

Dolce Pizza

ドルチェ ピッツァ

Pizza with gelato

ピッツァ "MONACA"

780

焼きたてピッツァにジェラートを挟みます

Pizza Tiramisu

ピッツァ "TIRAMISU"

1,200

マスカルポーネ / エスプレッソソース / ココアパウダー
Mascarpone cheese/espresso/chocolate powder

+200 でヴァニラジェラート添え

Pizza half & Half

ピッツァ "METAMETA"

1,200

素焼きピッツァにカスタード
半分リンゴ、半分ベリーの贅沢なピッツァ
Apples / wild berry



Pannacotta with wild berry

濃厚で滑らかなパンナコッタ
森のベリーと共に

780

濃厚な卵を使った手作りパンナコッタとベリーを合わせました

Chocolat cake sauce of Walnuts liqueur & Vanilla ice cream

カスリ島風チョコレートケーキ
クルミのクレームとヴァニラジェラート

780

カスリ島の伝統製法で焼き上げたくるみ入り
チョコレートケーキにくるみキュールのソース

Parfait Italian style

イタリアンパフェ コッパ "Coppa"

900

季節のフルーツ、ジェラート、シリアル等を
盛り込んだイタリアンパフェ

Affogato

アッフォガート

880

ヴァニラジェラートを「illy」の
パーフェクトエスプレッソで溺れさせます

4 kinds of today's recommend gelato

ジェラート 4 種盛合せ

900

本日のオススメジェラート 4 種盛合わせ



TOKYO MERCATO DINNER MENU

*すべて税込み価格です。*アレルギーをお持ちの方は事前にスタッフまでお申し付け下さい。
*お一人様につき¥300のテーブルチャージを頂いております。

Antipasti

Party Food



名物バットピッツァとモッツァレラボール
Open faced Italian focaccia sandwich with leaf salad raw ham, and salami, tomato and mozzarella

1,980
3~4名様分

細ながーい Pizza にリーフサラダ、生ハム、サラミ、トマト、
イタリア産濃厚ひと口サイズモッツァレラを添えたオースンサンド

Recommended



スッラータ・トラディツィオナーレと
美味しいトマト達

1,580

Tomato with mozzarella cheese & rich cream

手作業で作られるモッツァレラの中から溶け出す濃厚
クリームと厳選トマト、香り高いEX オリーブオイル

Grilled scallops & red shrimp with apple barsamico sauce

北海ホタテと大きな赤エビのグリル 1,780
リンゴバルサミコソース

冬の食材を豪快にグリル、甘酸っぱいリンゴバルサミコの
ソースと合わせました。

Caesar salad with Italian raw ham

サンダニエーレフロシュートを乗せた 1,380
シーザーサラダ

当店人気 No1!

リーフ野菜と特製シーザードレッシングに贅沢に生ハムを乗せて

The finest raw ham "Culatello" carpaccio style

最高級生ハム 1,880
クラテッロのカルパッチョ仕立て

イタリアの生ハムの王様 最高級のクラテッロをカルパッチョ仕立てに

Assorted 5 kinds of Italian raw ham

生ハムとサラミの5種盛合せ 1,480

イタリアの前菜といえどもあえずコレ! ランスルスコと共に楽しむと尚よろし

Assorted cheese

チーズ盛合せ 5種 1,880

ワインのお供に! イタリア産を中心に厳選したチーズの盛合せ

Today's bread

本日のおまかせパン 300

Pizza



ナポリピッツァ職人が薪窯で焼き上げるピッツァは
TOKYO MERCATOの看板メニュー

ROSSA

トマトソースをベースに仕立てたロッサスタイル

Marinara マリナーラ

オレガノ / バジリコ / にんにく / トマトソース
Oregano / Basil / Garlic / Tomato sauce 1,080

Margherita マルゲリータ

モッツァレラ / バジリコ / トマトソース
Mozzarella / Basil / Tomato sauce 1,380

Bambina バンビーナ

モッツァレラ / バジリコ / ボローニヤハム / コーン / グラナパダーノ / トマトソース
Mozzarella / Basil / Ham Bologna / Corn / Tomato sauce 1,380

Romana ロマーナ

モッツァレラ / アンチョビ / バジリコ / オレガノ / トマトソース
Mozzarella / Anchovy / Basil / Oregano / Tomato sauce 1,480

Diavola ディアボラ

モッツァレラ / サラミピクkanテ / バジリコ / トマトソース
Mozzarella / Spicy salami / Anchovy / Basil / Oregano / Tomato sauce 1,480

Calabrese カラスレーゼ

カラブリア産サラミ「ンドゥイヤ」 / イタリアンソーセージ / 冬野菜 / モッツァレラ / トマトソース
Calabrian salami / Italian sausage / winter vegetables / Mozzarella cheese / Tomato sauce 1,680



Speciale

モッツァレラチーズの中からとろーり生クリーム、手作りの伝統的な
チーズスッラータをまるごと載せたメルカートのスペシャリテ

Pizza T.M.C ティエンメチー

チェリートマト / バジリコ / EXヴァージンオイル / スッラータ
Cherry tomato / Basil / EX Virgine olive oil / Burrata 2,480



Diavola

Raccommended

～メルカートイチオシピッツァ～

all 1,880

BAFFALO MOZZARELLA

イタリアで手作業で製造後24時間で輸入される
モッツァレラチーズ。イタリアで食べるのと
同じ状態のモッツァレラを体感していただけるピッツァ。

Margherita Buffala マルゲリータ スッフアラ

水牛のモッツァレラ / バジリコ / グラナパダーノ
Buffalo mozzarella / Basilico / Grana padano

DOC ドック

水牛のモッツァレラ / グラナパダーノ / バジリコ / チェリートマト
Buffalo mozzarella / Grana padano / Basil / Cherry tomato



SMOKED BUFFALO MOZZARELLA

水牛のモッツァレラチーズをスモークした
スローヴォラを使ったピッツァ

Margherita Provola マルゲリータ スローヴォラ

水牛の燻製モッツァレラ / バジリコ / グラナパダーノ
Smoked buffalo mozzarella / Basilico / Grana padano

Provola Bianca スローヴォラ ピアンカ

水牛の燻製モッツァレラ / グラナパダーノ / バジリコ / チェリートマト
Smoked Buffalo mozzarella / Grana padano / Basil / Cherry tomato

BIANCA

モッツァレラチーズをベースに仕立てたピアンカスタイル

Bismark ビスマルク

モッツァレラ / 皮付きベーコン / 三重県産有精卵 / バジリコ
Mozzarella / Bacon with skin / Egg / Basil 1,580

Salsiccia サルシッチャ

イタリアン / ソーセージ / モッツァレラ / バジリコ / 季節野菜
Italian sausage / Mozzarella / Basil / Vegetable 1,580

Quattro Formaggi クアットロ フォルマッジ

4種類のチーズ (モッツァレラ / タレグジョ / ゴルゴンメーラ / グラナパダーノ)
4 cheese (Mozzarella / Tareggio / Gorgonzola / Grana padano) 1,680

と一緒に・・・シチリア産ハチミツ Sicilian honey +300

Prosciutto e Rucola プロシュート エルーコラ

モッツァレラ / ルーコラ / サンダニエレ産生ハム / ヴァージンオリースオイル
Mozzarella / Rucola / Prosciutto Italian raw ham 1,680

Capricciosa カスリチョーザ

本日のオススメピッツァをご用意しております。
スタッフまでお尋ねください。Today's pizza please ask staff ask



Salsiccia



Quattro Formaggi

Decorazioni

ご注文頂いたピッツァにトッピングをご用意 +500

チェリートマト Cherry tomato

ルーコラ Rucola

サンダニエレ産 生ハム Prosciutto San Daniele

モッツァレラ W Mozzarella W

サルシッチャ Italian sausage

水牛のモッツァレラ Buffalo mozzarella

水牛の燻製モッツァレラ Smoked buffalo mozzarella

アレルギーをお持ちの方は事前にスタッフまでお申し付け下さい。

Pasta

Spagetti with tomato sauce basil flavor 1,180

トマトソースのシンスルスパゲッティ バジリコ風味

イタリア産のトマトを使ったシンスルなスパゲッティ



Risotto alla truffle 1,880

芳醇なトリュフのリゾット

イタリアのアルポリオ種のお米をトリュフの豊かな香りで炊きあげました。

Spagetti with tomato sauce & mozzarella cheese 1,580

モッツァレラポッコンチーノとトマトソース
バジリコのスパゲティ

モッツァレラの中から溶け出すクリームとトマトソースが絡み合う絶品パスタ



Short pasta with pork sauce 1,580

黒豚と旬菜のミートソース ペンネ・リガーテ

じっくり煮込んで旨みを引き出した黒豚のソースに
ペン先型のショートカットパスタを合わせました

Whole wheat spagetti with vegan soy meat sauce 1,480

全粒粉のスパゲッティ
増田農園の野菜達のヴィーガンミートソース

大豆ミートをイタリア産トマトで煮込んだ肉の
使用が無いミートソーススパゲッティ

Vermicelloni alla carbonara with truffle 1,880

ヴェルミチェッローニ アッラ カルボナーラ
トリュフの香りで

豚のほほ肉グアンチャーレと三重のこだわり有精卵のローマ風パスタ料理
冬だけの優雅なトリュフの香りで仕立てました

Short pasta with seafood sauce 1,980

赤エビ、アサリ、ムール、イカ、魚介たっぷりのツィーティ (2人前)

ナポリのショートパスタ“ズィーティ”に魚介のスースを
しっかり吸わせて仕上げた南イタリアのひと皿

Griglia

Rib roast 1 pound

牛リブロース 1ポンド 450g

キメの細かい繊維と適度な脂のバランスが絶妙な
部位を1ポンド(450g)お楽しみいただけます。

4,200

Grilled lamb chop

骨付きラムのスコッタディート 2本～

柔らかな仔羊の芳醇な旨みをしっかりと焼き上げます。

2,000～ <1本追加 +1,000>

Pork shoulder

山形認定ポーク肩ロース 300g

長い肥育日数と厳しい基準を通ったジューシーで旨味豊かな豚。

2,500

T-bone steak Florence style 500g

フィレンツェ風Tボーンステーキ
“ビステッカ アッラ フィオレンティーナ”

T字の骨付きビーフステーキ。フィレとサーロインを
シンスルかつ豪快に焼き上げるフィレンツェの名物料理

Italian sausage

サルシッチャ 1本 100g

肉感たっぷりイタリアのソーセージ
ジューシーな肉の味をお楽しみいただけます。

780

Chicken leg

宮崎 森林鶏もも肉 1枚

低脂肪で豊富なビタミンEを含んだヘルシーな若鶏のグリルです

1,650



2～3名様分(500g) 4,800

Contorni

～肉料理に添える付け合せ野菜料理～ all 500

増田農園の本日の野菜のグリル

Grilled vegetable

埼玉増田農園から力強い野菜をシンスルに
グリル、野菜の味が生きています

新鮮リーフ野菜のグリーンサラダ

Green salad

有機もしくは特別栽培基準で
生産されるリーフ野菜のサラダ

ジャガイモのロースト ローズマリー風味

Roast potato rosemary flavor

旬の美味しいジャガイモを
ローズマリーとニンニクと共に

チェリートマトとルーコラのサラダ

Grilled vegetable

味わいがしっかりした原種のルーコラと
爽やかなチェリートマトのサラダ

イタリア産ホウレン草のバターソテー

Sauteed spinach with butter

イタリアの味わい深い
ホウレン草のバターソテー

5色のカラフルビーンズ

5 kinds beans salad

大豆、枝豆、ヒヨコ豆、黒豆、金時豆の5種類の豆を
EXヴァージンオリースオイルと合わせました。

アレルギーをお持ちの方は事前にスタッフまでお申し付け下さい。