Divertiti !

TOKYO MERCATO
DINNER MENU

＊別途テーブルチャージをお一人様￥300 頂戴しております。
＊表示価格は全て税込みです。
＊お一人様 1 オーダーをお願いしております。
＊飲食物の持ち込みは離乳食のみとさせて頂きます。

前菜 Antipasti

Caesar salad
イタリア産プロシュートと
ふわふわなラスパドゥーラチーズ乗せシーザーサラダ
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

S サイズ (約2人分) 880　D サイズ (約4人分) 1,500

Marinated Olive　600
イタリア産 オリーブのマリネ
厳選オリーブを良質なオリーブオイルでマリネ

5types beans salad　680
5 色のカラフルビーンズのサラダ
5 種類の豆 (大豆、枝豆、ヒヨコ豆、黒豆、金時豆) を
EXヴァージンオリーブオイルと合わせました

Cherry tomato and rucola salad　800
チェリートマトとルーコラ・セルバチカのサラダ
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

Italian green salad　S サイズ (約2人分) 770　D サイズ (約4人分) 1,300
インサラータ・ディ・ヴェルドゥーラ
季節野菜とリーフ野菜のグリーンサラダ
自家製の玉ねぎドレッシングで

Italian omelette "Frittata" with Tomato sauce　680
三重有精卵と季節野菜のフリッタータ　特製トマトソース
シェフ特選の旬野菜を入れた、イタリアの伝統的なオムレツ“フリッタータ”
メルカート定番の前菜です

Special Mozzarella Caprese　1/2ヶ 850　1ヶ 1,500
モッツァレラトレッチャのカプレーゼ
伊サレルノより　お祝いや祭りには欠かせない
三つ編み水牛モッツァレラ”トレッチャ”とチェリートマトのサラダ

Roasted potato rosemary flavor　600
ジャガイモのロースト ローズマリー風味
旬のおいしいジャガイモをローズマリーとニンニクと共に
オーブン焼き。グリルメニューの付け合せにもおすすめ！

Assorted Italian salami　1,300
生ハムとサラミの３種盛合せ
イタリアの前菜といえばとりあえずコレ！
イタリアワインと共に楽しむとさらに good!!

Assorted Italian cheese　3 種 1,600
チーズ盛り合せ
ワインのお供に！イタリア産のお勧めの中から更に厳選した
今月のチーズ盛り合わせ

Today's bread　400
本日のおまかせパン

インサラータ・ディ・ヴェルドゥーラ

モッツァレラトレッチャのカプレーゼ

ジャガイモのロースト ローズマリー風味

みんなでワイワイ★
パーティフード

Mercato special appetizer
名物バットピッツァとモッツァレラボール
バットに見立てた細長い Pizza に、リーフサラダ、フリッタータ、サラミ、トマト、
お祝い用モッツァレラ” トレッチャ”、等　前菜盛り合わせ

約４名様分　2,500
※追加のバットピッツァ　１本　￥500

※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。

デザート Dolce

Pizza with gelato　650
ピッツァ“ MONACA”
焼きたてピッツァにお好みのジェラートを挟みます

下記よりお選び下さい
Vanilla/Chocolate/Lemon/Mango/Blood orange/White peach
バニラ／チョコ／レモン／マンゴー／ブラッドオレンジ／白桃

＋200円でジェラート１種追加できます

Pizza Tiramisu　1,200
ピッツァ　ティラミス
Mascarpone cheese / espresso / chocolate powder
マスカルポーネ／エスプレッソソース／ココアパウダー

熱々ピッツァと一緒に
冷たいバニラジェラート　+200

Chocolate cake with vanilla gelato　800
トルタ　チョコラータバニラジェラート添え
チョコレートケーキにバニラジェラートを添えました

Pnnna cotta with berry sauce and Today's gelato　680
北海道産フレッシュクリームと
オーガニックバニラビーンズのパンナコッタ
本日のジェラートと森のベリーを添えて
生クリーム 100%濃厚で滑らかなパンナコッタ森のベリーと共に・・・

Panna cotta with Espresso sauce　700
カフェ　パンナコッタ
メルカートのバリスタ考案！！
パンナコッタにイリーのエスプレッソをかけてお召し上がりください！！

Parfait Italian style　950
イタリアンパフェ“Coppa”
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

※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。

魚料理 Pesce

"Cartoccio" Italian Seafood soup 2,400

カルトッチョ

本日の鮮魚、有頭海老、アサリ、ムール、イカ、ホタテの包み焼きです。
魚介の旨味たっぷり！！

グリル料理 Griglia

T bone beef steak Florence style (for 2~3persons)

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～ 600g

T 字の骨つきビーフステーキ、フィレとサーロインをシンプルかつ
豪快に焼き上げるイタリア、フィレンツェの名物料理です。

4,900

Aussie beef sirloin steak 400g 4,400

オーストラリア産 短角牛サーロイン 400 g

赤みの旨味を存分に味わえる牛ロース肉をたっぷり、お楽しみいただけます

Grilled YAMAGATA pork 400g 3,800

山形認定 ポーク肩ロース 400g

長い肥育日数と厳しい基準を通ったジューシーで甘味豊かな豚

Italian style sausage

メルカート　シェフ特製サルシッチャ（1 本 100g）

国産豚とシチリア産の塩、フェンネルを利かせた食べ応えのある
オリジナルイタリア版ソーセージ

1P 900 2P 1,700 3P 2,400 4P 3,000

5 本目以降は 1 本 600 円

※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。

パスタ料理 Primo piatto

Spaghetti Tomato sauce with fresh cheese and Basil

トロトロのストラッチャテッラチーズとトマトソース
バジリコのスパゲティ

究極のフレッシュチーズと言われる「ストラッチャテッラ」と
トマトソースが絡み合う絶品スパゲティ

1,600

Spaghetti Carbonara

スパゲッティ アッラ カルボナーラ

無添加の豚トロの塩漬けグアンチャーレ、
ペコリーノチーズ、三重の有精卵、黒コショウたっぷりの
ローマに拘った本場仕込みのカルボナーラ

1,700

Penne pasta with 'Wagyu' meat sauce

和牛肉のミートソース ペンネ・リガーテ

じっくり煮込んで旨みを引き出した
和牛肉のソースにペン型のショートカットパスタを合わせました

1,600

Ziti macaroni with special Seafood sauce

ツィーティ 有頭エビ、アサリ、ムール、ヤリイカ、
ホタテのフルッティ・ディ・マーレ （たっぷりお二人分）

ナポリの漁師料理をショートパスタ“ ツィーティ・タリアーティ“ に！
魚介の旨味スースをしっかり吸わせて仕上げたひと皿。
※ ピリ辛仕上げです

2,400

Today's recommend pasta

本日のお勧めパスタ

こちらの内容はスタッフまでお尋ねください。 Please ask staff

ASK

Grana Padano +200

グラナパダーノ
エミーリアロマーニャ州の牛乳製
パウダーチーズ

※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。

Pizza ピッツァ

ピッツァ マルゲリータブッファラ
イタリアより製造後24時間以内に空輸される
貴重なモッツァレラを使用しています。

Margherita Buffala 2,100
マルゲリータ ブッファラ
Baffalo mozzarella /Tomato sauce/ Basil/ Grana padano / Extra virgine olive oil
水牛のモッツァレラ / トマトソース / バジリコ / グラナパダーノ /
EXヴァージンオリーブオイル

Pizza DOC 2,100
ドック
Baffalo mozzarella / Grano padano / Basil / Cherry tomato/Extra virgine olive oil
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 /
ＥＸヴァージンオリーブオイル

ピッツァ ブローヴォラビアンカ
水牛の燻製モッツァレラを使った香り高いピッツァです。

Margherita Provola 2,100
マルゲリータ ブローヴォラ
Smoked baffalo mozzarella / Tomato sauce/ Basil / Grana padano / Extra virgine olive oil
水牛の燻製モッツァレラ / トマトソース / バジリコ / グラナパダーノ /
EXヴァージンオリーブオイル

Provola Bianca 2,100
ブローヴォラ ビアンカ
Smoked Baffalo mozzarella / Grano padano / Basil / Cherry tomato / Extra virgine olive oil
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 /
EXヴァージンオリーブオイル

ピッツァT.M.C
水牛のモッツァレラチーズを贅沢に丸々１つ使った
メルカートの名物ピッツァです。

Pizza T.M.C 2,500
ティエンメチ
Baffalo mozzarella /Cherry tomato / Basil / Grana padano /
Extra virgine olive oil
水牛のモッツァレラ / チェリートマト / バジリコ / グラナパダーノ /
EXヴァージンオリーブオイル

Capricciosa Ask
カプリチョーザ
Today's pizza please ask staff
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。

Decoration All 500
ご注文頂いたピッツァにトッピングをご用意

Cherry tomato チェリートマト	Rucola ルーコラセルバチカ
Mozzarella W モッツァレラ２倍	Prosciutto イタリア産 生ハム
Baffalo mozzarela 水牛のモッツァレラに変更	Smoked baffalo mozzarela 水牛の燻製モッツァレラに変更

※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。

ROSSA

トマトソースをベースに仕立てたロッサスタイルのピッツァ

Marinara マリナーラ 1,100
Tomato sauce/Oregano / Basil / Garlic/ Extra virgin olive oil
トマトソース / オレガノ / バジリコ / にんにく /EXヴァージンオイル

Margherita マルゲリータ 1,500
Mozzarella / Tomato sauce/Grana padano / Basil / Extra virgin olive oil
モッツァレラ / トマトソース / グラナパダーノ / バジリコ /EXヴァージンオイル

Romana ロマーナ 1,600
Mozzarella /Tomato sauce/Grana padano / Anchovy
Basil/Oregano / Extra virgin olive oil
モッツァレラ / トマトソース / グラナパダーノ / アンチョビ / バジリコ /
オレガノ /EXヴァージンオイル

Diavola ディアボラ 1,600
Mozzarella /Tomato sauce/Grana padano / Spicy salami / Basil / Extra virgin olive oil
モッツァレラ / トマトソース / グラナパダーノ / サラミピッカンテ /
バジリコ /EXヴァージンオイル

Bambina バンビーナ 1,600
Mozzarella /Tomato sauce/ Basil / Ham Bologna / Corn
Grana padano / Extra virgin olive oil
モッツァレラ / トマトソース / バジリコ / ボローニャハム / コーン
グラナパダーノ /EXヴァージンオイル

ピッツァマリナーラ

ピッツァマルゲリータ

ピッツァディアボラ

ピッツァビスマルク

ピッツァクアットロフォルマッジ

ピッツァプロシュート エルーコラ

BIANCA

トマトソースを使用せずモッツァレラチーズを
ベースに仕立てたビアンカスタイルのピッツァ

Bismark ビスマルク 1,600
Mozzarella / Ham Bologna / Egg / Basil / Grana padano
モッツァレラ / ボローニャハム / 三重県産有精卵 / バジリコ / グラナパダーノ

Margherita Bianca マルゲリータ　ビアンカ 1,600
Mozzarella / Cherry tomato / Grana padano / Basil / Extra virgine olive oil
モッツァレラ / チェリートマト / グラナパダーノ / バジリコ / ＥＸヴァージンオリーブオイル

Quattro Formaggi クアットロ フォルマッジ 1,900
4 cheese (Mozzarella / Tareggio / Gorgonzola / Grana padano)
４種類のチーズ（モッツァレラ / タレッジョ / ゴルゴンゾーラ / グラナパダーノ）

ご一緒にどうぞ
Honey produced from Sicily
シチリア産ハチミツ +100

Prosciutto e Rucola プロシュート エ ルーコラ 2,000
Mozzarella / Rucola / Prosciutto / Extra Virgine olive oil
モッツァレラ / ルーコラ / イタリア産生ハム / ＥＸヴァージンオリーブオイル

※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。