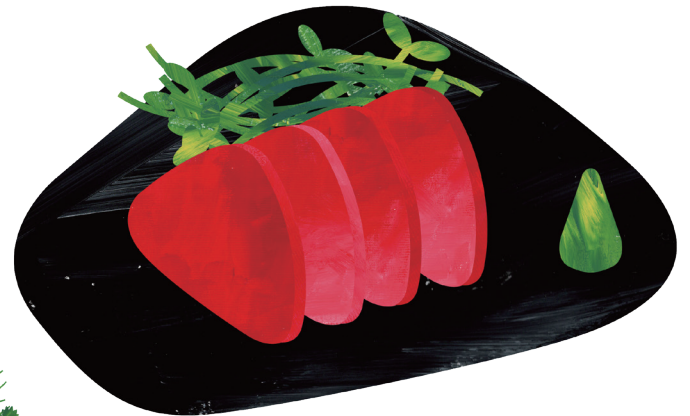


力保水産



三崎港から  
美味しい  
まぐろを  
お届け！



- ▲三崎まぐろ尽くし3点盛り(赤身・中トロ・大トロ) ¥1,600
- ▶お刺身各種 赤身 ¥720/中トロ ¥950/大トロ ¥1,170
- 三崎まぐろレアな部位のお刺身 ハライチ または 背トロ ¥1,050
- カネ保風海の幸のサラダ ¥990
- ▲三崎まぐろのカルパッチョ ¥950



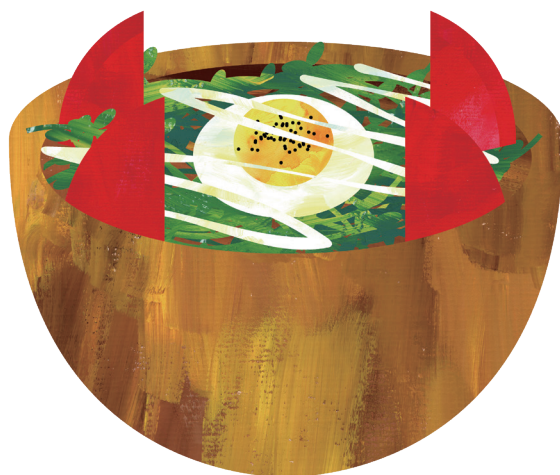
- ▶カネ保水産特製 前菜盛り合わせ  
3種盛り ¥1,050/5種盛り ¥1,600  
※内容は下記からおまかせ3種 または 5種

- ポテサラ ¥410
- カボチャの赤ワインヴィネガー ¥450
- 小エビとしめじ、オレキエッティー、  
4種豆のサラダ ¥640
- 鹿児島県産さつま鶏の  
レモンパセリ風味(冷製) ¥670
- 三崎産メカジキの  
香草オイル漬け ¥690
- 生ハムと大根、  
人参のマリネ ¥510
- 地魚のカルピオーネ  
(イタリア風南蛮漬け) ¥740



カネ保自慢の  
前菜が  
一皿に！

# まぐろと 前菜

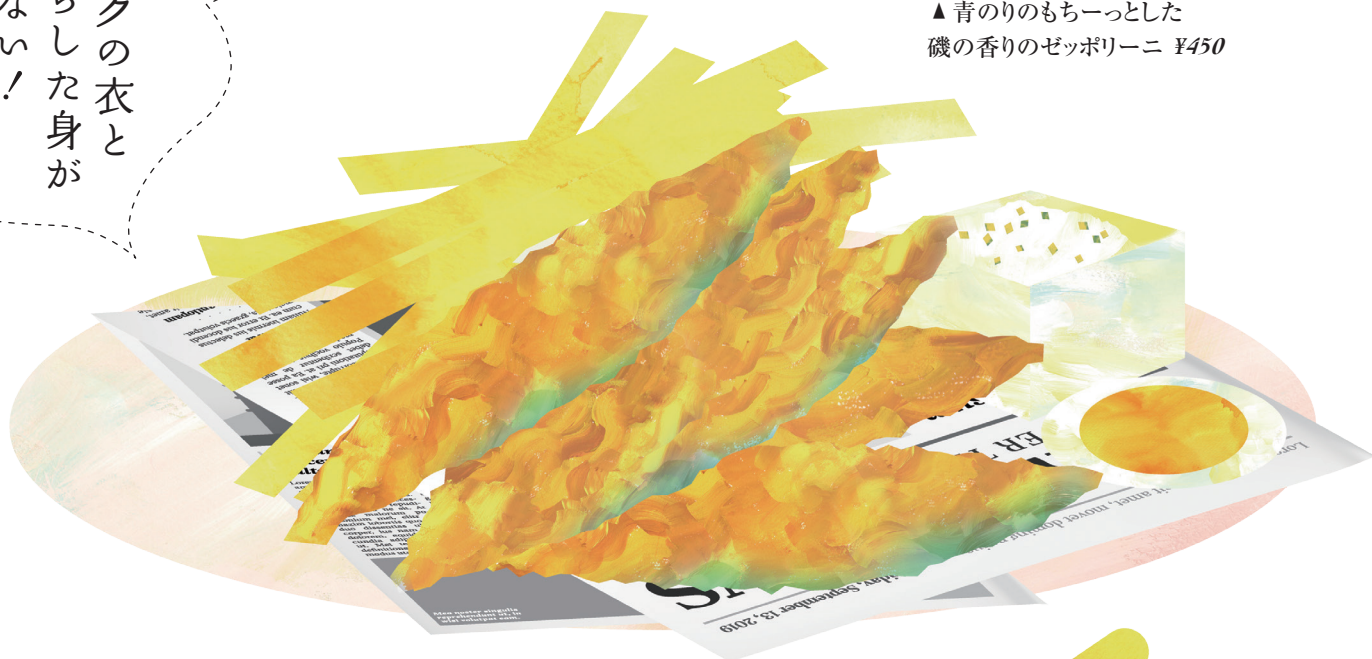


▲豆苗のシーザーサラダ 温玉のせ ¥640



▲青のりのもちーっとした  
磯の香りのゼッポリーニ ¥450

サクサクの衣と  
ふっくらした身が  
たまらない！



▲カネ保のフィッシュ&チップス ¥880

▶イタリア産生ハム ¥1,050

○イタリア産ハム盛り合わせ ¥1,500

○スペイン産パレタ・セラーナの生ハム切り落とし ¥1,070

《チーズ各種》

○グラナーナ・パダーノ

(ハードタイプパルミジャーノの熟成期間が若いもの)

○ゴルゴンゾーラ(青カビのチーズ)

○スカモルツァ(燻製モッツァレラ)

○本日のチーズ(スタッフにおたずねください。)

各¥450

○チーズ盛り合わせ(上記4種) ¥1,200

○3種オリーブのマリネ ¥500

○メキシカン生チヨリソー ¥550

○ソーセージ盛り合わせ

(粗挽き黒胡椒、フランクボーク、チヨリソー) ¥800



※イラストはすべてイメージです。※価格は全て税込表記です。

# ピッツアと パスタ

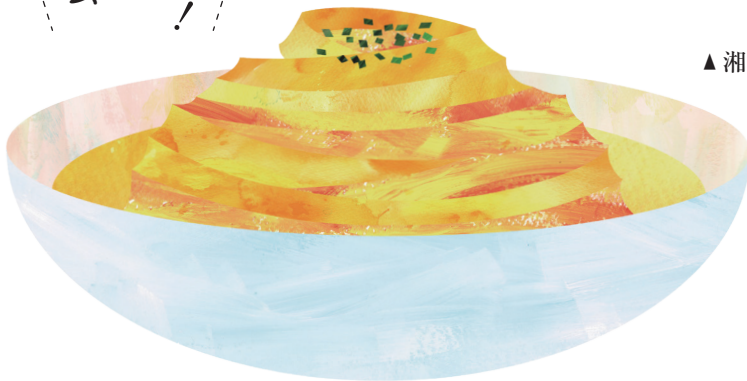


▲ 本日のトマトソーススパゲッティ ¥1,270~  
(詳しくは別紙「本日のおすすめメニュー」をご覧ください。)



▲ 湘南しらすと青のりのピアンコスパゲッティ ¥1,570

カネ保名物!  
たっぷりの  
カニクリーム



▲ 網走産タラバとズワイのトマトクリームタリアテッレ ¥1,650



▲ ナスとモzzarellaのボロネーゼタリアテッレ ¥1,570



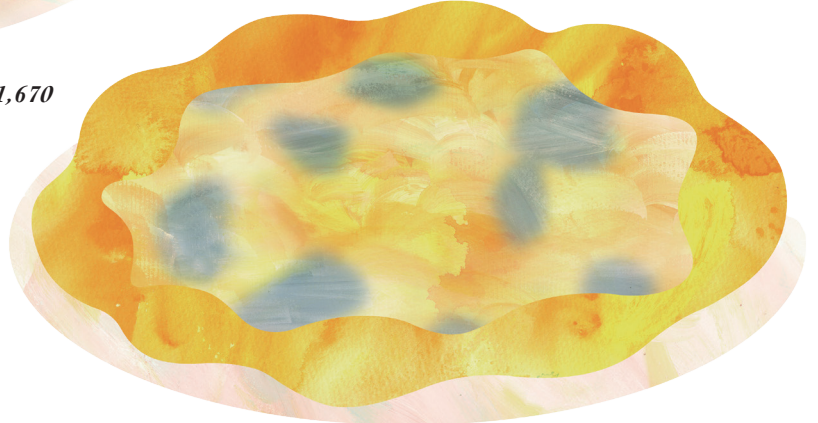
▲ 手長エビと天使のエビの漁師風リングイネ ¥1,750

○パスタ大盛り +¥200  
○自家製フォカッチャ ¥260

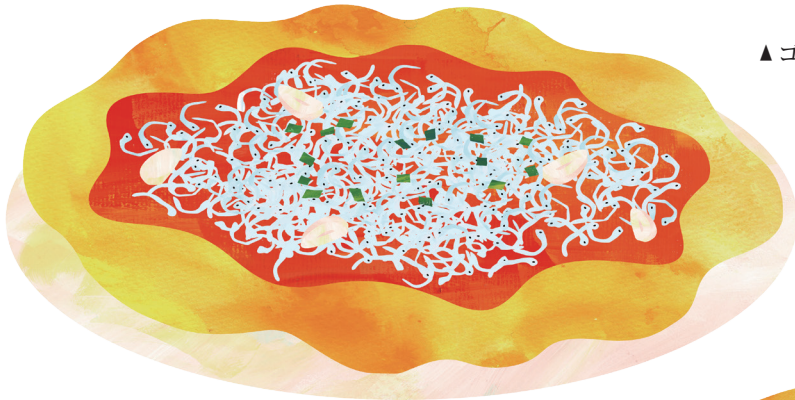


▲マルゲリータ ピッコロ ¥1,120/グランデ ¥1,670

クセになる  
ハチミツと  
チーズの  
マッチング！



▲ゴルゴンゾーラ ピッコロ ¥1,320/グランデ ¥1,720



▲湘南しらす ピッコロ ¥1,420/グランデ ¥1,980



▲海の幸 ジェノベーゼ風味 ピッコロ ¥1,320/グランデ ¥1,880



▲生ハム ピッコロ ¥1,480/グランデ ¥1,980

1枚に  
2つの  
味を！

○本日のピッツァ

(詳しくは別紙「本日のおすすめメニュー」をご覧ください。)

○ハーフ&ハーフ

ピッコロ ¥1,550/グランデ ¥2,070

※生ハムのピッツァは+¥50、本日のピッツァは+¥100

〈参考サイズ〉ピッコロφ約25cm/グランデφ約35cm

ピッコロサイズのみ、各種テイクアウトも承ります。



※イラストはすべてイメージです。※価格は全て税込表記です。

# お肉とお魚

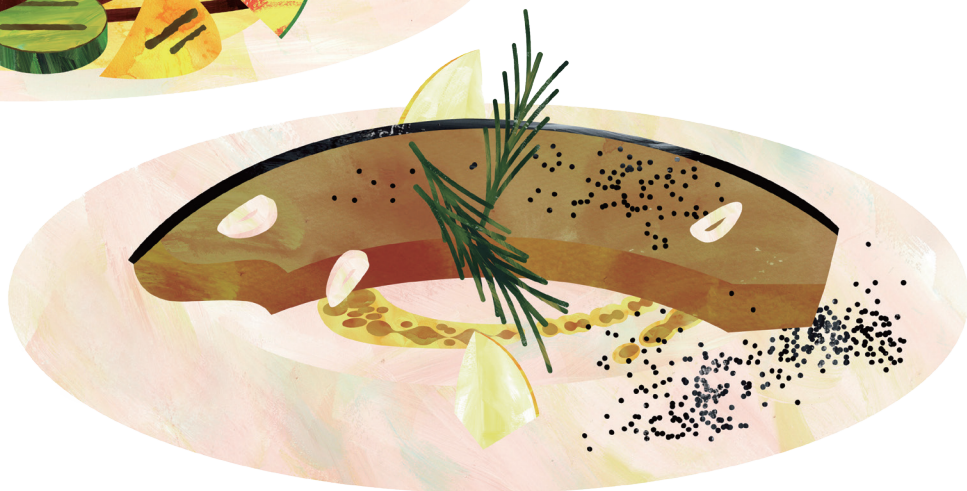


▲フランス産マGRE鴨のロースト  
ゴルゴンゾーラのソース ¥1,940



▲鳥取県産大山鶏の焼きっぱなし  
塩とレモンで ¥1,740

◀三崎まぐろホホ肉のグリル  
フレッシュトマトのソース ¥1,600



煮てよし、  
焼いてよし！



▲三崎まぐろ大カマ肉のステーキ  
バルサミコソース ¥1,940

◀鮮魚のアクアパッツァ  
または 香草オープン焼き  
(魚種については、別紙「本日のおすすめメニュー」を  
ご覧ください。) ¥1,640~

# ドルチェとお飲み物

食後のシメは、  
豪華3点盛りで。



※ドルチェミストの内容はイメージです。

▲ドルチェミスト(盛り合わせ、自家製ティラミス+ラッテジェラート+本日のドルチェ) ¥840

- 自家製ティラミス ¥450
- 本日のドルチェ ¥500~ ※別紙「本日のおすすめメニュー」をご覧ください。
- ナポリドーナツ&ラッテジェラート ¥550
- アフォガード ¥590

## ビール

- プレミアムモルツ
- ジョッキ……………¥630
- タンブラー……………¥400
- イタリアンビール
- メッシーナ……………¥720
- モレッティ……………¥720
- ノンアルコールビール
- オールフリー……………¥440

## 酒

- 伝心「雪」純米吟醸(福井/冷酒)
- 1合……………¥890
- 角玉梅酒(ロック/ソーダ)……………¥620

## ワイン

- ミルーナ ロッソ  
(イタリア/ミディアム/赤)……………¥550
- キャンティ アンティカトル  
(イタリア/ミディアム/赤)……………¥650
- ミルーナ ビアンコ  
(イタリア/辛口/白)……………¥550
- モナ カヴァ ブリュット  
(スペイン/辛口/スパークリング)……………¥630
- デキャンタ ※キャンティ、スパークリングを除く  
……………各¥1,610



## サワー

- レモンサワー
- グレープフルーツサワー
- カルピスサワー
- ウーロンハイ  
……………各¥500

## リキュール

- チンザノ ロッソ(ロック/ソーダ)
- チンザノ ビアンコ(ロック/ソーダ)  
……………各¥740

## カクテル

- カシスオレンジ
- カシスウーロン
- カシスソーダ
- カシスアップル
- カンパリオレンジ
- カンパリソーダ
- カンパリアップル
- ファジーネーブル
- レゲエ・パンチ
- ピーチソーダ
- ピーチアップル
- シャンディガフ
- カシス・ピア
- カンパリ・ピア
- キール
- キールロワイヤル  
……………各¥620

## ハイボール

- トリスハイボール……………¥440
- ジンジャーハイボール……………¥500
- コークハイボール……………¥500

## ウイスキー

- フオアローゼズ(バーボン)
- シングル……………¥410
- ダブル……………¥700

## 食後酒

- リモンチェロ(ロック/ソーダ/ストレート)
- グラッパ・ストラヴァヅキア  
……………各¥700

## 炭酸水

- スルジーヴァ スパークリング  
……………¥470

## ソフトドリンク

- 100%オレンジジュース
- 100%アップルジュース
- カルピス
- コーラ
- ジンジャーエール
- ウーロン茶  
……………各¥270
- コーヒー(ホット/アイス)
- 紅茶(ホット/アイス)  
……………各¥320
- エスプレッソ……………¥440

別途  
ワインリストの  
ご用意も  
ございます。



※イラストはすべてイメージです。※価格は全て税込表記です。

歓・送迎会や特別な日に是非、ご利用ください!

# カネ保の宴会

7品のお料理と  
2時間の飲み放題



¥4,500 (税込)

- カネ保水産特製 前菜3種盛り合わせ ○三崎まぐろのカルパッチョ ○豆苗のシーザーサラダ 温玉のせ
- 鮮魚のフィッシュ&チップス ○ハーブ&ハーブのピッツア(マルゲリータ&ゴルゴンゾーラ)
- 湘南しらすと青のりのピアンコスパゲッティー ○カネ保水産特製 魚料理

※料理は大皿での提供となります。※+¥500で「ドルチェ付き」に、また+¥1,000で「三崎まぐろのカルパッチョ」を「三崎まぐろのお刺身3点盛り」に変更が可能です。ご予約時にお申し付けください。

〈ご予約お電話・店頭にて承ります。〉

☎ 045-511-7524