

# お食事・体験・ショッピング



天城町水産振興拠点施設

「うおっちょ」

天城町浅間 322 番地 8

11:00~18:00

客席数：30 席

定休日：毎週水曜日

徳之島近海で水揚げされた水産物を材料として、新鮮なお魚の料理を提供しています。また、徳之島の特産品として加工品の開発や販売拡大を図り、地域の活性化を目的として整備された施設です。団体のお客様も受入可能です。



## うおっちょ お品書き

食枝（新鮮な魚たち）のは入れ状況により、その時々にてご提供できない場合がございます。ご注文の際はスタッフにご確認ください。

### 【お食事】

 漬け丼 (魚汁付き)	700 円
 ヌツケ丼 (魚汁付き)	1,000 円
 レアかつ (単品)	900 円
 魚フライ (単品)	700 円
 魚の煮つけ (単品)	800 円～
 刺身盛り合わせ (単品)	800 円～
 定食セット (単品+白飯・魚汁・漬物)	+300 円
 シーフードカレー	700 円
 魚汁 (丼ぶり)	400 円
 白飯 (おかわり可)	200 円

 漬け丼・ヌツケ丼・カレーの小サイズは 100 円引きとなります。

 釣果により、特別限定メニューをご提供できる場合がございます。

### 【ファストフード】

 バーガー (フィッシュ・鮫)	400 円
 フライドポテト	200 円
 ソフトドリンク	200 円～

茶処あがりまた

天城町当部 8 9 8

営業日は毎週の土・日のみ

11:00～16:00

要予約：090-5292-4314

天城町の当部集落（限界集落）にある小さなカフェです。

地産地消を目指し、島の食材（自家製栽培野菜）をふんだんに使用しています。

近くにはクロウサギ観察小屋もありクロウサギの生態を学ぶことができます。



# 茶処 あがりまた

営業日：毎週(土・日のみ) 平日はお休みです。

営業時間：11:00~16:00

## MENU

週替わりランチ (小鉢3品・みそ汁・ドリンク付き) ¥1300

Aセット：豚骨煮

Bセット：毎週変わります。

2種類からお選びいただけます。



### 軽食

うどん	おにぎり付き	¥750
ビーフカレー	(サラダ付き)	¥850
オムライスセット	(ドリンク付き)	¥1000
オムスパセット	(ドリンク付き)	¥1000
お子様セット	(ドリンク付き)	¥750
お茶セット	(デザート付き)	¥700

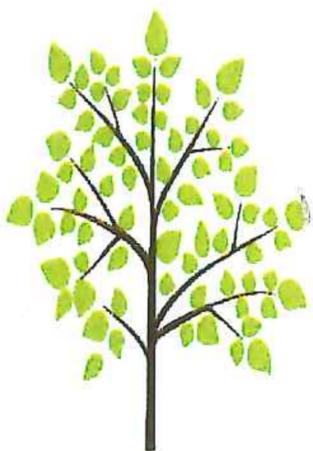
### drink



コーヒー(アイス or ホット)	¥350
オレンジ	¥350
コーラ	¥350
カルピス	¥350
瓶ビール	¥600
ノンアルコールビール	¥380

自家栽培野菜をふんだんに使った

お料理を提供致します。



☆ご来店の際は、お電話での予約をお願い致します。

TEL 090-5292-4314



AGARI\_MATA



## Bistro Nova Costa

鹿児島県大島郡天城町松原 3117-1

18:00~23:00

客席数：35席

定休日：不定休

天城町松原にある、牛小屋を改装したイタリアンレストランです。

8割以上の食材が徳之島産。調味料も手づくりしています。完全予約制で予約状況や仕込み状況によって週1日か2日お休みしています。



Instagram

[@NOVA.COSTA.1027](#)



## 徳之島食堂

鹿児島県大島郡天城町岡前 610

11:30~14:00 (13:15ㄮ切)

18:00~23:00 (料理ラストオーダー22:00)

ドリンクラストオーダー22:30)

客席数：28 席

定休日：木曜日

ランチ：金曜日・土曜日・日曜日・月曜日のみ営業

奄美群島随一のワイン品揃え。イタリア食材と徳之島の素材を五感で楽しむがコンセプトです。イタリアで出会ったワインやノンナ（イタリアのおばあちゃん）の料理を徳之島の素材で贅沢に。

徳之島食堂で使用しているフレッシュハーブ類は、全て島内の生産者様に愛情もって育てていただきます。朝摘みのフレッシュな香りと鮮度をお楽しみください。また、離島という立地もあり、お車での移動が基本となりますので、運転者様もお楽しみいただけるようノンアルコールドリンクも数多くご用意していますのでご安心ください。



Instagram

@TOKUNOSHIMA\_SHOKUDO



選べる楽しさ  
厳選した食材  
こだわりをお楽しみください。



徳之島食堂  
TRATTORIA



天城町岡前610  
080-1713-1744

\*すべて税込み価格



# 生ビール



・生ビール(ハートランド)  
(国産プレミアムビール)

・生ビール(小)

・シャンディガフ  
(ビール×ジンジャーエール)

・ノンアルコールビール

490

・ディーゼル  
(ビール×コーク)

・ボイラーメーカー  
(ビール×バーボンウイスキー)

660



# 酎ハイ



・レモン酎ハイ

・カミス酎ハイ

・ストロベリー酎ハイ

・アップル酎ハイ

・マンゴー酎ハイ

・パッション酎ハイ

・カルピス酎ハイ

・ライチ酎ハイ

・ピーチ酎ハイ

・紫芋酎ハイ

・ウーロン酎ハイ

550

# 国産ウイスキー



強炭酸カーバーだから旨い!

・プレミアムハイボール

・コークハイ

・ジンジャーハイボール



600

# ワールドウイスキー



スコッチ

・ジョニーウォーカー(黒)

・エヴァンウィリアムス(黒)

・ホワイトホース

バーボン

・バラントイン(ファイネスト)

・フォアローゼス

All 600

アイリッシュ

・ラフロイグ(10年)

900





超

あらごし

果実味すごい

・鬼グシフル

・鬼みかん

・鬼パイン・鬼キウイ

・鬼レモン・鬼うめ

おろしカクテル

大人気



All 660

のりすけおじちゃんの  
愛情たっぷりマンゴーのみ使用!

とろっと

全長30cmカクテル

## 徳之島マンゴーカクテル

### ※お酒

- ・とろっとカシスマンゴーカクテル
- ・とろっとピーチマンゴーカクテル
- ・とろっと洋ナシマンゴーカクテル
- ・とろっと杏子マンゴーカクテル

### ※ノンアルコール

- ・ノンカシスマンゴー
- ・ノンピーチマンゴー
- ・ノンライチマンゴー
- ・ノンココナッツマンゴー
- ・ノンアップルマンゴー

All 770

# イタリア産グラスワイン

赤



・モンテリーベロ <カンジョーベーゼ>

550



・カンモ <アリアニコ>

770



・カンノナウ <カンノナウ>

880



・モンテリーベロ <トレッピアーノ>

550



・カンモ <フアラングーナ>

770



・ポッジョ <マルガージャ>

880

70種類以上のボトルワインもご用意しております

次のページへ

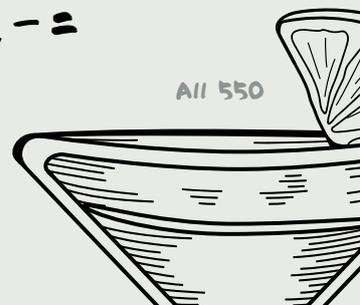
## カクテル

- ・カミスウーロン
- ・カミスオレンジ
- ・ピーチウーロン
- ・カルーアコーク
- ・チンガノ(ドライ)
- ・アペロールオレンジ
- ・スクリュードライバー
- ・ラフランスソーダ
- ・カンパリスグリッツァー
- ・チャイナブルー
- ・キール
- ・オペレーター
- ・スグリッツァー

- ・カミスソーダ
- ・ピーチソーダ
- ・カルーアみるく
- ・杏露酒ソーダ
- ・チンガノ(ロッシ)
- ・アペロールスプモーニ
- ・ジントニック
- ・ウォッカトニック
- ・ラフランススプモーニ
- ・ラフランスオレンジ
- ・カリモーク

- ・カミスグレフル
- ・フাজーネーブル
- ・ブラックラミアン
- ・杏露酒ロック
- ・チンガノ(ハーブ&ハーブ)
- ・ジンバック
- ・ウォッカバック
- ・カンパリオレンジ
- ・スプモーニ

All 550





※お酒は一切入ってません!  
世界中のバーテンダーに愛される  
【MONINシリーズ】使用!

# 運転手の方を楽しめる!!

## ノンアルコール



- ・ノンカミスオレンジ
- ・ノンカミスソーダ
- ・ノンカミスジンジャー
- ・ノンカミスMILK
- ・ノンカミスティー



- ・ノンピーチオレンジ
- ・ノンピーチソーダ
- ・ノンピーチジンジャー
- ・ノンピーチMILK
- ・ノンピーチティー



- ・ノンアップルオレンジ
- ・ノンアップルソーダ
- ・ノンアップルジンジャー
- ・ノンアップルトニック
- ・ノンアップルMILK
- ・ノンアップルティー



- ・ノンラズキオレンジ
- ・ノンラズキソーダ
- ・ノンラズキジンジャー
- ・ノンラズキトニック
- ・ノンラズキティー



- ・ノン抹茶ミルク
- ・ノン照葉樹林



- ・ノンキャラメルジンジャー
- ・ノンキャラメルMILK
- ・ノンキャラメルミルクティー



- ・ノンパッションオレンジ
- ・ノンパッションソーダ
- ・ノンパッションジンジャー
- ・ノンパッションティー



- ・ノンストロベリーソーダ
- ・ノンストロベリージンジャー
- ・ノンストロベリーMILK
- ・ノンストロベリーティー



- ・ノンマンゴーオレンジ
- ・ノンマンゴーソーダ
- ・ノンマンゴージンジャー
- ・ノンマンゴーティー



- ・ノンココナッツMILK
- ・ノンココナッツコーク
- ・ノンココナッツジンジャー
- ・スウィートポテトMILK



- ・ストロベリーカルピス
- ・マンゴーカルピス
- ・カミスカルピス
- ・ラズキカルピス
- ・ピーチカルピス
- ・パッションカルピス
- ・青いサングソク

## ソフトドリンク

- ・オレンジ
- ・コーク
- ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶
- ・カルピス
- ・トニックウォーター
- ・グレープフルーツ



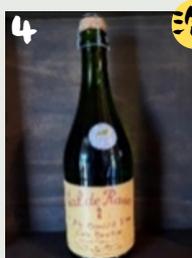
**1** 泡 ヴァルドッカ プロセッコ  
EXドライ B ミジマート  
国 イタリア  
品種 グラ  
フローラル&フレッシュ  
エレガントな味わい  
¥3,980



**2** 泡 バスクア ランブルスコ  
デッルミリア  
国 イタリア  
品種 ランブルスコ  
柔らかい甘さが特徴  
初めての人でも  
飲みやすい  
¥3,780



**3** 白 ストア リージョナル  
ソウヴェニョブラン  
国 ニュージランド  
品種 ソウヴェニョブラン  
フレッシュで、喉越しもよく  
パッションフルーツのような  
余韻が特徴  
¥6,980



**4** 泡 ミードルヴァルドランス  
クリュ グルトン  
国 フランス  
品種 リンゴ  
食前酒やデザートワイン  
としてどうぞ。  
甘くて爽やか  
¥3,580



**5** 白 コノスル ロスガソス  
シャルドネ  
国 チリ  
品種 シャルドネ  
甘い香りと  
コノスルならではの  
高コスト白ワイン  
¥2,980



**6** 白 ボータ ビアンコ  
国 イタリア  
品種 シャルドネ  
日本人の味覚  
料理にあうように  
調整されたワイン  
¥6,880



**7** 白 ビエンベビード プルボ  
国 スペイン  
品種 アルバリーニョ  
爽やかな果実味と  
バランスのとれた酸味  
魚貝類と合う  
¥3,980



**8** 白 マーレマンニウム  
クルード ビアンコ  
国 イタリア  
品種 カタラット  
ズビッポ  
白辛口 当店人気の  
オーガニックワイン  
¥4,480



**9** 泡 ママ マンゴー  
国 イタリア  
品種 モスカート  
とても上品にしあがった  
スパマンテに果汁を...  
デザートワイン  
¥5,980



**10** 白 パンフィ リーゴ  
ビアンコ  
国 イタリア  
品種 シャルドネ  
バランスの取れた  
パンフィ社の中辛口  
¥2,980



**11** 白 テッラ フォルティ  
トリッピアーノ  
国 イタリア  
品種 トリッピアーノ  
トリッピアーノ100%  
すっきりみずみずしい  
¥2,980



**12** 泡 ママ ビーチ  
国 イタリア  
品種 モスカート  
とても上品にしあがった  
スパマンテに果汁を...  
デザートワイン  
¥5,980



**13** ウマニロンキ ビアンキ  
モンテプルチアーノD  
国 イタリア  
品種 モンテプルチアーノ  
カベルネSV  
柔らかなたんニンが  
特徴的  
¥3,980



**14** 白 トラルチエット ビノグリージョ  
デッル ディ キエティ  
国 イタリア  
品種 ビノグリージョ  
アロマ感・ミネラル感を  
味わう中辛口白ワイン  
¥3,880



**15** コノスル オーガニック  
ピノノール  
国 チリ  
品種 ピノノール  
中々、個人じゃ会えない  
高コスト!  
¥2,980



**16** ベンタ レアルグラン  
レゼルヴァ  
国 スペイン  
品種 テンツァリーニョ  
程よい酸味と  
なんにでも合わせやすい  
そのままでも美味しい  
¥3,580



**17** ラ フエア テンツァリーニョ  
ガルナッチャ ミラ  
国 スペイン  
品種 テンツァリーニョ  
ガルナッチャ ミラ  
3種の葡萄のバランスが  
とても良い  
¥2,980



**18** フォルスコ テルース  
ロソ ツィオ  
国 イタリア  
品種 ミラ  
ミラらしい濃い  
タンニンと余韻が良い  
¥4,480



**19** カステッロ モナチ  
コリバンテ サレント  
国 イタリア  
品種 ミラ-ネーラ  
マルヴァーゾ  
当店!いちおしです。  
旨いし、コストいいし  
¥5,380



**20** マリーニ ネオカンパナ  
キアンティ ゴヴェルノ  
国 イタリア  
品種 カンジョベーゼ  
メルロ-カベルネSV  
名門マリーニ社  
有無をいわず旨い  
¥4,780



**21** ヴァイツェ ネロダーヴォラ  
オーガニック  
国 イタリア  
品種 ネロダーヴォラ  
ルカローニで  
満点獲得!  
オーガニックを嬉しい。  
¥3,580



**22** マーレマンニウム マンモス  
ジンファンデル  
国 イタリア  
品種 ジンファンデル  
名前のまんま  
カズよく癒されます。  
濃い好きは是非!  
¥4,980



**23** マリーニ キアンティ  
国 イタリア  
品種 カンジョベーゼ  
グロソ ネーロ  
カナイオーロ  
4種類の葡萄のバランス  
¥3,680



**24** センダ スデルレイ  
国 スペイン  
品種 ガルナッチャ  
スパイシーな後味  
果実味も◎  
¥2,980



25

カンテロ ディー・バルベラ  
ダスティ オーク  
国 イタリア  
品種 バルベラ  
オーク樽熟成  
香り豊か  
¥4,480



26

ナッツハウス  
カベルネソーヴィニヨン  
国 オーストラリア  
品種 カベルネSV  
カミスヤパニラの  
ジューシーなニュアンス  
¥7,280



27

クラティム オーガニック  
テンツラリニョ ミラ  
国 スペイン  
品種 テンツラリニョ  
ミラ  
濃厚なボリューム感!  
¥5,980



28

フェアド アランチョ  
ネロ・ダー・ガッラ  
国 イタリア  
品種 ネロダーガッラ  
フレッシュアロマと  
ブラックベリーのスパイス  
¥2,880



29

マールマンニウム ノーブル  
ジンファンデル  
国 イタリア  
品種 ジンファンデル  
オーク樽熟成  
濃い! 旨い!  
¥5,980



30

レアス ビニードス  
カベルネソーヴィニヨン  
国 スペイン  
品種 カベルネSV  
スペイン産のカベルネ  
新しい発見が...  
¥3,280



31

テラニマ プーリアロッソ  
国 イタリア  
品種 モンテプルチアーノ  
ハウスワインとして人気  
飲みやすく、お手頃  
¥2,780



32

フェアド アランチョ  
ミラ  
国 イタリア  
品種 ミラ  
口当たりをなめらかで  
バランスが良い  
¥2,980



33

コセチ  
カベルネソーヴィニヨン  
国 チリ  
品種 カベルネSV  
高コストパフォーマンス  
チリらしいカベルネ  
¥3,480



34

モンテリーベロ  
カンジョベゼ  
国 イタリア  
品種 カンジョベゼ  
当店人気!  
グラス出し 可能  
¥2,980



35

コルヴェ ロッソ  
国 イタリア  
品種 ネロダーガッラ  
ペッコリーネ  
ネッレマスカレーゼ  
シチリア島の名門  
¥3,580



36

アドリア ロッソ  
国 イタリア  
品種 カベルネSV  
メルロ  
日本人の味覚に  
合わせて作られたワイン  
¥6,080



37

トランケット  
モンテプルチアーノ  
国 イタリア  
品種 モンテプルチアーノ  
モンテプルチアーノのみで  
作られた、口当たり◎  
¥3,880



38

イル カローネ  
国 イタリア  
品種 ネグロアマロ  
グリミティーボ  
とてもなめらかで、  
甘いを感じる  
¥3,980



39

ビコスアイム  
カベルネソーヴィニヨン  
国 南フランス  
品種 カベルネSV  
ブラックベリーのよ様な  
甘い香りの誘惑に...  
酔いしれて  
¥4,680



40

グランカッソ  
モンテプルチアーノ  
国 イタリア  
品種 モンテプルチアーノ  
DOC 高コスト  
香り心地よいタンニン  
じっくり飲む  
¥3,580



41

ラ パッション  
ゲルナツィ  
国 フランス  
品種 ゲルナツィ  
酸味と渋味◎  
全てにバランスが  
取れているわー!  
¥5,980



42

パロー コンテ デル  
ウニタ テロワール チェット  
国 イタリア  
品種 ネッピオーロ  
イタリア赤ワインの王様  
パロー  
永い余韻を存分に  
¥11,980



43

カステッロ モナチ  
エオス カレント  
国 イタリア  
品種 フィアーノ  
モスカテッロ・セルヴァティコ  
とリブレ、だまされて  
飲んでみて、らん。  
¥5,980



44

ルナエ エキクタ  
国 イタリア  
品種 ガエルメンティーノ  
ガエルメンティーノ好き  
ガエルメンティーノ旨い  
¥7,780



45

グランカッソ  
トレッビアーノ  
国 イタリア  
品種 トレッビアーノ  
飲めば飲むほど  
爽やかさが増す...  
爽快系白ワイン  
¥3,580



46

トランケット  
チッコ  
国 イタリア  
品種 トレッビアーノ  
シールドネ  
林檎などを連想させる  
口当たり優しい味  
¥3,880



47

トランケット  
チェラスオーロ  
国 イタリア  
品種 モンテプルチアーノ  
ラズベリーのような香り  
フレッシュなロゼワイン  
¥3,880



48

イル コルトリ  
トスカナ ビアンコ  
国 イタリア  
品種 ガエルメンティーノ  
トレッビアーノ マルガッー  
農家さんに敬意を表した  
エレガントなワイン  
¥3,980



49 イル コルトリ  
トスカナ ロッソ  
国 イタリア  
品種 カンジョヴェーゼ  
メルロー カベルネSV  
こちらをキアンティで有名な  
メリニ社  
¥3,980



50 ジャンク・ロード マス  
メルロー レゼルヴ  
国 フランス  
品種 メルロー  
オーク樽熟生の  
フランス赤ワイン  
¥5,200



51 バローロ カッシーナ  
アデレード  
国 イタリア  
品種 ネッピオーロ  
舌を包み込むような  
なめらかさ  
¥16,400



52 バローロ ペラスカ  
国 イタリア  
品種 ネッピオーロ  
あまり数が日本には...  
入りにくい(卸売談)  
リッチで濃厚なタンニン  
¥13,800



53 ヴァイニャ・ロダ  
フィオルダランテ DOCG  
国 イタリア  
品種 モスカート・ジッコ  
DOCG獲得!  
6.5%の低アルコール  
甘口スパマンテ おすすめ  
¥7,980



54 マツ・エル・ピカ  
国 スペイン  
品種 ティンタ・デ・トロ  
ピカロのハイランク!  
ボトルからも連想させる  
成長を感じる  
¥8,880



55 マツ・エル・ピカ  
国 スペイン  
品種 ティンタ・デ・トロ  
樹齢の高いティンタ・  
デ・トロを使用  
オークの小樽5ヶ月熟成。  
¥5,580



56 ドーディチ エメット  
ビアンコ ビオ  
国 イタリア  
品種 マルガッジャ  
フィアーノ シルドネ  
ボトルも可愛い  
オーガニック白ワイン  
¥5,680



57 ゴッド・ファーザー  
国 イタリア  
品種 トレヴィア-1  
ガルガーネガ グレラ  
熟したフルーツの味わい  
リーズナブルな泡です。  
¥3,380



58 カケット ミル ボル  
スパマンテ  
国 イタリア  
品種 シルドネ グレラ  
柿やアプリコットのよう  
な香りといきいきとした酸味  
¥5,480



59 タヴェルネッロ オルガニコ  
ベッロ  
国 イタリア  
品種 カンジョベーゼ  
「世界で一番愛されてい  
る」と評判の  
イタリアのテーブルワイン。  
¥3,280



60 G.A. シュミット  
ラインハッセン リースリング  
国 ドイツ  
品種 リースリング  
シュイレーベ  
昔から愛される  
青猫ボトルの甘口白  
¥4,980



61 カールユング  
スパークリング・ロゼ  
国 ドイツ  
※ノンアルコール泡  
甘すぎない微発砲  
運転するときのお祝いに  
¥3,480



62 クロースパーキング  
ホワイテグレープ  
国 フランス  
品種 ユニヴラン  
※ノンアルコール泡  
アルコールダメな日も  
楽しもう。  
¥2,880



63 トレグラッポリ  
コンティ・ゼッカ  
国 イタリア  
品種 ネグロアマロ  
プリミティーボ カベルネSV  
フルボディ!  
コンティ・ゼッカ自信作  
¥4,980



64 ビコーズ アイム  
ネロダーガネラ  
国 イタリア  
品種 ネロダーガネラ  
ビコーズシリーズ!  
シチリア赤 ドライフルーツや  
チョコを思わせる  
¥4,980



65 Campania Bianco IGP  
Jammo  
国 イタリア  
品種 フランギーナ  
グレコ  
ナポリをイメージしたワイン。  
クルミを思わせる味わい  
¥3,480



66 Campania Rosso IGP  
Jammo  
国 イタリア  
品種 アリアニコ  
山に登ろう!と陽気な  
デザイン赤ワイン  
味わいは濃厚!  
¥3,480



67 フラスカーティ  
国 イタリア  
品種 マルガッジャ  
トレヴィア-1 ソーヴェニオン  
花のような香りと  
熟した果実味  
世界的にファンメウワイン  
¥4,880



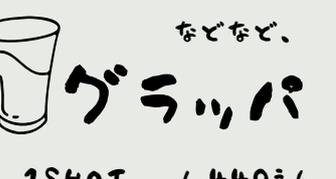
68 セッラ モスカ カンナウ  
ディ ガルデーニャ  
国 イタリア  
品種 カンナウ  
カンナウは、  
サルディーニャ島特有の葡萄  
他に真似はできません  
¥4,880



イタリアでは、  
食前・食後にグラッパを  
飲む文化があります。  
食欲の増進や  
胃を活性化させて  
消化を促す。  
最後に甘いデザートと  
キリのあふ一杯で...

などなど、  
1SHOT / 40ml

ご相談あれば、全国の酒屋さん等と  
お付き合いさせてもらってますので  
お好みのワインもある程度なら  
仕入れる事が可能かと思えます。  
大切な日あれば、ご相談ください。  
オーパスワン とかも2週間あれば...





※ ↑徳之島食堂3500円コース 3名様分(写真)

前日までの  
要予約プラン

## お手軽2,500円コース(8品)

カラダ イタリア産生ハム アンティパスト盛り  
アヒージョ ピザ パスタ 豚料理 ドルチェ

## 徳之島食堂3,500円コース(9品)

- ・チーズ薫るシーガーカラダ
- ・イタリア産生ハムとカラミの盛り合わせ
- ・アンティパスト盛り
- ・ハーブたっぷりカルパッチョ
- ・人気のアヒージョ
- ・黒毛和牛一品
- ・ピザ
- ・パスタ ・ドルチェ

### 【コース限定飲み放題プラン】

+1,500円 (2H)  
(生ビール類1杯ずつ)

3時間ご希望は  
+1,000円  
(生飲み放題は+1,300円)

+2,100円 (2H)  
(生ビールも飲み放題)

※ コース・飲み放題とも税込価格です。  
仕入れにより内容が変更する場合がございます。

### 【その他のプラン】

#### 《貸し切りプラン》

- ・お店貸し切り
- ・営業時間の調整
- ・営業日の調整
- ・パーティーカー
- ・プロジェクター等有

#### 《お祝いプレート》

お誕生日 出産  
入学 卒業  
記念日♥  
お祝い事の  
ご相談も  
受け付けております。

#### 《お子様プレート》



+1,000円  
ドリンク付き

※大人がコースの時だけ、  
お子様プレートご対応します。  
当日は、受け付けません。

※初めてでわからない方は、コースをおすすめします。 当日おまかせコース3,000円  
 ※ご注文がメイン料理のみになりますと、ご提供にお時間がかかりますのでご理解の程お願いします。

## まずは、サラダ

- ・シンプルにポテトサラダ (お子様でも食べれるシンプルなポテサラ) 630
- ・あっさりグリーンサラダ (葉物や新鮮野菜のシンプルなサラダ) 740
- ・大人のポテトサラダ (オリーブやマスタード、酒盗やハーブなどが入ったお酒に合わせたポテサラ) 970
- ・パルメジャーノ・レ・ジャーノ 薫る ミーガーサラダ (イタリアン産パルメザンの最高級クラス 削りたてで薫りを楽しみながら) 970
- ・パンチェッタベーコンとバルサミコのジャンクサラダ (パンチェッタは、塩漬ベーコン! 厳選したバルサミコソースとオリーブオイルで) 1,080
- ・生ハムとオリーブのイタリアンサラダ (原木から切りつけた生ハムを贅沢に! 厳選したEXヴァージンも酸味が少なく美味しいですよ!) 1,080

## お好みのアンティパストで

- ・枝豆のアーリオ・オーリオ (アーリオ・オーリオ=ニンニクとオリーブオイル ペペロンチーノ風味) 430
- ・フリットポテト 430
- ・ミックスナッツ 520
- ・オリーブ2種 520
- ・里芋のフリット (なかなか人気!) 520
- ・ちょっとしたピクルス (自家製白ワインビネガーで 箸休めに) 520
- ・トマトのライチ煮 630
- ・アンチョビフリット 630
- ・グラナダガーノとフリット 630
- ・茄子のコレット 630
- ・クリームチーズと酒盗 630
- ・あおさのゼッポリーニ 630
- ・本日のブルスケッタ 740
- ・地魚のスカペーチェ 740
- ・焼きカマンベール(ハーブ) 740
- ・温玉のオリーブ和え 740
- ・はちみつクリームチーズ 740
- ・パイヤチーズ和え (徳之島のパイヤ漬×チーズ) 740
- ・えびとチーズの生春巻き 850
- ・地魚のカルパッチョ 850
- ・生ハムとチーズの生春巻き 850
- ・焼きカマンベール(ホール)と、クラッカー 970
- ・チーズ盛り合わせ 1,190
- ・アンティパスト盛り合わせ (迷ったら、これでいいのでは?) 1,740



# お肉×ワインは最高のぜいたく



## ・イタリア産 原木仕入れの生ハム

(原木仕入れの切りたて生ハム)

1,190



## ・イタリア産 サラミ

(このサラミ、旨いです！ 旨くて太いんです)

1,190



## ・スペイン産イベリコA豚のサラミ(12枚)

(細めの濃厚サラミ お酒のお供に)

1080



## ・イベリコA豚のレバーパテ(6枚ハーフサイズ)

630

## ・イベリコA豚のレバーパテ(10枚 1缶)

(レバーと聞いて苦手なイメージあるかもしれませんが、臭みないです。)

970



## ・生ハムとサラミの盛り合わせ

(人気商品の2点盛り合わせ)

1,740

## ・黒毛和牛のしっとりカルパッチョ

(黒毛和牛を一番新鮮な状態で "たたき" にしています！)

970

## ・黒毛和牛のローストビーフ

(低温調理でしっとりピンク色 ワインやハイボールと最高です)

1,410

## ・黒毛和牛と季節野菜のラグー煮込み

(もも・すじ・テールなどを季節の野菜とともにグツグツ煮込みました。)

970

## ・黒毛和牛のビステッカ(100G)

2,180

## ・黒毛和牛のビステッカ(150G)

(黒毛和牛の旨味と甘みを是非！)

2,720

## ・黒毛和牛のビーフジャーキー

(先輩が作ってる新幹線などで大人気の黒毛和牛ジャーキー お土産にも)

1,000

## ・黒豚なんこつのワイン煮込み

(黒豚なんこつを絶妙な触感までグツグツ.....バルサミコソースが決め手)

1,080

## ・黒豚なんこつのソルトフリット!

(なんこつ煮込みをサクッとフリット粉で!)

1,190

## ・自家製カルミッチャ

(黒毛和牛で作る腸詰ウインナー)

740

## 徳之島食堂の肉盛り

【生ハム・サラミ・イベリコサラミ・ローストビーフ】

(とりあえず、色々食べたいなって方に、仕入れにより変更あります。)

2,480





# ピッツァで乾杯!

ハーブ類は、徳之島のかえる農園さんから  
愛情たっぷりハーブいただいています

粉はイタリア産カプート&デュラムセモリナ使用!



徳之島食堂では、  
ワインも食材も可能な物は  
徳之島食材・イタリア食材・オーガニック食材  
多数ご用意しています。  
家族にも安心して食べさせたいので...

南国徳之島かえる農園さん



KAERUNOUEEN\_TOKUNOSHIMA



**マルゲリータ**

厳選トマト・フレッシュバジルがイチオシ



**きのこバジルオリーブ**

大人な味わいで白ワインとあうう



**マリナーラ**

ニンニク・オレガノが良い



**照り焼きマヨ**

老若男女問わず



**パパイヤツナマヨ**

マイルドなコクのあるピザ



**ディアボラミート**

辛いのが好きな人は是非



**あおざりーズ**

島の青さとマヨチーズ



**オルトラーナ**

野菜の宝石箱やああああ



**ぽてとマヨ**

ポテトとウィンナーって定番ですね 970



**タマペペマヨ**

ペペロンチーノ風 1.080



**ディアボラシュリンプ**

辛い-----! エビエビエビエビ



**パルマ**

生ハムのつけの塩気が◎



**チキニエリ**

トマト・オレガノ・シラス最高



**ビスマルク**

トマト パンチエッタ 温玉



**えびバジル**

えびとバジルの爽やかさ



**ボスカイオーラ**

トリュフ・きのこ類・グラナパダーノ



**えびマヨマヨ**

みんな好きよね



**クワトロフォルマッジ**

4種類のチーズのハーモニー



**クリーミー味噌**

マイルドな味噌ベース 1.190  
具は日替わり



**ペスカトーレ風**

魚貝のピリ辛とトマト 1.410

# あひーーーじょ

※イタリアンではないですが人気なのでツイ。

- ・野菜のアヒージョ
- ・エビと茄子のアヒージョ
- ・きのこのアヒージョ All 880
- ・カキのアヒージョ
- ・タコとオリーブのアヒージョ
- ・魚貝のアヒージョ All 980



※バゲットは、1皿に6枚付き

追加バゲット 4枚 250

## 徳之島食堂のパスタ

・アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ  
何も入ってないから良いんです。

・茄子とトマトパスタ  
イタリア産トマトのソース

・ほんのり和風パスタ  
イタリアから帰ってきたとき、胃が欲してました

・きのこのジェノベーゼ  
フレッシュバジルって、贅沢だと思う

・ペンネ アラビアータ  
ちよいとピリ辛 niku and...

・ムール貝のボンゴレ  
これが一番人気だと思う。

・温玉ボロネーゼ  
和牛トマトソースと、とろ~り温玉がGood

・濃厚カルボナーラ  
グラナパダーノたっぷり

・ローマ風 カルボナーラ  
塩気とチーズと卵で更に濃厚に

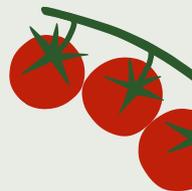
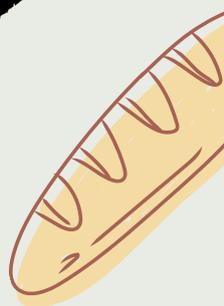
・喫茶ナポリタン  
たまに食べたいくなる All 970

・チーズ薫るジェノベクリーム  
仕上げのパルメジャーノが最高です

・ミラノのペペロンチーノ  
海の薫りがいいです All 1,190

・カキのクリームペンネ  
煮詰めます。煮詰めます。

・魚介のペスカトーレ  
ちよいっとピリ辛 魚貝 All 1,290



# dolce ドルチェ

## ・ふんわり焼き上げた シフォンケーキ

630

(徳之島食堂は、薄力70g 卵黄6つ 卵白6つ 砂糖70g 水 塩ひとつまみ EXヴァージン15ml)  
190°Cで30分 140°Cで20分の焼き上げ(秘密のレシピ)笑

## ・クレマ カタラーナ ～焦がしキャラメリゼ～

630

自家製プリンに、表面キャラメリゼ(コーティング)  
ホロ苦く甘く・・・すごくなめらか

## ・パンナコッタ ～ベリーソース～

イタリアの母の味  
生クリームをコトコト煮込む。  
(パンナ) (コッタ)

甘酸っぱいベリーソースで味変も楽しい 630

## ・クレープ・ド・シュゼット

クレープ生地でアイスを包んだ

780

## ・ミリアアイス カッサータ

### ～仕上げにEXヴァージンオイルを～

ナッツやフルーツが入ってます。甘味を最低限まで抑えて(徳之島食堂は、黒糖使用)  
クリームチーズがメイン。仕上げにEXヴァージンオイルをかける・・・大人な関係のアイス 630

## ・ワインに合わせた 生チョコトリュフ

チョコレートは、ワイン・ウイスキーと相性抜群(マリアージュ)  
口の中で少し溶かしてから・・・タイっとお酒を・・・幸せになります。 630

## ・気まぐれガトーショコラ

たまに作ります。ごくまれに・・・

630

## ・変わりアイスはスタッフに聞いて

アイスだけ妥協してます!笑 (アイスは品質維持が大変すぎて諦めました)  
既製品のアイスだけと!!!! 美味しいですよ!

480

ドルチェは、ランチでもたくさん使うので、

・焼き上げにも時間がかかり・・・  
・日によって無い物もあるかもです。  
ごめんなさい。頑張ります。