tea	500 (550)
Jasmine tea	500 (550)
Corn tea	500 (550)
Coca-Cola	500 (550)
Orange juice	500 (550)
Non alcoholic beer	500 (550)
Mineral water	100 (110)

Please order one drink per person.

※( )Tax-included Price.



DRINKMENU

