

ANTI PASTO

Prosciutto

イタリア産
生ハム

Half

ハーフ (2~3人前) **680** 税抜

Regular

レギュラー (4~5人前) **1,280** 税抜

MANZONへ来たらずまずコレ!

Antipasto Misto

アンティパストミスト

1,280 税抜

前菜の盛り合わせ。



Bite-size Mortadella

おすすめ!

ひとくち

モルタッデラ

430 税抜

やわらかい舌触りと優しい味のモルタッデラハム。
キューブの一口サイズです。



SALAME

—サラミー—

Assorted Prosciutto and Salami

生ハムサラミの盛り合わせ

1,380 税抜

Assorted High Quality Spanish Black Iberian Pork Salami

<スペイン産> 最高級イベリコ豚の

サラミ盛り合わせ

1,080 税抜



<スペイン産> 最高級イベリコ豚の
サラミ盛り合わせ



生ハムサラミの盛り合わせ

CHEESE

—チーズ—

Assorted Cheese

おすすめ!

チーズの盛り合わせ

バルミジャーノ・ゴルゴンゾーラ
テアドモアンヌ・スカモルツァの炙り
栗の蜂蜜と黒ニンニク添え。

1,280 税抜

Caprese with Hokkaido Mozzarella

<北海道産>

モzzarellaのカプレーゼ **880** 税抜

SMOKE

—スモーク—

Smoked Liver Paste

**スモークレバー
ペースト** **530** 税抜



Assorted Smoked Items (5 Kinds)

おすすめ! スモーク5種盛り **980** 税抜

スモークレバーペースト・スモークサーモン
スモークチキンハラミ炙り・豚トロスモーク炙り・スモークチーズ炙り



Italian Omelet "Frittata"

イタリアンオムレツ **フリッタータ** 580 税抜

Garlic Toast with Sea Urchin

生雲丹のガーリックトースト 680 税抜

雲丹をそのままバケットに乗せて！
黒胡椒がアクセント。

Toasted Mozzarella with Anchovy Butter

モッツァレラチーズのオープン焼き
アンチョビバター 500 税抜



TERRINE

Hokkaido Duck and Fig Terrine with Matured Black Garlic

〈北海道産〉鴨とイチジクのテリーヌ
～熟成黒ニンニク添え～ 880 税抜



Galician-style Octopus Carpaccio

タコのカルパッチョ
ガリシア風 530 税抜



SALAD



Bagna cauda

マンゾー風 (2人前)

バーニャカウダ 1,400 税抜

+1人前 700 税抜

Caesar salad

シーザーサラダ 880 税抜

Prosciutto Salad

生ハムサラダ 1,080 税抜

Shrimp, Avocado and Crab Salad

エビとアボガドの蟹入り
タルタルサラダ 980 税抜

Nicoise-style Salad

ニース風サラダ 880 税抜

Baguette

バケット 480 税抜

Mixed Nuts

MIXナッツ 350 税抜

Assorted Italian Olives (2 Kinds)

〈イタリア産〉オリーブの2種盛り合わせ 580 税抜

Pickles

ピクルス 680 税抜

MEAT

Aging Beef

熟成肉

Aging Beef Steak 200g (Chuck flap)

熟成肉チャックフラップ
ステーキ (200g)

1,980 税抜



当店の熟成肉は、30日間熟成の
肩ロースザブトン (US産)
ウェットエイジングビーフを使用。
霜降りが多く、深い味わいと
柔らかい肉質が特徴です。

Aging Beef Steak 150g

熟成肉

サイコロステーキ (150g)

1,680 税抜



おすすめ!

Assorted Charcuterie (7kinds)

シャルキュトリー

7種盛り合わせ 1,980 税抜

シャルキュトリーとは加工肉の総称です。こだわりのハム、
サラミ、テリーヌなどをお楽しみください!



Skillet

おすすめ!

Assorted Spareribs, Sausages and Bacon

男の肉盛り

1,280 税抜

熱々のスキレットに、3種のグリル肉を豪快に盛り合わせました。ビールによく合います!



BBQ Spareribs

BBQ スペアリブ

980 税抜

BBQ ソースの効いた味が、あとを引く一品です!



Thick Sliced Bacon

厚切りベーコンステーキ

980 税抜

豪快に切って焼き上げました!

お肉に合わせるなら!

Montebello Sangiovese

モンテベッロ サンジョヴェーゼ

辛口で、さわやかでフルーティーな味わい。心地よいタンニンのバランスがよく、余韻に微かなほろ苦さが感じられる赤ワインです。生ハム、肉料理とご一緒に。

グラス **400** 税抜 カラフェ (500ml) **1,500** 税抜
マクナムボトル (1500ml) **4,300** 税抜



Assorted Sausages

ソーセージの盛り合わせ **550** 税抜

●当店ではチャージ料といたしまして1F席 ¥250(税抜)、B1F席 ¥400(税抜) (お一人様) を頂戴しております。
●表示価格はすべて税抜です。●御席の混雑状況によっては、2時間制を取らせていただく場合がございます。
●There is a cover charge per guest. 1st floor: 250 yen (plus tax) B1 floor: 400 yen (plus tax)
●All listed prices do not include tax. ●If the restaurant is busy, there may be a two-hour seating limit per table.

イタリア風串焼き

ITALIAN SKEWERS

フランス産
「ゲランドの塩」
使用

フランス・ブルターニュ半島ゲランドの塩田で、熟練の職人が伝統製法で作る塩。お料理の素材が持つ本当のおいしさを引き出します。

Grilled Salmon with Tartar Sauce

サーモントルタル

350 税抜

Grilled Chicken with Cajun Sauce

若鶏のケイジャン焼き

280 税抜

おすすめ

Grilled Australian Lamb meat (Cumin flavor)

オーストラリア産ラム肉クミン風味

460 税抜

おすすめ

Grilled beef skirt

牛ハラミ

380 税抜

Grilled Italian Whey Pork

イタリア産 ホエー豚

300 税抜

おすすめ

Grilled aging beef (Chuck flap)

熟成肉 (チャックフラップ)

460 税抜

Grilled Spicy Shrimp

スパイシーシュリンプ

300 税抜

おまかせ!

Assorted Skewers (3 Kinds)

●串焼き3種盛り合わせ

880 税抜



●当店ではチャージ料といたしまして1F席¥250(税抜)、B1F席¥400(税抜)(お一人様)を頂戴しております。
●表示価格はすべて税抜です。●御席の混雑状況によっては、2時間制を取らせていただく場合がございます。
●There is a cover charge per guest. 1st floor: 250 yen (plus tax) B1 floor: 400 yen (plus tax)
●All listed prices do not include tax. ●If the restaurant is busy, there may be a two-hour seating limit per table.

STEW

—煮込み—

MANZO Special - Spicy Giblets Stew



マンゾ名物
ピリ辛モツ煮込み 480 税抜



ピリッと辛いモツ煮込み。
当店自慢の一品です!



Tomato Trippa Stew
トリッパのトマト煮込み
730 税抜

Braised Mussel Stew
ムール貝の蒸し煮
930 税抜

Red Wine Beef Stew
牛肉の赤ワイン煮込み
950 税抜

AJILLO

—アヒージョー—

タバスの定番料理。
アツアツを召し上げ!



Scallop and Broccoli Ajillo
ホタテとブロッコリーの
アヒージョ 780 税抜



おすすめ
Shrimp and Mushroom Ajillo
エビとキノコのアヒージョ 780 税抜



Sauteed Clam and
Shimeji Mushrooms
浅利とキノコの
バター焼き 830 税抜

一緒にどうぞ!

Baguette
バケット 480 税抜

FRITTO

Shrimp and Zucchini Deep-fried with Spicy Mayonnaise

エビとズッキーニのフリット
ピリ辛マヨネーズ

780 税抜



おすすめ!
Crispy Fried Trippa

トリッパのかりかり揚げ
トリッパの食感が楽しい一品!

600 税抜

Deep-fried Cod Fish and Chips

北海道産鱈の
フィッシュ&チップス

580 税抜



Spicy Onion Rings

スパイシーオニオンリング

500 税抜

Potato Wedges with Anchovy Flavor

フライドポテト
アンチョビ風味

550 税抜

徳島地鶏 阿波尾鶏

自然に恵まれゆったりとした環境の中で、80日以上かけて丹念に飼育された徳島の地鶏「阿波尾鶏」。甘みとコクがあり、適度な歯ごたえがあります！

“Awaodori” Deep-fried Chicken

阿波尾鶏の
フライドチキン

580 税抜



PIZZA

— ピッツァ —



"Margherita" Tomato Sauce ,Mozzarella & "Fresh basil

一番人気!

マルゲリータ

トマトとモッツァレラの
シンプルな定番ピッツァ。 **1,280** 税抜

Capricciosa

カプリチオーザ

気まぐれピッツァ。本日のおすすめメニューをご覧ください。

Seafood

シーフード

海の幸一杯の贅沢な一枚。

1,680 税抜

5 types of Cheese

5種のチーズ

パルミジャーノ・モッツァレラ・ペコリーノ・ゴルゴンゾーラ
スカモルツァ 5種のチーズが入った贅沢ピッツァ。

1,580 税抜



Prosciutto and Arugula

生ハムとルーコラ

1,680 税抜



"Bismarck" Mushroom and Soft Boiled Egg

キノコと半熟卵の ビスマルク

卵の黄身とからめて召し上がれ!

1,480 税抜



Whitebait and Fresh Seaweed

シラスと生海苔

1,480 税抜

PASTA



Sakura Shrimp and Perilla Peperoncino

**桜海老と大葉の
パペロンチーノ**

980 税抜



Whitebait and Fresh Seaweed Spaghetti

**シラスと生海苔の
スパゲティー**

980 税抜

Shrimp and Tomato Cream Sauce Pasta

海老のトマトクリームソース

1,280 税抜

Carbonara

カルボナーラ

1,280 税抜

Sea Urchin Cream Sauce Pasta

雲丹のクリームソース

1,680 税抜

雲丹の持つ磯の香りを楽しむ贅沢な一皿。



Mussel and Tomato Sauce Spaghetti

**ムール貝の
トマトスパゲティー** 1,080 税抜

Pomodoro

ポモドロー

880 税抜

ポモドローとはトマトの意味。トマトそのものを食べているような一皿です。

Penne Arrabbiata

ペンネアラビアータ

980 税抜

唐辛子を使った辛口トマトソースパスタ！

Bolognese with Fried Eggplant

揚げ茄子入りボロネーゼ

1,080 税抜

パスタの定番。ミートソース！

Vongole Bianco

ヴァンゴレピアンコ

1,080 税抜

RISOTTO

Mushroom Risotto
with Truffle Flavor oil

**トリュフが香る
キノコのリゾット**

1,180 税抜



DESSERT



Tiramisu

ティラミス 580 税抜

マスカルポーネチーズとコーヒーを使ったイタリアの定番ドルチェ。



Homemade Apple Pie

店仕込みアップルパイ 500 税抜

焼き立ての熱々を冷たいアイスとともに…。



Fondant Chocolate with Vanilla Ice Cream

**フォンダンショコラと
バニラアイス**

580 税抜

フォンダンは「とろける」という意味。
ケーキを割ると温かいチョコレートがトロロリ！



Panna Cotta

パナコッタ 500 税抜

SOFT DRINK デザートと 一緒に

Coffee (Hot or Cold)

コーヒー (ホット or アイス) 450 税抜

Caffe au lait (Hot or Cold)

カフェオレ (ホット or アイス) 480 税抜

Tea (Hot or Cold)

紅茶 (ホット or アイス) 450 税抜

Oolong Tea

ウーロン茶 450 税抜

Ginger Ale

ジンジャーエール 480 税抜

Orange Juice

オレンジジュース 480 税抜

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース 480 税抜

Cola

コーラ 480 税抜

●当店はコベルト(お通し代)といたしまして1F席¥250(税抜)、B1F席¥400(税抜)(お一人様)を頂戴しております。

●表示価格はすべて税抜です。●御席の混雑状況によっては、2時間制を取らせていただく場合がございます。

●There is a cover charge per guest. 1st floor: 150 yen (plus tax) B1 floor: 400 yen (plus tax)

●All listed prices do not include tax. ●If the restaurant is busy, there may be a two-hour seating limit per table.

PARTY PLAN

MANZOの美味しいメニューが
お楽しみいただけるコースです。

★ウェディング2次会、歓送迎会など★

**[地下席49席 (人数については
ご相談ください。)]**

★貸し切りできます。プロジェクター・マイク完備。

コースプラン

PLAN A*	お料理6品	お一人様 ¥4,000 税抜	[飲み放題 ¥1,500税込み]
PLAN B*	お料理8品	お一人様 ¥4,500 税抜	[飲み放題 ¥1,500税込み]
PLAN C*	お料理9品	お一人様 ¥5,000 税抜	[飲み放題 ¥1,500税込み]

●当店ではチャージ料といたしまして1F席¥250(税抜)、B1F席¥400(税抜)(お一人様)を頂戴しております。
●表示価格はすべて税抜です。●御席の混雑状況によっては、2時間制を取らせていただく場合がございます。
●There is a cover charge per guest. 1st floor: 250 yen (plus tax) B1 floor: 400 yen (plus tax)
●All listed prices do not include tax. ●If the restaurant is busy, there may be a two-hour seating limit per table.