

PUPA

イ タ メ シ と ワ イ ン

GRAND MENU

Tapas

Recommended
menu

本日のイタメシタパス盛り合わせ
Today's Assorted Italian Tapas

2,200
(2,420)

Our Wide Selection of Tapas Is
PUPA's Signature Dish



オリーブのハーブマリネ
Herb-Marinated Olives

500
(550)

マッシュルームのマリネ
香草パン粉焼き
Marinated Mushrooms with Herb Breadcrumbs

600
(660)

深谷ネギのグリル
アーモンドとトマトのソース
Grilled Fukaya Green Onion
with Almond & Tomato Sauce

600
(660)

南瓜と木の実、レーズンのマリネ
Marinated Pumpkin, Nuts & Raisins

600
(660)

カリフラワーのローストサラダ
Roasted Cauliflower Salad

600
(660)

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

ムール貝とフェンネル、
オレンジのマリネ
Marinated Mussels with Fennel & Orange

700
(770)

燻製サバのポテトサラダ
Smoked Mackerel Potato Salad

800
(880)

トリッパのアラビアータ煮込み
Tripe Arrabbiata

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

900
(990)

淡路牛ボロネーゼのラザニア
Awaji Beef Bolognese Lasagna

900
(990)

生ハムのカポナータ
Prosciutto & Caponata

900
(990)

サーモンと柑橘のカルパッチョ
Salmon & Citrus Carpaccio

900
(990)

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



Bread

自家製フォカッチャ
Homemade Focaccia

1P 250
(275)

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 2,400 / L 3,200

(S 2,640 / L 3,520)

切りたて生ハム

Freshly Sliced Prosciutto

900

(990)

岩中豚ジャンボンブラン

(東京 / オーティス)

Iwanaka Pork Jambon Blanc (Tokyo / Otis)

1,200

(1,320)

sumida サラミ (東京 / オーティス)

Sumida Salami (Tokyo / Otis)

1,000

(1,100)

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)

900

(990)





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

900
(990)

シラスと青とうがらしの
マリナーラ
Whitebait and Green Chili Marinara

1,000
(1,100)

フレッシュ野菜と生ハム
Fresh Vegetables and Prosciutto

1,000
(1,100)

ゴルゴンゾーラと蜂蜜
Gorgonzola with Honey

1,200
(1,320)



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

1,400
(1,540)

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

1,500
(1,650)

*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 800
Herb & Salt (880)

トリュフバター 900
Truffle Butter (990)

PUPAの
フライドチキン
PUPA Fried Chicken

プレーン 800
Plain (880)

スパイシー 900
Spicy (990)

Risotto

舟形マッシュルームの
パルメザンチーズリゾット

Funagata Mushroom & Parmesan Risotto

1,800
(1,980)

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

2,400
(2,640)

赤海老と蓮根のアメリカーナリゾット

Red Shrimp & Seasonal Vegetable Americano Risotto

2,400
(2,640)





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

自家製サルシッチャのナポリタン / ピチ
Homemade Salsiccia Napolitan / Pici

1,400
(1,540)

旬野菜とアサリのペペロンチーノ / リングイネ
Seasonal Vegetable & Clam Peperoncino / Linguine

1,400
(1,540)

3種キノコのレモンクリームソース / ピチ
Three-Mushroom Lemon Cream Pasta / Pici

1,600
(1,760)

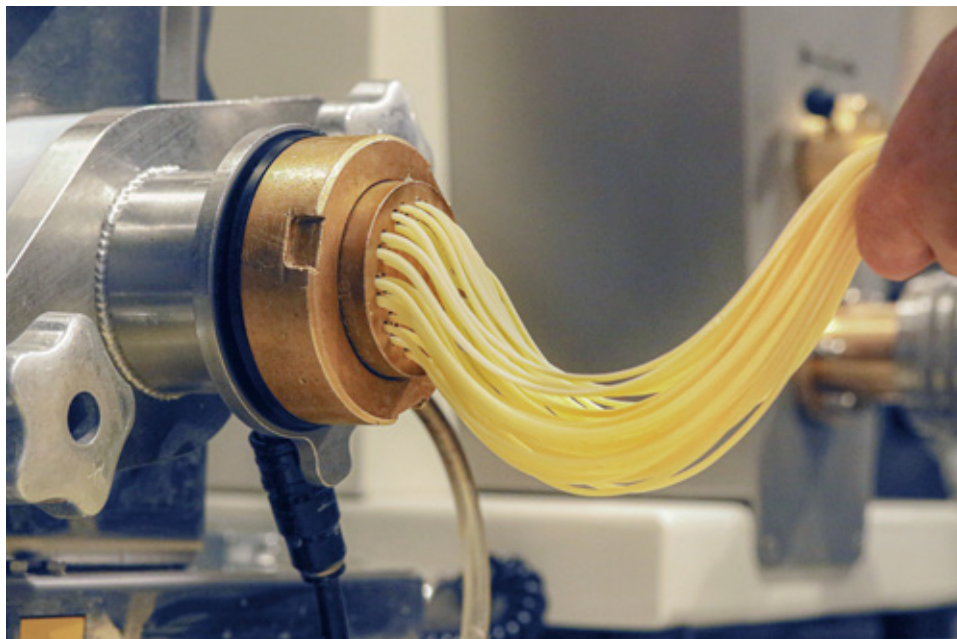
ローストトマトと生ハムのジェノベーゼソース / リングイネ
Roasted Tomato & Prosciutto Genovese / Linguine

1,800
(1,980)

パンチェッタのカルボナーラ / マファルディーネ
Pancetta Carbonara / Mafaldine

1,800
(1,980)

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



Main Dish



This is the main event. ↗

チキンカツレツ ハーブサラダとパルミジャーノ
Chicken Cutlet with Herb Salad & Parmigiano

1,800
(1,980)

本日鮮魚のロースト 焦がしバターソース
Today's Fresh Fish with Roasted Brown Butter Sauce

2,400
(2,640)

和牛イチボのタリアータ バルサミコソース
Wagyu Ichibo Tagliata with Balsamic Sauce

3,400
(3,740)

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

900

(990)

無花果とカシスの

イタリアンミルフィーユ

Italian Fig & Cassis Mille-Feuille

1,100

(1,210)

栗のチーズトルタ

Chestnut Cheese Torta

1,000

(1,100)

チョコレートのトルタ

Chocolate Torta

800

(880)

*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」。