

# Dinner

well  
well

## ORCHARDのこだわり食材

### PASTA



DAL CUORE  
カンパネーニョ州  
グラーニャーノ産

### PIZZA



CAPUTO  
PIZZERIA TIPO SACCO  
ROSSO TIPO  
カンパネーニョ州  
カフート社

### PASTA SOUCE



COMPO GRANDE  
プーリア州

### PIZZA SOUCE



IN CAMPO  
カンパネーニョ州

### MOZZARELLA



PONTICORVO  
カンパネーニョ州カセルタ  
ポンティカルボ社

### SALT



TRAPANI SALE  
シチリア島  
トラパネーニョの海塩

### VEGETABLES



毎朝契約農家より  
新鮮野菜を

### MEAT



輸入牛  
オーストラリア・ニュージーランド  
山梨県産  
甲州地どり・クリスタルポーク等

木曜定休

(月に一度水曜日の連休あります)

Lunch 11:30~15:00 (L.O 14:30)

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

TAKE OUT 承ります

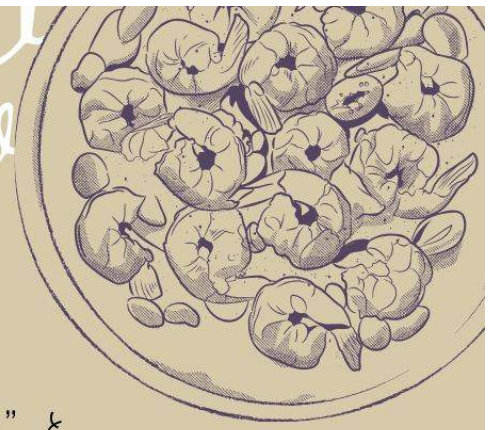
055-280-5501

田舎CAFE Orchard



# Menu

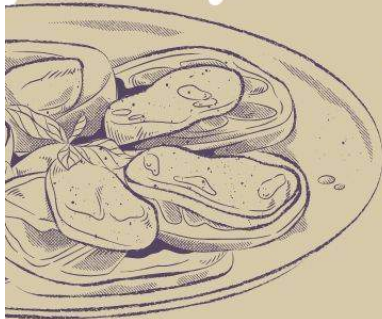
well well



## Antipasto Freddo

冷前菜

ナポリ直送水牛モッツアレラ” ブッフアラ” と フルーツマトのカプレーゼ	¥1600
擦りたての生ハム・サラミ	沖縄 “TESIO” のモルタデッラ ¥1000
	ハモンセラーノ ¥1100
	ブレザオラ (牛の生ハム) ¥1500
	ミラノサラミとナポリサラミ ¥1000
	+ 水牛モッツアレラ添え +¥800
ホタテとツブ貝のカルパッチョ	¥1200
サーモンのスカペーチェ〜サラダ仕立て〜	¥1200
タコとじゃが芋のサラダ	¥1000
マグロのタルタル 〜バルサミソース〜	¥1000



"定番"フライドポテト	〜ふわふわグラナパダーノチーズがけ〜	¥750
大人のフライドポテト	〜バターの香りとカラスミ〜	¥850
サワチリポテト	〜サワークリームチーズとスイートチリソース〜	¥850
オニオンフライ		¥850
小エビのフリット		¥800
アランチーニ	〜ミートソースのリゾットコロッケ〜	2個 ¥650
フリッターティーナ	〜パスタ入りグラタンコロッケ〜	2個 ¥700
クロケッタ	〜ジャガイモとチーズのナポリ風コロッケ〜	2個 ¥600
国産鶏もも肉のスパイスフリット		¥900
シラスとカラスミのアヒージョ	〜バケット添え〜	¥900
プリプリ小海老とブロッコリーのアヒージョ	〜バケット添え〜	¥950
博多辛子めんたいこのアヒージョ	〜バケット添え〜	¥900
国産鶏セセリ肉とじゃが芋の窯焼き	〜たっぷりレモンで〜	¥900
牛モツ"トリッパ"のピリ辛トマト煮込みグラタン仕立て	〜バケット添え〜	¥1000

## Antipasto Caldo

温前菜



10数種類の彩りグリーンサラダ	¥1200
(自家製ドレッシング：人参 or オニオン)	
自家製サラダチキンと木の子のシーザーサラダ〜温玉のせ〜	¥1350
海老大好きサラダ	¥1450
魚介たっぷり海賊サラダ	¥1500
丸ごとレタスのあつあつアンチョビソースがけ	¥1100
生ハムとルッコラ パルミジャーノのサラダ	¥1400

## In Salata

サラダ



# Menu



## Second Piatto

### Carne Pesce

肉・魚

国産若どりのハーブグリル ~タイムとローズマリーの香り~	¥1700
国産若どりのグリル ~トマト、モッツアレラの重ね焼き~	¥1800
クリスタルポーク (バラ肉) のポルケッタ	¥1600
クリスタルポーク (肩ロース) のコトレッタ	¥1800
牛ハラミのタリアータ (約230g)	¥2600
丸ごと1本アクアパッツァ	¥2300
骨つき甲州地どりもも肉の窯焼き (400g~500g)	¥2900
国産豚スペアリブの煮込み	¥1700
美味しい黒豚のサルシッチャ (1本約100g)	1本 ¥950 2本 ¥1800

ポモドーロ ~新鮮水牛モッツアレラチーズのせ~	¥1600
エビとブロッコリーのペペロンチーノ ~カラスミがけ~	¥1600
ベーコンととろ~りモッツアレラのトマトパスタ	¥1550
和牛のラグーソース ~揚げ茄子とたっぷりパルミジャーノ~	¥1600
木の子、ほうれん草、ベーコンの温玉カルボナーラ	¥1500
豚しゃぶとおろしの和風	¥1500
タコのラグーソース	¥1550

### Pasta

×  
×  
×  
×

パスタ大盛り +¥200



### Zuppa Pane Riso

スープ  
パン  
ライス

本日のスープ	¥550
具沢山ミネストローネ	¥550
自家製バケット	¥400
ピッツアパーネ	¥400
ピッツアファカッチャ	¥600
白いごはん	¥280
大盛り 白いごはん	¥380



マークのあるPIZZAはモッツアレラの変更が可能です。

- ・ 燻製モッツアレラへ変更 +¥200
- ・ 水牛モッツアレラへ変更 +¥600
- ・ モッツアレラ増量 +¥200

※すべてのPIZZAへ下記の追加が可能です。

- ・ バジル増量 +¥150
- ・ 無農薬ルッコラの追加 +¥200

# Pizza Rosso

ピッツァ  
トマトベース



	マリナーラ (ニンニク、オレガノ)	¥1300
	マリナーラ2 (ニンニク、オレガノ、ペコリーノ、黒胡椒)	¥1400
	マリナーラ コン パンチェッタ (パンチェッタ、赤玉葱、ミニトマト、ニンニク、オレガノ、バジル)	¥1600
	ポルポ (ニンニク、オレガノ、バジル、タコ、オリーブ、ケーパー、ミニトマト)	¥1700
	チチニエッリ (しらす、ミニトマト、ニンニク、オレガノ、バジル)	¥1600
	シチリアーナ (ミニトマト、オリーブ、ケーパー、ニンニク、アンチョビ、バジル、オレガノ)	¥1550
🍷	マルゲリータ (モッツアレラ、バジル)	¥1600
🍷	マルゲリータSTG (水牛モッツアレラ、バジル)	¥2200
🍷	ローマーナ (アンチョビ、オレガノ、モッツアレラ、バジル)	¥1750
🍷	ディアボラ (辛口ナポリサラミ、モッツアレラ、バジル)	¥1850
🍷	ウォーボ (半熟卵、モッツアレラ、バジル、黒胡椒)	¥1700
🍷	ラザーニャ (モルタデッラハム、リコッタ、モッツアレラ、バジル、黒胡椒)	¥1900
🍷	アフミカータ (ソーセージ、バジル、燻製モッツアレラ)	¥1800
🍷	フンギロッサ (きのこマリネ、モッツアレラ、バジル、オリーブ、ケーパー、オレガノ)	¥1800

🍷	マリナーラビアンカ (ミニトマト、モッツアレラ、ニンニク、オレガノ、バジル)	¥1500
🍷	フィレット (ミニトマト、モッツアレラ、バジル)	¥1600
🍷	マルゲリータDOC (水牛モッツアレラ、バジル、ミニトマト)	¥2200
🍷	フンギビアンカ (モッツアレラ、ゴーダ、バジル、きのこマリネ、黒胡椒)	¥1700
🍷	ビスマルク (モルタデッラハム、半熟卵、モッツアレラ、黒胡椒)	¥1800
🍷	スピナッチ (ほうれん草、ソーセージ、モッツアレラ)	¥1800
🍷	トンノ エ チポッラ (ツナ、赤玉葱、ケーパー、オレガノ、モッツアレラ、ミニトマト、バジル)	¥1900
🍷	バンビーノ (モルタデッラハム、コーン、生クリーム、モッツアレラ)	¥1700
🍷	アメリカーナ (ソーセージ、フライドポテト、モッツアレラ、リコッタ)	¥2000
🍷	マイアーレ (豚バラ肉のコンフィ、燻製モッツアレラ、長ねぎ、黒胡椒)	¥1800
🍷	ピアンケッティ (しらす、長葱、ニンニク、モッツアレラ)	¥1900
🍷	サルシッチャ (ソーセージ、青菜、燻製モッツアレラ)	¥2000
🍷	クアトロフォルマッジ (モッツアレラ、ゴーダ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ)	¥2400
🍷	プロシュート エ ルッコラ (生ハム、ルッコラ、ミニトマト、モッツアレラ、バジル)	¥2400

# Pizza Bianca

ピッツァ  
モッツアレラ  
ベース



メタメタ 《お好きな2種類を1枚のPIZZAに》 ¥2500

メタメタのご注文はスマホオーダーではなくSTAFFへ直接ご注文下さい。