

LINA STORES

COREDO MUROMACHI

APERITIVI

Negroni Campari, Gin, Vermouth, Orange ネグローニ (ヴェルモット、カンパリ、ジンの甘くてビターなカクテル)	¥950
White Peach Bellini White Peach, Prosecco ホワイトピーチベリーニ (ホワイトピーチとプロセッコを合わせたスパークリングカクテル)	¥1,000
White Negroni Gin, Cocchi Americano, Italicus ホワイトネグローニ (クラシックネグローニにツイストを加えたカクテル)	¥1,100
Pomelo e Basilico Martini Gin, Vodka, Pomelo, Basil, Lemon ポメロマティーニ (柑橘の香りが軽やかなフルーツマティーニ)	¥1,100
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda アペロールスプリッツ (オレンジ風味のスパークリングカクテル)	¥1,200
Amaretto Sour Amaretto, Lemon アマレットサワー (アマレットリキュールがベースのサワー)	¥1,300

NON ALCOHOLIC APERITIVI

Sgroppi-no Non-Alcoholic Sparkling Wine, Lemon Sorbet, Rosemary スグロッピーノ (レモンシャーベットとローズマリーが爽やかなスパークリングカクテル)	¥900
---	------

ANTIPASTI

Focaccia al Rosmarino, Olio d’Oliva Rosemary Focaccia, Olive Oil ローズマリーのフォカッチャ	¥700
Caponata Siciliana Fried Aubergine, Pepper, Tomato, Raisins, Pine Nuts シチリア風カボナータ ブルスケッタ添え	¥800
Polpette di Melanzane Aubergine Polpette, Tomato 茄子のボルベット	¥850
Insalata Verde Green Salad, Anchovy & Garlic Dressing ヘッドレタスのサラダ アンチョビドレッシング	¥1,100
Gnudi Fritti Fried Ricotta & Herb Gnudi, Calabrian Chilli Marmellata リコッタのニューディーフリット スイートチリジャム添え	¥1,500
Crudo di Orata Sea Bream Crudo, Citrus Dressing 鯛のカルパッチョ	¥1,850
Bresaola e Raspadura Bresaola, Raspadura, Extra Virgin Olive Oil イタリア産牛肉ハム“ブレザオラ”のマリネ ラスパドゥーラチーズのせ	¥1,950

PASTA FRESCA

フレッシュパスタ

Our pasta has been made by hand every day since 1944.
The only ingredients are flour, water, eggs and olive oil.

リナストアズのフレッシュパスタは
1944年の創業から毎日手作りしています。
食材は小麦粉、水、卵とオリーブオイルのみ。

PASTA

Rigatoni all'Amatriciana Rigatoni, Pancetta, Tomato, Pecorino Romano アマトリチャーナソース リガトーニ	¥1,300
Tagliatelle al Limone con Pepe Rosa Tagliatelle, Lemon, Pink Peppercorn, Grana Padano レモンバターソース タリアテッレ	¥1,400
Pici alla Norcina Pici, Pork, Porcini Mushroom, Parmigiano Reggiano 豚ひき肉とボルチーニの煮込みソース ピチ	¥1,500
Agnolotti con Zucca e Ricotta Pumpkin & Ricotta Agnolotti, Hazelnuts, Butter, Sage パンプキンとリコッタのアニョロッティ	¥1,700
Spaghetti alle Vongole Spaghetti alla Chitarra, Clams, Chilli, Garlic, Bottarga あざりとイタリア産カラスミ スパゲティキタラ	¥1,750
Casarecce con Gamberi e Pesto di Pistacchio Casarecce, Prawns, Pistachio Pesto, Basil エビとピスタチオソース カサレッチェ	¥1,800
Tagliolini al Tartufo e Parmigiano 30-Egg Yolk Tagliolini, Black Truffle, Butter, Parmigiano Reggiano フレッシュトリュフとバルメジャリーノ タリオリーニ	¥2,300

Scan here for more information on our menus

料理の写真とアレルギー物質 (特定原材料等28品目) は右記のQRコードより
ご確認いただけます。



LINEで簡単にログインできるお得なポイントカード会員募集中!

ご利用1,000円につき1ポイント差し上げます。ポイントがたまると好きなデザート
やパスタをプレゼントいたしますので是非ご利用ください。



DOLCI

Gelati Two Scoops of Gelato (Pistachio, Lemon) ジェラート (ピスタチオとレモン)	¥650
Affogato Vanilla Gelato, Espresso アフオガード	¥750
Tiramisù Mascarpone, Coffee, Marsala, Savoiardi ティラミス	¥800
Cannolo Siciliano Sicilian Cannolo, Ricotta, Pistachio, Chocolate シチリア風カンノーロ	¥800
Bignè al Pistacchio Crispy Choux Buns, Pistachio Cream, Chocolate ピスタチオビニエ イタリア風シュークリーム	¥900

CAFFÈ

Espresso Single Espresso エスプレッソ	¥500
Americano Single Espresso, Water アメリカーノ	¥550
Cappuccino Single Espresso, Steamed Milk, Steamed Milk Foam カフェ・カプチーノ	¥650
Caffè Latte Single Espresso, Steamed Milk カフェ・ラテ	¥650

BIRRA

Heartland 生ビール380ml、ハートランド	¥750
Birra Antoniana Marechiaro 瓶ビール330ml、イタリア産クラフトビール	¥900

VINI

‘Belstar’ Prosecco DOC, Bisol, Veneto プロセッコ, ベルスター ヴェネト州/グレーラ	125ml ¥950 750ml ¥4,800
Sulki Bianco, Vermentino, Santadi, Sardegna 白ワイン, サンターディ サルディーニャ州/ヴェルメンティーノ、スラグス	125ml ¥850 375ml ¥2,200
Barbera d’Alba DOC, Ciabot Berton, Piemonte 赤ワイン, チャボット ベルトン ピエモンテ州/バルベーラ	125ml ¥850 375ml ¥2,200
Rosato Terre di Chieti IGT Filare, Collefrisio, Abruzzo ロゼワイン, コッレフリージオ アブルッツォ州/モンテブルチアーノ オーガニックワイン	125ml ¥850 375ml ¥2,200