Ponte Lungo

Pranzo Menu

本日のランチメニュー

11:30~13:30

パスタランチ サラダ・ドリンク・パン付き

￥1,100+税

単品￥900+税

A ３種きのことツナのペペロンチーノ

B 夏野菜とトマトソースのスパゲッティ

ピッツァランチ サラダ・ドリンク付き

￥1,500+税

単品￥1,420+税

C マルゲリータ

D きのことロースハムのピッツァ

こちらもランチに追加できます！

前菜 カポナータ・人参のマリネ・生ハムなど ￥330+税

前菜の盛合せ+ドルチェの盛合せ ￥750+税
カポナータ・人参のマリネ・生ハムなど
ティラミス・カタラーナ・ジェラートなど

ドルチェ ￥280+税～
ランチメニュー4ページ参照

セットのドリンクはこちらからお選びください

- -￥50 コーラ
- -￥50 ジンジャーエール
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- ウーロン茶
- コーヒー
- 紅茶
- カフェオレ

Ponte Lungo

Pranzo Menu

ランチメニュー

11:30~13:30

パスタ　パン付き

スパゲッティ ペペロンチーノ ￥820+税
にんにくと唐辛子のシンプルなオイルソース

スパゲッティ アラビアータ ￥890+税
辛いトマトソース

プッタネスカ ￥980+税
アンチョビ、オリーブとケイパーの酸味のトマトソース

ナスとベーコンとモッツァレラの トマトソース スパゲッティ ￥1,080+税
とろけるモッツァレラのトマトソース

ボロネーゼ ￥1,180+税
ボローニャ風ミートソース

キノコとベーコンのクリームソース スパゲッティ ￥1,180+税
きのこがたっぷりクリームソース

スパゲッティ ボンゴレ ビアンコ or ロッソ ￥1,280+税
白ワインソースかトマトソースをお選びください

カルボナーラ ￥1,180+税
蘭王卵を使ったカルボナーラ

サーモンとほうれん草のクリームソース スパゲッティ ￥1,280+税
相性抜群のサーモンのクリームソース

Pranzo Menu

ランチメニュー

ピッツァ 11:30~13:30

Ponte Lungo

ピッツァに乗せるモッツァレラチーズは
『乳牛』『水牛』から選べます
『水牛のモッツァレラ』とは・・・
バッファローから採れる希少なミルクで造られる特有の風味とジューシーでミルキーなのが特徴です

マリナーラ

※チーズを使わない
ピッツァです

トマトソース　ニンニク　オレガノ　バジル

¥1,180+税

マルゲリータ

トマトソース　バジル
モッツァレラチーズ

乳牛 ¥1,420+税
水牛 ¥2,070+税

マルゲリータ ビアンカ

フレッシュトマト　バジル
モッツァレラチーズ

乳牛 ¥1,520+税
水牛 ¥2,170+税

サラーメフンギ

トマトソース　バジル
ミラノサラミ　きのこ
モッツァレラチーズ

乳牛 ¥1,580+税
水牛 ¥2,230+税

スサンナ

クリームソース　バジル
ハム　きのこ
モッツァレラチーズ

乳牛 ¥1,580+税
水牛 ¥2,230+税

クアトロ フォルマッジ

リコッタ　タレッジョ
ゴルゴンゾーラ　バジル
モッツァレラチーズ

乳牛 ¥1,680+税
水牛 ¥2,330+税

ビアンカネーベ

モッツァレラチーズ
バジル　生ハム
ルッコラ

乳牛 ¥1,680+税
水牛 ¥2,330+税

プロシュート

トマトソース　バジル
モッツァレラチーズ
生ハム　ルッコラ

乳牛 ¥1,730+税
水牛 ¥2,380+税

カルツォーネ

リコッタ　ハム　きのこ
トマトソース　バジル
モッツァレラチーズ

乳牛 ¥1,730+税
水牛 ¥2,380+税

マルゲリータ ドック

トマトソース　バジル
水牛モッツァレラチーズ

¥2,170+税

Ponte Lungo

Pranzo Menu

ランチメニュー

11:30~13:30

パスタまたはピッツァにセット出来ます

サラダ	￥180+税
ドリンク	￥230+税
サラダと前菜の盛り合わせ	￥470+税
ドルチェ イタリアンジェラート or カタラーナ(カスタードアイス)	￥280+税
ティラミス　Sサイズ	￥380+税

前菜からデザートまでのセット！

サラダと前菜の盛合せ
+
ドリンク
+
ドルチェの盛合せ

￥890+税

セットのドリンクはこちらからお選びください

- -￥50 コーラ
- -￥50 ジンジャーエール
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- ウーロン茶
- コーヒー
- 紅茶
- カフェオレ

Ponte Lungo

Bevande
ドリンク

Sparkling Wine

ボッテガ
ミレジマート

グラスワイン

白　￥560+税
赤　￥560+税

スパークリング　￥740+税

グラッパ　シングル30ml ￥920＋税

葡萄の搾りかすから作られるイタリアの代表的蒸留酒。
40°と高いアルコール度数と葡萄由来の香りが特徴です

カクテル　ALL ￥540+税

モスコミュール
スクリュードライバー
アマレットソーダ
アマレットミルク
コアントローソーダ
コアントロートニック
パッソアソーダ
パッソアオレンジ
ジントニック
ジンバック
カンパリソーダ
カンパリオレンジ
ファジーネーブル
マンゴーオレンジ
キューバリバー
フランジェリコミルク
カシスソーダ
カシスオレンジ
マリブパイン
マリブミルク
テキーラサンライズ
レモンソーダ
ライチグレープフルーツ
ヨギパイン
ヨギミルク
フラーゴリソーダ
フラーゴリミルク
ジャングルファンタジー
カルアミルク

生ビール
カールスバーグ（国内製造）
小　￥480+税
中　￥580+税

イタリアビール
モレッティ　￥680+税
330ml

ジャパニーズジン
翠ジンソーダ　￥450+税

ジムビーム（バーボン）
ハイボール　￥450+税

甘口の白ワインのような日本酒
大吟醸　YOUNESS 愛山
￥500+税
80ml

ノンアルコールビール
アサヒ　ゼロ 0.00%　￥420+税
334ml

ソフトドリンク　ALL ￥380+税

コーラ
ジンジャーエール
オレンジジュース
シチリア産オレンジジュース
グレープフルーツジュース
パイナップルジュース
マンゴージュース
ウーロン茶

アップルタイザー　￥480+税

スパークリングミネラルウォーター
￥480+税

コーヒー		￥520+税
紅茶		￥520+税
※エスプレッソ	シングル	￥650+税
	ダブル	￥790+税
※カプチーノ		￥690+税
※カフェラッテ		￥690+税
カフェオレ		￥570+税
※アイスカフェラッテ		￥690+税
アイスカフェオレ		￥570+税

※ご提供にお時間が掛かります

Cena Menu ディナーメニュー 17:30〜

Ponte Lungo

Insalata

グリーンサラダ ￥660+税
特製イタリアンドレッシングのグリーンサラダ

生ハムのサラダ ￥820+税
生ハム、ルッコラとパルミジャーノのサラダ

Antipasti

前菜の盛り合わせ

S	１人前盛り	￥680+税
M	1〜2人前盛り	￥1,280+税
L	2〜3人前盛り	￥1,780+税
LL	4人前盛り	￥2,280+税

写真はLの3人前盛りです
１名様でMや２名様でLのご注文の場合は種類が多くなります

北海道産ホタテ貝柱のカルパッチョ ￥960+税
レモンとオリーブオイルのさっぱりカルパッチョ

馬刺のカルパッチョ ￥1,180+税
赤身肉に甘酸っぱいバルサミコソースのカルパッチョ

石窯焼きバケット
プレーン、バター、ガーリック、
シュガーバター、はちみつバター、
よりお選び下さい

カプレーゼ
モッツァレラチーズとトマトと
バジルの冷たい前菜

生ハムの盛り合わせ
生ハムやサラミの盛り合わせ
仕入れ状況により変わる場合があります

スップリアランチーニ
3cm位の小ぶりなチーズ入りライスコロッケ
3個からのご注文になります

ムール貝の白ワイン蒸し
カナダのプリンス•エドワード島産
のコクのあるムール貝

牡蠣のガーリック焼き
広島県産の大粒カキをニンニクと
オリーブオイルで焼き上げます

Pizza ピッツァ

トマトソースのピッツァ

ピッツァに乗せるモッツァレラチーズは
『乳牛』『水牛』から選べます
『水牛のモッツァレラ』とは・・・
バッファローから採れる希少なミルクで造られる特有の風味とジューシーでミルキーなのが特徴です

マルゲリータ

王道ピッツァ！

トマトソース　バジル
モッツァレラチーズ　パルミジャーノチーズ
EXVオリーブオイル

乳牛 ￥1,420+税
水牛 ￥2,070+税

マリナーラ

※チーズを使わないピッツァです

トマトソース　ニンニク
オレガノ　バジル

￥1,180+税

サラーメフンギ

トマトソース　バジル
ミラノサラミ　きのこ
モッツァレラチーズ

乳牛 ￥1,580+税
水牛 ￥2,230+税

プロシュート

トマトソース　バジル　モッツァレラチーズ
生ハム　ルッコラ　パルミジャーノチーズ　EXV OI

乳牛 ￥1,730+税
水牛 ￥2,380+税

アイカラマーリ

トマトソース　バジル
ヤリイカ　ツナ　オリーブ
モッツァレラチーズ

乳牛 ￥1,730+税
水牛 ￥2,380+税

包み焼きピッツァ

カルツォーネ

リコッタ　ハム　きのこ
トマトソース　バジル
モッツァレラチーズ

乳牛 ￥1,730+税
水牛 ￥2,380+税

マルゲリータドック（DOC）

トマトソース　フレッシュトマト　バジル
水牛モッツァレラチーズ　パルミジャーノチーズ
EXVオリーブオイル

￥2,170+税

Pizza（ピッツァ）

トマトソースを使わないピッツァ

ピッツァに乗せるモッツァレラチーズは
『乳牛』『水牛』から選べます
『水牛のモッツァレラ』とは・・・
バッファローから採れる希少なミルクで造られる特有の風味とジューシーでミルキーなのが特徴です

マルゲリータビアンカ

フレッシュトマト　バジル
モッツァレラチーズ　パルミジャーノチーズ
EXVオリーブオイル

乳牛 ￥1,520+税
水牛 ￥2,170+税

ビアンカ

※チーズのみのピッツァ

モッツァレラチーズ
バジル

乳牛 ￥1,290+税
水牛 ￥1,940+税

ビアンカネーベ

モッツァレラチーズ
バジル　生ハム
ルッコラ

乳牛 ￥1,680+税
水牛 ￥2,330+税

スサンナ

ハム　キノコ　バジル　モッツァレラチーズ
クリーム　パルミジャーノチーズ　EXV オリーブオイル

乳牛 ￥1,580+税
水牛 ￥2,230+税

クアトロ フォルマッジ

リコッタ　タレッジョ
ゴルゴンゾーラ　バジル
モッツァレラチーズ

乳牛 ￥1,680+税
水牛 ￥2,330+税

プルチネッラ

サルシッチャ(ソーセージ)フレッシュトマト
リコッタ　モッツァレラチーズ　バジル

乳牛 ￥1,680+税
水牛 ￥2,330+税

コンカルネ

サルシッチャ(ソーセージ)サラミ　ベーコン　バジルフレッシュトマト
モッツァレラチーズ

乳牛 ￥1,730+税
水牛 ￥2,380+税

ジェノヴェーゼ

バジルソース　オリーブ
フレッシュトマト
モッツァレラチーズ

乳牛 ￥1,580+税
水牛 ￥2,230+税

Pasta（パスタ）

トマトソースのパスタ

パスタを生パスタに変更出来ます
※タリアテッレ
5mm幅の平たいパスタです
￥３２０+税

スパゲッティ　ポモドーロ ￥890+税
シンプルなトマトソースのスパゲッティ

ナスとベーコンとモッツァレラの トマトソース　スパゲッティ ￥1,080+税
とろけるモッツァレラチーズのトマトソース

ペンネ　アラビアータ ￥890+税
辛いトマトソース　20分ほどお時間が掛かります
スパゲッティに変更出来ます

プッタネスカ ￥980+税
アンチョビ、オリーブとケイパーの酸味の効いたトマトソース

スパゲッティ　ボロネーゼ ￥1,180+税
じっくり煮込んだボローニャ風ミートソース

スパゲッティ　ボンゴレ　ロッソ ￥1,280+税
あさりのトマトソースのスパゲッティ

魚介たっぷりペスカトーレ ￥1,980+税
海老、イカ、アサリ、ムール貝をたくさん使った
トマトソースのパスタ

大海老のトマトクリーム　スパゲッティ ￥1,680+税
海老と相性抜群のトマトクリームパスタ

渡り蟹のトマトクリームソース　スパゲッティ ￥1,680+税
小ぶりの渡り蟹を多めに使うことで濃厚な味わいで
価格を抑える事が出来ました。
食べやすいように身をほぐしてソースにしています

ウニのソースのタリアテッレ ￥1,830+税
濃厚なウニのソースが平たい生パスタによく合います

Pasta（パスタ）

オリーブオイルまたは クリームソースのパスタ

パスタを生パスタに変更出来ます
※タリアテッレ
5mm幅の平たいパスタです
￥３２０+税

スパゲッティ　ペペロンチーノ にんにくと唐辛子のシンプルなオイルソース	￥820+税
スパゲッティ　ボンゴレビアンコ あさりのスパゲッティ　オイルと白ワインのソース	￥1,180+税
鶏とキノコのペペロンチーノ 地鶏の旨みとキノコの香りのスパゲッティ	￥1,520+税
ヤリイカとボッタルガのペペロンチーノ イタリア、サルディーニャ産のカラスミパウダーを使用	￥1,580+税
イカ墨ソースのスパゲッティ イカのコクの味わい深い真っ黒なソース	￥1,180+税
キノコとベーコンのクリームソース　スパゲッティ キノコとベーコンの旨みたっぷりクリームソース	￥1,180+税
スパゲッティ　カルボナーラ 黄身の濃い蘭王卵のカルボナーラ	￥1,180+税
にんにくのカルボナーラ にんにくの効いたカルボナーラ	￥1,180+税
きのこたっぷりカルボナーラ イタリア産ポルチーニ茸と３種キノコのカルボナーラ	￥1,380+税
サーモンとほうれん草のクリームソース 相性抜群のサーモンのクリームソース	￥1,380+税
広島県産カキのクリームソース　スパゲッティ カキとほうれん草のクリーミーなソース	￥1,580+税

CenaMenu

Ponte Lungo

Risotto

チーズリゾット	￥920+税
イカスミのリゾット	￥1,180+税
ポルチーニ茸のリゾット	￥1,480+税
シーフードリゾット	￥1,600+税

Secondi Piatti

国産和牛イチボのタリアータ 170g ￥2,580+税

柔らかく霜と赤身のバランスの良い牛のお尻の部位。厚めのイチボステーキを焼き上げた後スライスし、バルサミコソースで仕上げます

国産和牛のシャトーブリアン

90g	￥2,650+税
100g	￥2,750+税
110g	￥2,850+税
120g	￥2,980+税
130g	￥3,180+税
140g	￥3,380+税
150g	￥3,580+税
160g	￥3,780+税
170g	￥3,980+税

牛肉全体の2%しか取れないヒレ肉の中で
特に柔らかい希少部位のステーキです

Dolce デザート

ティラミス
マスカルポーネとエスプレッソの
苦味が相性抜群の代表的ドルチェ

イタリアンジェラート
バニラ、チョコ、フランボワーズ
マンゴー、あまおう苺
から３種類お選び下さい

アッフォガード
冷たいバニラジェラートに
熱いエスプレッソを
かけて食べるドルチェ

Wine

Sparkling Wine

Ponte Lungo

1

ゴールデン種のリンゴ、パッションフルーツの芳香。
酵母を思わす焼きたてのパンの心地良い香り。
爽やかなのど越し。ミネラルと酸のバランスがとても良い

ボッテガ　ミレジマート

品種：グレーラ　100%
原産地：ヴェネト

泡
辛口

￥3,890+税

2

青りんごのようなフレッシュな香りとクリアな
酸味の切れ味が魅力。非常に爽やかな味わいの
イタリアならではの白ワインです。

アラルディカ
ピエモンテ　コルテーゼ

品種：コルテーゼ
原産地：ピエモンテ

辛口

￥2,380+税

3

やや緑を帯びたイエローに柑橘系を伴う
フローラルなアロマがあり、ドライでクリアな味わい

マルコ・モスコーニ
ソアヴェ

品種：ガルガーネガ
原産地：ヴェネト

辛口

￥2,680+税

4

非常にフレッシュな果実味とアロマ。パイナップル
などの果実の香りと白い花のニュアンス。フレッシュ
で清涼感、エキゾチックなフルーツ感が絶妙。

カンティーナ　フィオレンティーノ
マードレテッラ　ビアンコ

品種：シャルドネ
　　フィアーノ
原産地：プーリア

辛口

￥2,880+税

5

淡い黄色、パッションフルーツなどトロピカル
フルーツや花の香り。フレッシュで爽やかな酸味
だけでなく果実味と厚みのある余韻が特徴的

ケリノス　シャルドネ
オーガニック

品種：シャルドネ
原産地：プーリア

辛口

￥2,880+税

6

自然酵母、自然発酵、オーガニック認定、bio認定
の自然な葡萄のままの滑らかでフルーティーな味わい。
きめ細やかで力強いアロマ、柑橘系、アニスの香り

カンティーナ・オルソーニャ
ルナリア　ペコリーノ　アンセストラル
ビオディナミック　ナチュレ

品種：ペコリーノ
原産地：アブルッツォ

辛口

￥3,280+税

※ノンフィルターの
澱があるタイプのワインです

7

洋梨や柑橘果実、ハーブや青草の清涼感のアロマ
香りからは硬質な印象があるが、味わいはふくよかで
果実とのバランスが優れたワイン

テレザ　ライツ　レ
マルスーレ　ピノ　グリージョ

品種：ピノ　グリージョ
原産地：フリウリ

辛口

￥3,480+税

8

白桃やマンダリンオレンジの明るく爽やかな
果実香。ジャスミンや蜂蜜のニュアンスに
ほろ苦い余韻が続く上品なワインです。

エウゲネス
カタラット　ルチード

品種：カタラット　ルチード
原産地：シチリア

辛口

￥3,840+税

Wine

Ponte Lungo

9

紫がかったルビー色。赤い小さな果実の
フレッシュな香り。果実味と酸、
さわやかでほど良いタンニンのバランス

プリミッシモ　ロッソ

品種：サンジョベーゼ
　　モンテプルチャーノ
原産地：アブルッツォ

ミディアム

￥2,280+税

10

サンジョヴェーゼの持つ程よいコクと酸味が特徴。
チェリーやバニラの香りが広がります。酸味と
タンニンも心地よくトマトのパスタなどにぴったりです。

カルドーラ　サンジョヴェーゼ

品種：サンジョヴェーゼ
原産地：アブルッツォ

ミディアム

￥2,780+税

11

深いルビーレッドの色調。ブラックベリーのアロマに
フルーツの砂糖漬けやリコリスのニュアンスが広がります
滑らかな口当たりにしなやかなタンニンが良いバランス

トルマレスカ　アンティノリ
ネプリカ　プリミティーヴォ

品種：プリミティーヴォ
原産地：プーリア

ミディアム

￥2,980+税

12

スミレの香りのルビーレッド。わずかにハーブの
香りとフルーティーな花やブーケとスパイスの香り。
ドライで滑らかな余韻が続きます

モンテプルチャーノ
ダブルッツォDOC

品種：モンテプルチャーノ
原産地：アブルッツォ

ミディアム

￥3,180+税

13

紫がかったダークチェリーレッドにクローブや
リコリスのスパイス感。黒胡椒を思わせるシラー特有の
香りと紅茶のような独特の余韻が長く続きます

センサーレ　シラー

品種：シラー
原産地：シチリア

ミディアム

￥3,380+税

14

ラズベリーやクランベリーの濃厚な果実感。黒胡椒の
ニュアンスやリコリス、シナモンのスパイス感。赤いフルーツの
酸味に特徴的なタンニン。甘味を引き立てる奥深いバランス

レッジェルメンテ　アパッシート
ネロ　ダーヴォラ

品種：ネロ・ダーヴォラ
原産地：プーリア

フル
ボディ

￥3,680+税

15

クランベリーやブラックベリーのドライフルーツや
熟したプラム、イチジクの果実味にバニラやココナッツ、
クローブの樽のニュアンス。シルキーなタンニンは
力強さがあり、キレと旨味のバランスが非常に良い

ミラビリス　アリアニコ
ベネヴェント

品種：アリアニコ
原産地：カンパニア

フル
ボディ

￥4,380+税

16

深みのある紫紅。カシスリキュール、
濃縮したブルーベリーの果実香
柔らかい口当たり、ミネラルからくる旨みが強い
力強さよりは、フレッシュさや上品さが強いヴィンテージ

レ　マッキオーレ
ボルゲリ　ロッソ

品種：メルロー
　　カベルネ・フラン
　　シラー
原産地：トスカーナ

フル
ボディ

￥5,250+税

Ponte Lungo

超高級日本酒

“YOUNESS 愛山”

とは？

日本酒の概念を覆す、
新感覚の日本酒。

香り

熟れた白桃やバナナ、ラズベリーの華やかな香りに、白玉粉や白胡椒、そしてほんのりとシリアルの香りが広がります。
米の優しい甘みと熟れた果実の風味が広がり、まろやかな印象です。甘味に粘性を感じますが、全体を引き締めてくれる酸味が口中にすっと浸透していくようなピュアな酒質と滑らかさを引き立たせてくれています。後味に心地よいスパイス感もあり、繊細に表現された旨味が伸びる余韻です。

甘味

少し粘性のある甘やかさが、甘エビやホタテのような粘性を感じる食材と同調します。まろやかですが、甘酸っぱさも備わった酸味なので、例えばエビやホタテのセビーチェや、蒸し鶏のヨーグルトソースに合わせて、マリアージュをお楽しみください。

日本酒用のお米の外側の70%を削り
内側の30%のみで造られた純米大吟醸です
まるで甘口の白ワインのようなフルーティーな味わい
常温保存の出来ない希少な逸品です
数量限定、特別価格でのご提供です

glass　80ml　**￥500+税**

bottle　720ml　**￥4,050+税**

Alc　15%