

PUPA

イ タ メ シ と ワ イ ン

GRAND MENU

Tapas

PUPAのイタメシタパス盛り合わせ
PUPA Assorted Italian Appetizers

2,400
(2,640)

Recommended
menu

Our wide Selection of Tapas Is
PUPA's Signature Dish



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

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

500
(550)

オリーブのアンチョビマリネ
Marinated Olives with Anchovy

500
(550)

5種豆とクスクスのジェノベーゼサラダ
Five-Bean & Couscous Genovese Salad

500
(550)

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)

燻製サバのポテサラ
Smoked Mackerel Potato Salad

700
(770)

グリルズッキーニのタプナードソース

Grilled Zucchini with Tapenade Sauce

700
(770)

夏野菜と生ハムのカポナータ

Summer Vegetable Caponata with Prosciutto

700
(770)

生エビのイタリアンエビチリ

Raw Shrimp, Italian-Style Chili Sauce

800
(880)

農家直送トマトと
モッツアレラチーズのサラダ

Farm-Fresh Tomato & Mozzarella Salad

800
(880)

トリッパのアラビアータ煮込み

Tripe Arrabbiata

900
(990)

淡路牛ボロネーゼのラザニア

Awaji Beef Bolognese Lasagna

900
(990)

アナゴと赤玉葱のエスカベッシュ

Conger Eel and Red Onion Escabeche

900
(990)

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 ポルチェッリーノ)
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
Salmon and Citrus Carpaccio with Tomato and Ume Jelly

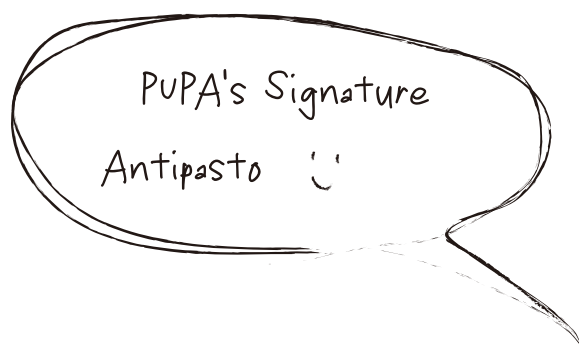
1,650
(1,815)

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
Fluffy Soufflé Cheese Omelet with Porcini Mushroom Cream Sauce

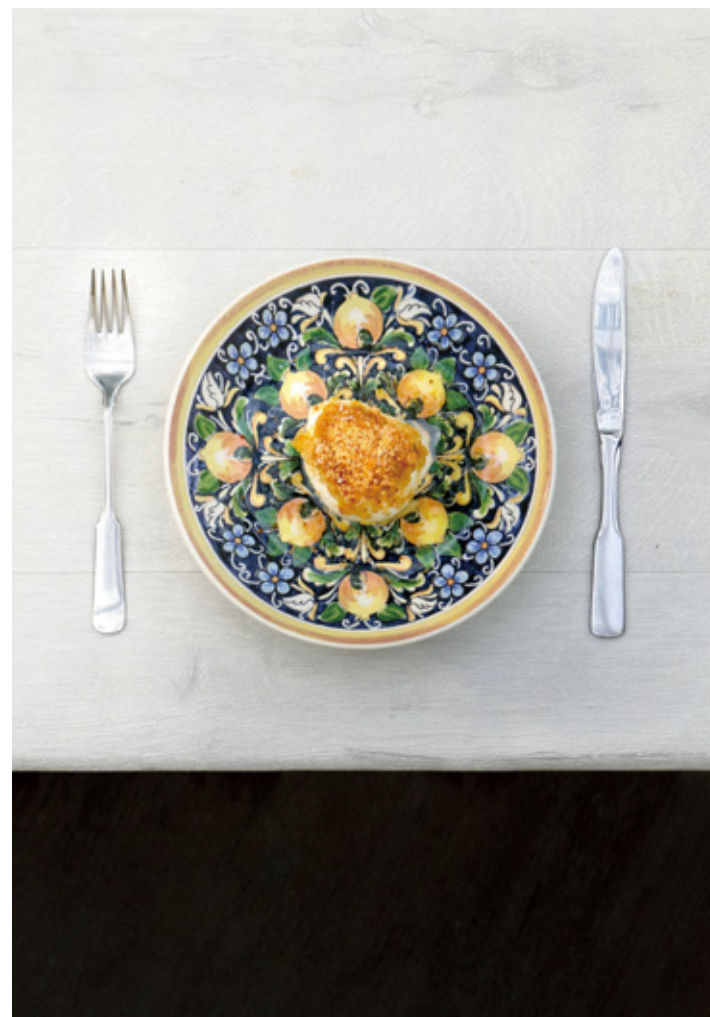
1,500
(1,650)

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
Italian Mozzarella Cheese with Bottarga and Fine Olive Oil

1,650
(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

Margherita

1,100

(1,210)

シラスと青とうがらしのマリナーラ

Whitebait and Green Chili Marinara

1,200

(1,320)

フレッシュ野菜と生ハム

Fresh Vegetables and Prosciutto

1,300

(1,430)

ピッツァ ポパイ

Pizza "Popeye"

1,200

(1,320)

ゴルゴンゾーラと蜂蜜、トリュフ

Gorgonzola with Honey and Truffle

1,300

(1,430)

モルタデッラとピスタチオ

Mortadella and Pistachio

1,300

(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
Grilled Romaine Lettuce Salad with
Soft-Boiled Egg and Anchovy Mayonnaise

1,300
(1,430)

アボカドとフレッシュ野菜のPUPAサラダ
PUPA Salad with Avocado and Fresh Vegetables

1,400
(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
Cauliflower and Camembert Cheese Lasagna-Style Gratin

1,300
(1,430)

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



Fritto

ポテトフリット
French Fries

ハーブ & ソルト 680
Herb & Salt (748)

トリュフバター 800
Truffle Butter (880)

PUPAのフライドチキン
PUPA Fried Chicken

プレーン 750
Plain (825)

スパイシー 800
Spicy (880)



Hand Made Pasta

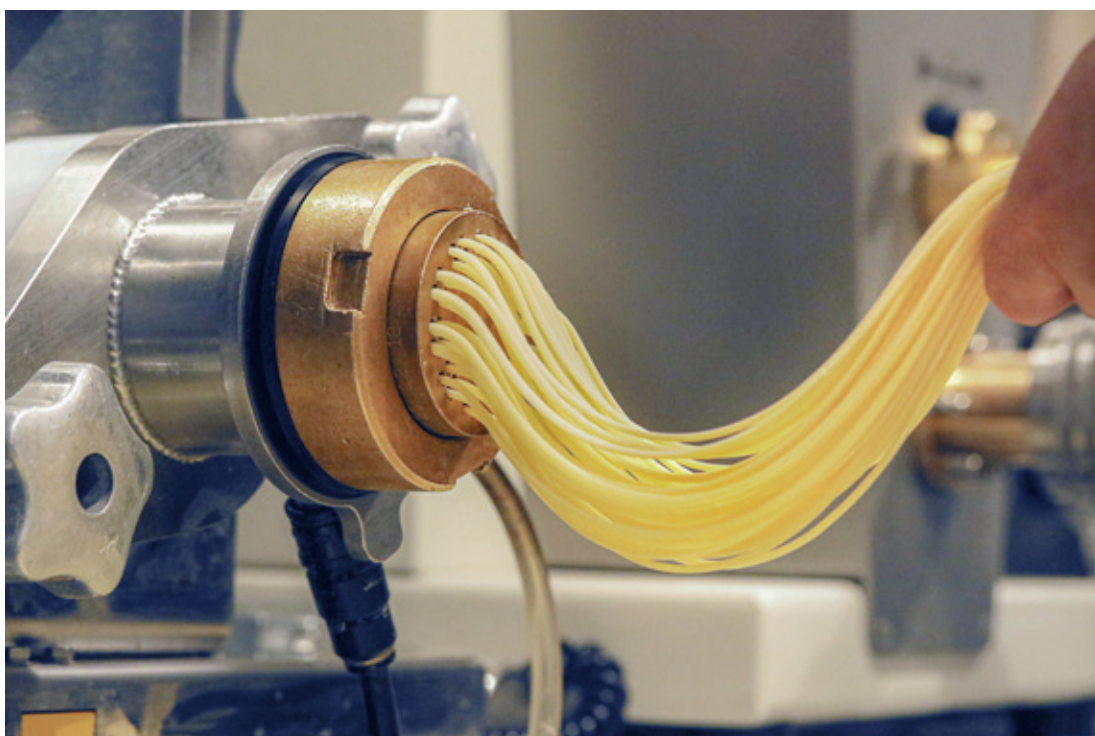
こだわりの配合で、小麦、塩、水から毎日丁寧に仕上げる自家製の生地を

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)
ミモレットチーズとトウモロコシのカルボナーラ / マファルディーネ Mimolette and Sweet Corn Carbonara / 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トアルガ

Squid Ink Risotto with Sautéed Squid and Bottarga

1,900
(2,090)

赤海老とアスパラのアメリカーヌリゾット
Red Prawn and Asparagus Risotto with Americane Sauce

2,200
(2,420)



Main Dish



This is the main event. ↗

ビスマルク風チキンカツレツ 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)

本日のお魚のロースト
農園直送トマトとハーブのソース
Roasted Fish of the Day Farm-Fresh Tomato and Herb Sauce

2,400
(2,640)

和牛イチボのタリアータ
Wagyu Rump Cap Tagliata Balsamic Sauce

3,800
(4,180)

Dolce

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

クレマ・カタラーナ
Crema Catalana 900
(990)

ほうじ茶ティラミス
Hojicha Tiramisu 850
(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
Pistachio and Ricotta Torta 900
(990)

チョコレートのトルタ
Chocolate Torta 900
(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き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的「關於去除特定食物的政策」。