

LINA STORES

OMOTESANDO

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 Purée, Prosecco ホワイトピーチベリーニ(ピーチピューレとプロセッコを合わせたスパークリングカクテル)	¥1,000
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

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ノンアルスパークリングカクテル)	¥900
Rossi-no Strawberry Purée, Non-Alcoholic Sparkling Wine ロッシーノ(ストロベリーピューレとスパークリングワインを合わせた甘いノンアルカクテル)	¥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	¥350
Insalata Verde Green Salad, House Dressing グリーンサラダ 自家製ドレッシング	¥500
Polpette di Melanzane Aubergine Polpette, Tomato 茄子のボルベツト	¥850
Cozze alla Marinara Mussels, Tomato, Basil, Toasted Focaccia ムール貝のスパイスートマトソース	¥1,200
Carciofi Fritti Fried Artichokes, Aioli, Salsa Verde アーティチョークのフリット	¥1,300
Insalata di Patate e Pancetta Fried Potatoes, Pancetta, Garlic, Rosemary ポテトとパンチェッタのガーリックソテー	¥1,300
Calamari, Broccoli e Acciughe Saltati Chilli & Garlic Squid, Broccoli, Anchovy イカとブロッコリーのソテー チリソース	¥1,300
Gnudi Fritti Fried Ricotta & Herb Gnudi, 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 ラスバ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.
Fresh pasta is available to take home from our delicatessen.

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。
フレッシュパスタはデリカテッセンでテイクアウトもできます。

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 di Pollo e Funghi Chicken Agnolotti, Seasonal Mushrooms, Agrodolce Sauce アグロドルチェソース チキンアニョロッティ	¥1,700
Casarecce alla Calabrese Casarecce, Prawns, Tomato, Chilli 海老とトマトチリソース カサレッチェ	¥1,700
Pici alle Castagne con Salsa di Funghi Chestnut Pici, Shiitake Mushroom Sauce, Chestnuts, Grana Padano たっぶりきのこソース マロンピチ	¥1,800
Spaghetti con Granchio e Limone Spaghetti alla Chitarra, Crab, Lemon, Garlic ずわい蟹とレモン スパゲティキタラ	¥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ミジャーノ タリオリーニ	¥2,300

SHARING SECONDI

Pollo alla Milanese (2people) Chicken, Lemon, Parmigiano Reggiano ミラノ風チキンカツレツ	¥2,000
Pesce Spada al Forno (2-3people) Roasted Swordfish, Lemon, Caperberries, Cherry Tomato メカジキのソテー グリルトマトとレモン添え	¥3,050
Tagliata alla Fiorentina (2people) Japanese Beef, Rosemary Butter 国産牛のグリル フィオレンティーナバターソース	¥3,950

DOLCI

Gelati Two Scoops of Gelato (Pistachio, Chocolate) ジェラート(ピスタチオとチョコレート)	¥650
Bignè alle Fragole Strawberry Choux Bun ストロベリービニエ イタリア風シュークリーム	¥650
Affogato Vanilla Gelato, Espresso アフオガード	¥750
Cannolo Siciliano con Fragola Sicilian Cannolo, Ricotta, Strawberry ストロベリーカンノーロ	¥800
Cannolo Siciliano Sicilian Cannolo, Ricotta, Pistachio, Chocolate シチリア風カンノーロ	¥800
Tiramisù Mascarpone, Coffee, Marsala, Savoiardi ティラミス	¥800

BIRRA

Peroni 生ビール380ml、ペローニ	¥780
Birra Antoniana Marechiaro 瓶ビール330ml、イタリア産クラフトビール	¥900

VINI

Prosecco 'Belstar', Bisol, Veneto プロセッコ, ベルスター, ビソル, ヴェネト州	125ml ¥1,000 750ml ¥5,200
Orvieto Classico, San Marco, Umbria 白ワイン, オルヴィエート クラシコ, サン マルコ, ウンブリア州	125ml ¥800 375ml ¥2,300
Barbera d'Alba, Cabirot Berton, Piemonte 赤ワイン, バルバーラ ダルバ, チャボット ベルトン, ピエモンテ州	125ml ¥950 375ml ¥2,600
Rosato Montepulciano, Umani Ronchi, Abruzzo ロゼワイン, モンテプルチアーノ, ウマニロンキ, アブルッツォ州	125ml ¥1,100 375ml ¥3,000



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）は左記の 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。

Free Wifi : LinaGuest / Password : welcomelina