

## SPARKLING

Le Temps Meilleur BRUT  
ル・タン メイユールブリュット *Glass 600*  
*Bottle 3,600*

Prosecco Extra Dry  
プロセッコ エキストラドライ *Bottle 3,900*  
クレラ イタリア・ヴェネト

## ROSE

Katsunuma Rose  
勝沼ロゼ *Glass 600*  
*Bottle 2900*

## WINE

### HOUSE WINE

Bianco *Glass 600*  
白ワイン *Caraffa 1850 (4 Glass)*

Rosso *Glass 600*  
赤ワイン *Caraffa 1850 (4 Glass)*

Glass wine of the month  
今月のグラスワイン *Ask*



Inzolia  
インツォリア 2600  
カラブリア州  
フレッシュ&フルーティーな白

Trebbiano  
トレッビアーノ 2900  
マルケ州  
イタリア白の代表！柔らかい飲み口

Pinot Bianco  
ピノ・ビアンコ 2900  
ブーリア州  
ボリュームがありすっきりとした後味

Soave  
ソアヴェ 3500  
ヴェネト州  
凝縮感が高くフルーティー 有機ワイン

Chardonnay  
シャルドネ 4000  
ヴェネト州  
果実の厚みと綺麗な余韻

Falanghina  
ファランギーナ 4500  
カンパニア州  
果実味豊かな個性的な白ワイン



Montepulciano  
モンテプルチアーノ 2600  
モリーゼ州  
程よいタンニンのバランスがとれた味わい

Negro Amaro  
ネグロアマロ 2900  
ブーリア州  
フルーティーで万能な赤ワイン

Sangiovese  
サンジョベーゼ 2900  
マルケ州  
人気のサンジョベーゼ溢れんばかりの果実味

Nero d'Avola  
ネロ・ダヴァーヴォラ 3500  
シチリア州  
カシスやチョコレートの香り、しっかりとしたワイン。

Malbec  
マルベック 4000  
アルゼンチン  
赤ワイン果実味から来る甘さを感じるフルボディ

Aglianico  
アリアニコ 4500  
カンパニア州  
酸と果実の甘みのバランスの良さが特徴

## SANGRIA

Homemade sangria  
自家製サングリア 各種 *Glass 600*  
白ワイン or 赤ワイン or 紅茶 *Decanter 2100*

Honey lemon  
蜂蜜レモンのサングリア 各種 *Glass 600*  
*Decanter 2100*

## BEER

Heineken Extra Cold  
ハイネケン  
エクストラコールド 650

Hartland  
ハートランド *Glass 600*  
*Tumbler 680*

Brau Meister  
ブラウマイスター *Glass 600*  
*Tumbler 680*

Guinness  
ギネス 680

Kirin zero ichi (non alcohol)  
キリン零 ichi (ノンアルコール) 500

## WHISKEY

(水割り・ロック・ソーダ)  
Whitehorse  
ハイボール (ホワイトホース) 480  
カンテラの定番、花やハチミツを  
思わせるフレッシュな香り

Seven Crown  
セブンクラウン (モルトグレコ) 600  
良質なアメリカンブレンドトウイスキー

I.W.harper  
I.W.ハーパー (バーボン) 600  
熟成されたスムーズな味わい

## DIGESTIF

Grappa  
グラッパ 580

Mandarin orange juice  
愛媛 みかんジュース 520

Fresh banana juice  
青森フレッシュりんごジュース 520

Fresh Banana Juice  
フレッシュバナナジュース 520

Blood orange juice  
ブラッドオレンジジュース 520

## CANTERA'S COCKTAIL

Bellini (apple juice + sparkling wine)  
青森 100% のベリーニ 650  
(リンゴジュース+スパークリング)

Mimosa of grapefruit  
グレープフルーツのミモザ 650  
(スパークリングワイン+フレッシュグレープフルーツ)

Cassis Orange  
愛媛みかんのカシスオレンジ 650

Tea Cocktail  
紅茶カクテル 650

No-wax lemon limoncello  
国産ノーワックスレモンの  
リモンチェットロ 650  
(ストレート or ソーダ or お湯割り)

No-wax lemon soda  
国産ノーワックスレモンの  
ソーダ割り 650



## MLESNA TEA

Vintage Black  
ビンテージブラック 520

Flavor tea of the month  
今月のフレーバーティー 520

## MINERAL WATER

San Benedetto  
サンベネデット 520

## NON-ALCOHOLIC

Ginger ale  
ジンジャーエール 350

Coke  
コーラ 350

Blended coffee  
ブレンドコーヒー 520

Espresso  
エスプレッソ 520

PIZZERIA  
CANTERA  
NAPOLETANA

# TAPAS

Prosciutto  
プロシュートづくし 40g 1,250

Prosciutto with Stracocella and aged 22 months  
イタリア産 水牛モッツアレラと  
22ヶ月熟成のプロシュート 1,250

Prosciutto & salami platter  
パルマ産 生ハムとサラミ盛り合わせ 1,550

Cheese platter  
チーズ盛り合わせ 1,500

PIZZA PANE Pepper, Guranapadano, Exv Oil <b>ピッツァパーネ</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">焼き方が お選び頂けます</span> 胡椒, グラナパダーノ, EXV オイル	<b>600</b>
ピッツァの生地を使ったパンです。 オリーブオイルをつけてお召し上がりください。	

## - COLD -

Fish fish sashimi  
三重から本日の神経めした鮮魚のカルパッチョ 980

Homemade potato salad  
喜多さんのスモークサーモンと北海ポテトのポテトサラダ 580

Marinated octopus and celery  
三重 タコとセロリのマリネ 620

White lever paste  
白レバーペースト 600

## -HOT-

Red shrimp ahillo  
赤エビのアヒージョ 750

Oyster and white leek ahijo  
牡蠣と白ネギのアヒージョ 890

Pork ear plancher  
豚耳のソテー 480

Tachikawa Itoh chicken farm's egg-based fritterta  
立川伊藤養鶏場の卵を使ったオムレツ 580

Zupaforte (Motu stew of Naples)  
ズッパフォルテ (ナポリのもつ煮込み) 850

Toman beef stewed red wine  
宮崎 都萬牛の赤ワイン煮込み 980

# STEAK

## [ 発酵熟成 ]

CANTERA では熟成に注目し、肉が持っている味を  
最大限引き出すため、「発酵熟成法」という  
オリジナルの製法で 20 日~ 30 日間、寝かせてご提供します。

Sirloin	200g~ 3,600	Lamp	200g~ 2,400
サーロイン	300g~ 5,400	ランプ	300g~ 3,500
	400g~ 7,000		400g~ 4,600

## [ FRESH ]

Beef Skirt	200g~ 3,000	Toman beef steak Round meat	200g~ 4,000
ハラミ	300g~ 4,450	都萬牛	300g~ 5,850
	400g~ 5,800	内モモ	400g~ 7,600

# SALAD

Caesar salad  
シーザーサラダ 950

Raw ham and lecora  
生ハムとルコラのサラダ 880

Garden salad  
ガーデンサラダ 880

# FRIT

Belgian french fries  
ベルギー産フライドポテト 680


zucchini and mozzarella cheese frit  
ズッキーニとモッツアレラチーズのフリット 650


Squid frit  
真イカのフリット 780

Frit mist  
フリットミスト 980

Gratin croquette  
グラタンコロケ 2個 580

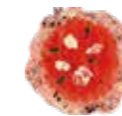
# PASTA

 Chicken smoked with new tea peperoncino  
: spaghetti  
新茶でスモークした鶏のパペロンチーノ 1,150  
: スパゲッティーニ

 Octopus ragout Tomato sauce  
: Conchiglie  
三重 タコのラグー トマトソース 1,300  
: コンキリエ

Today's pasta  
本日のパスタ ask

# PIZZA NAPOLETANA



## ROSSO

MARINARA Tomato Sauce, Garlic, Oregano, Basil  
マリナーラ 930

MARGHERITA Tomato Sauce, Mozzarella, Basil  
マルゲリータ 1,400

SPAGNOLA CANTERA Tomato Sauce, Mozzarella  
Dry salami, Homemade ricotta cheese,, Rosemary  
カンテラ 2,060

CICINIELLI Tomato sauce, oregano, garlic, whitebait  
チチニエッリ 1,340

MELANZANE Tomato Sauce, Mozzarella, Eggplant, Basil  
メランザーネ 1,450

ROMANA Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovies, Oregano  
ロマーナ 1,450

FUNGI Tomato Sauce, Mozzarella, Mix Mushrooms, Basil  
フンギ 1,550

DIAVOLA Tomato Sauce, Mozzarella, Pitch Singing Salami, Basil  
ディアヴォラ 1,650

PARMA Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Basil  
パルマ 1,860

PUGLIESE Mozzarella, Red Onion, Anchovies, Capers, Olives, Oregano  
プリーエゼ 1,550

SALSICCIA E LIMONE Mozzarella, Homemade Sausage,  
Lemon, Basil, Fresh Cream  
サルシッチャエリモーネ 1,550

MAIS Mozzarella, Sweet Corn, Roast Ham, Cream, Basil  
マイルス 1,650

4 FORMAGGI Mozzarella, Pikante Gorgonzola,  
Homemade ricotta cheese, Guranapadano  
4 フォルマッジ 2,060

BISMARCK Mozzarella, Pancetta, Mushrooms, Egg, Basil  
ビスマルク 1,750

D.O.C Mozzarella, Buffara, Cherry Tomatoes, Basil  
ドック 1,860

BIANCA NEVE Mozzarella, Ham, Rukora  
ピアンカネーヴェ 2,060

CALZONE Mozzarella, Tomato Sauce, Homemade ricotta cheese,, Roast ham, Basil  
カルツォーネ 1,650

CALZONE GENEROSA Mozzarella, Eggs, Homemade ricotta cheese,, Ham, Basil  
カルツォーネ ジェネローザ 1,960



## BIANCA