

**PUPA**

イタメシとワイン

**GRAND MENU**

# Tapas

Recommended  
menu

PUPAのイタメシタパス盛り合わせ  
Smoked Mackerel and Sun-Dried Tomato Sauce

2,400  
(2,640)

Our Wide Selection of Tapas Is  
PUPA's Signature Dish



A little of this,  
a little of that,  
until the table feels just right

リコッタチーズとアンチョビのブルスケッタ  
Ricotta and Anchovy Bruschetta 350  
(385)

バジリコペーストで和えた  
グリルチキンのブルスケッタ  
Grilled Chicken Bruschetta with Basil Pesto 350  
(385)

冷やしトマトとエシャロットビネグレット  
Fresh Tomato with Shallot Vinaigrette 500  
(550)

燻製サバのポテサラ  
Smoked Mackerel Potato Salad 500  
(550)

いろんなキノコのバルサミコ風味  
Assorted Mushrooms with Balsamic Flavor 500  
(550)

イイダコのトマト煮 Baby Octopus Stewed in Tomato Sauce	500 ( 550 )
オリーブ Olives	500 ( 550 )
アナゴと赤玉葱のエスカベッシュ Conger Eel and Red Onion Escabeche	600 ( 660 )
苺とゴルゴンゾーラムースのレアチーズ Strawberry and Gorgonzola Mousse Rare Cheesecake	600 ( 660 )
ブロッコリーとセミドライトマトの ペペロンチーノマリネ Broccoli and Semi-Dried Tomato Peperoncino Marinade	600 ( 660 )
スモークサーモンと菜の花のトルタ Smoked Salmon and Rapeseed Greens Torta	600 ( 660 )
生エビのエビチリ風 Raw Shrimp in Chili Sauce Style	700 ( 770 )

Nothing fancy here,  
just honest food,  
shared plates,  
and good times.



# Charcutrie

[ Otis Hum & Salami ] 東京墨田区の工房”オーティス”の生ハム&サラミ

オーティス工房の生ハムとサラミ

国内の工房で職人が一つひとつ手仕事で仕上げた、繊細で奥深い味わいのシャルキュトリー  
素材本来の旨みと香りを存分にお楽しみください

## ハム&サラミ盛り合わせ

Ham & Salami Platter S 1,600 / L 2,200  
( S 1,760 / L 2,420 )

切りたて生ハム  
Freshly Sliced Prosciutto

860  
( 946 )

sumida サラミ (東京 / オーティス)  
Sumida Salami (Tokyo / Otis)

800  
( 880 )

岩中豚ジャンボンブラン  
(東京 / オーティス)  
Iwanaka Pork Jambon Blanc (Tokyo / Otis)

860  
( 946 )

モルタデッラ  
(兵庫丹波篠山 / デル ポルチェリーノ)  
Mortadella (Tanba-Sasayama, Hyogo / Del Porcellino)

800  
( 880 )



# Bread

自家製フォカッチャ  
Homemade Focaccia

1P 300  
( 330 )

# Antipast

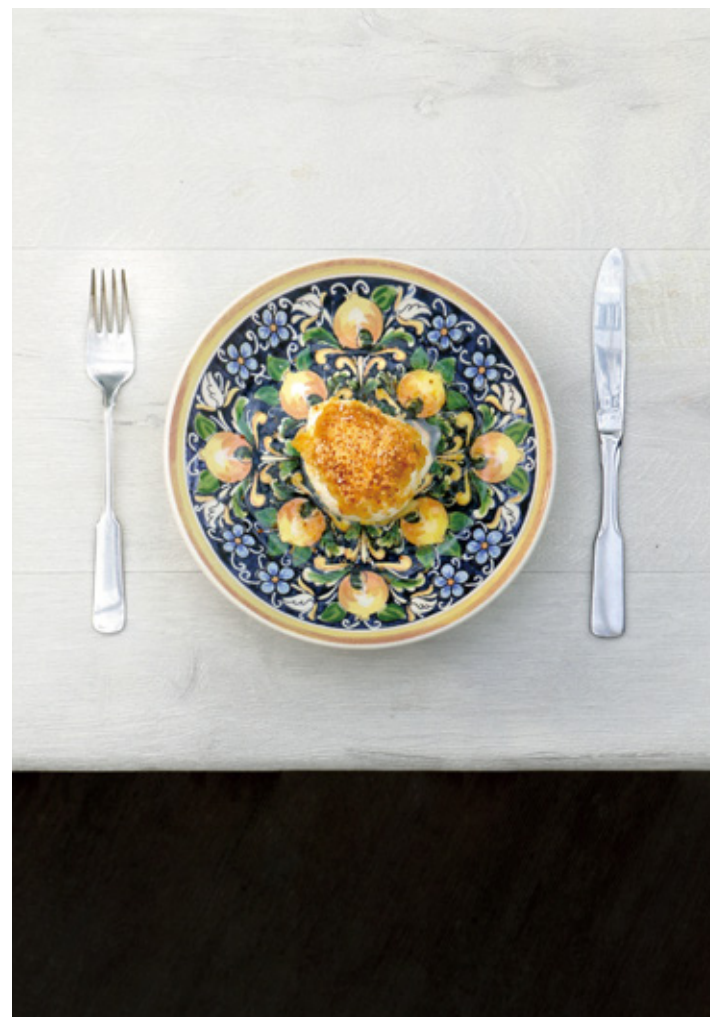
サーモンと柑橘のカルパッチョ トマトと梅のジュレ 1,650  
Salmon and Citrus Carpaccio with Tomato and Ume Jelly ( 1,815 )

ふわふわスフレチーズオムレツ ポルチーニ茸のクリームソース 1,500  
Fluffy Soufflé Cheese Omelet with Porcini Mushroom Cream Sauce ( 1,650 )

イタリア産モッツアレラチーズ カラスミと美味しいオリーブオイル 1,650  
Italian Mozzarella Cheese with Bottarga and Fine Olive Oil ( 1,815 )



This is how we like to start,  
a few small plates,  
shared slowly,  
before the main story begins.





# Pizza Croccante

外はカリっ中はフワッと仕上げるタパス感覚で楽しむクロッカントスタイルのスクエアピザ



マルゲリータ 1,100  
Margherita (1,210)

シラスと青とうがらしのマリナーラ 1,200  
Whitebait and Green Chili Marinara (1,320)

フレッシュ野菜と生ハム 1,300  
Fresh Vegetables and Prosciutto (1,430)

ピッツァ ポパイ 1,200  
Pizza "Popeye" (1,320)

ゴルゴンゾーラと蜂蜜、トリュフ 1,300  
Gorgonzola with Honey and Truffle (1,430)

モルタデッラとピスタチオ 1,300  
Mortadella and Pistachio (1,430)

# Vegetables

ロメインレタスのグリルサラダ  
半熟卵とアンチョビマヨネーズ 1,300  
Grilled Romaine Lettuce Salad with  
Soft-Boiled Egg and Anchovy Mayonnaise (1,430)

アボカドとフレッシュ野菜のPUPAサラダ 1,400  
PUPA Salad with Avocado and Fresh Vegetables (1,540)

カリフラワーとカマンベールチーズの  
ラザニア風グラタン 1,300  
Cauliflower and Camembert Cheese Lasagna-Style Gratin (1,430)

*Fresh, crisp,  
and made to refresh the table,  
before and between  
the richer plates.*



# Fritto

ポテトフリット 680  
French Fries Herb & Salt (748)

トリュフバター 800  
Truffle Butter (880)

PUPAのフライドチキン 750  
PUPA Fried Chicken Plain (825)

スパイシー 800  
Spicy (880)



# Hand Made Pasta

こだわりの配合で、小麦、塩、水から毎日丁寧に仕上げる自家製の生地を

イタリア製パスタマシンでストレスを与えず製麺まで行います

フレッシュなパスタを素材の持ち味や季節の食材を活かしたソースと一緒に楽しみください

トマトと塩レモンのスパゲッティ / リングイネ

Spaghetti with Tomato and Salted Lemon / Linguine

1,300

(1,430)

スパゲッティ・イタリアン / ピーチ

Spaghetti Italian Style / Pici

1,200

(1,320)

ヤリイカと生海苔のペペロンチーノ からすみかけ / リングイネ

Linguine Peperoncino with Squid and Fresh Nori, Topped with Bottarga / Linguine

1,600

(1,760)

ローストピスタチオと4種のチーズのソース / カザレッチェ

Casarecce with Roasted Pistachio and Four-Cheese Sauce / Casarecce

1,700

(1,870)

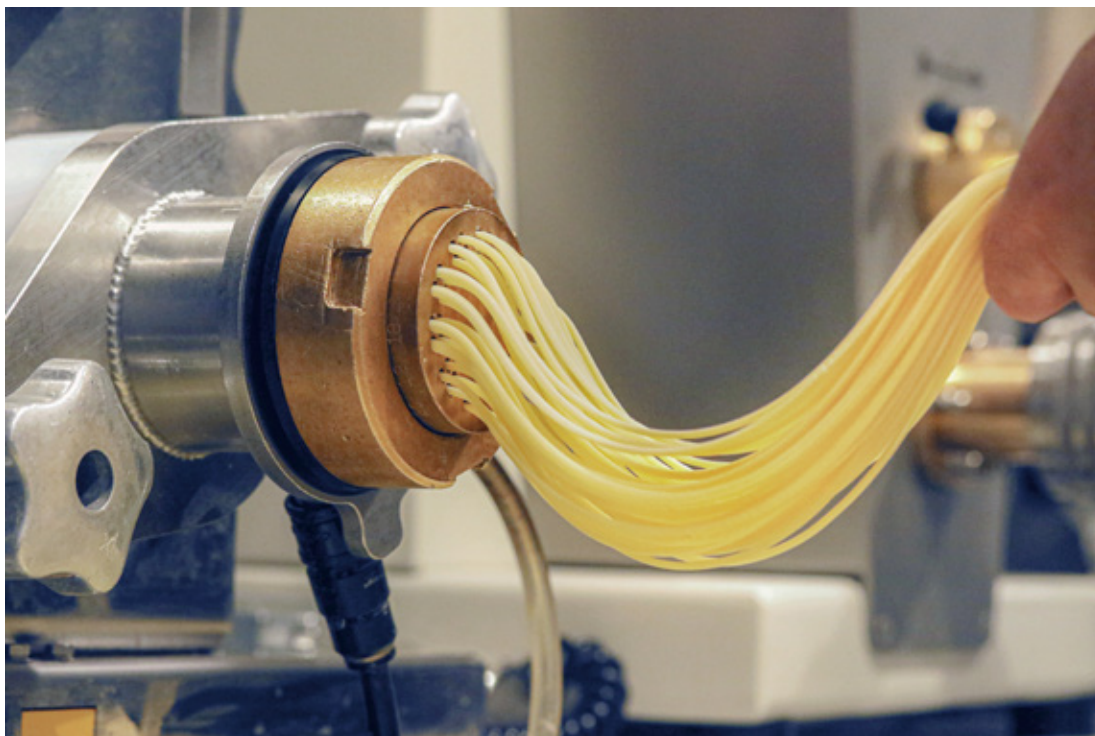
クラシック・カルボナーラ ポルチーニ茸とトリュフオイル / マファルディーネ

Classic Carbonara with Porcini Mushrooms and Truffle Oil / Mafaldine

1,800

(1,980)

Simple pasta,  
made with care,  
meant to be enjoyed  
until the last bite.



# Risotto

ポルチーニ茸と舟形マッシュルーム、  
蘭王玉子のパルメザンチーズリゾット

Parmesan Risotto with Porcini  
and Funagata Mushrooms, Ranou Egg

1,700  
(1,870)

イカ墨リゾット  
ヤリイカソテーとボッタルガ

Squid Ink Risotto with Sautéed Squid and Bottarga

1,900  
(2,090)

魚介のトマトリゾット

Seafood and Herb Tomato Risotto

2,200  
(2,420)



# Main Dish



*This is the main event.*

ビスマルク風チキンカツレット トマトとバジリコのソース Chicken Cutlet "Bismarck Style" with Tomato and Basil Sauce	2,000 ( 2,200 )
カジキマグロのムニエル マッシュルームと白ワインのクリームソース Pan-Seared Swordfish Meunière with Mushroom and White Wine Cream Sauce	2,400 ( 2,640 )
黒毛和牛のタリアータ マスタードと黒胡椒のソース Japanese Wagyu Tagliata with Mustard and Black Pepper Sauce	3,800 ( 4,180 )

# Dolce

ボネ (カカオとアマレットのプディング) 800  
Bonet (Cocoa and Amaretto Pudding) (880)

クレマ・カタラーナ 900  
Crema Catalana (990)

ほうじ茶ティラミス 850  
Hojicha Tiramisu (935)

苺とマスカルポーネチーズの  
イタリアンミルフィーユ 1,000  
Italian Mille-Feuille with Strawberry and Mascarpone Cream (1,100)

ピスタチオとリコッタチーズのトルタ 900  
Pistachio and Ricotta Torta (990)

チョコレートのトルタ 900  
Chocolate Torta (990)

*Something sweet,  
to slow things down,  
before the night ends.*



食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。  
(Language: 日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

**[Policy of the removal of specified ingredient]**  
Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website.

You can connect our website by scanning this QR code.

**【關於去除特定食物的政策】**

有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客，請掃描QR Code，並參閱我司的官網上「關於去除特定食物的政策」。