PUPA

イタメシとワイン

GRAND MENU

Dinner Information

・お席のお時間は、2時間制とさせていただいております。
・テーブルチャージとして、お一人様 ￥300（税込￥330）を別途頂戴いたします。

Tapas

Recommended menu

Our wide Selection of Tapas Is PUPA's Signature Dish

本日のイタメシタパス盛り合わせ
Today's Assorted Italian Tapas
2,200 (2,420)



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

オリーブのハーブマリネ
Herb-Marinated Olives
500 (550)

ツナと赤玉葱、
白インゲン豆のマリネサラダ
Marinated Tuna, Red Onion
& White Bean Salad
550 (605)

カラスミと蕪のローストサラダ
Bottarga & Roasted Turnip Salad
600 (660)

牛蒡のバルサミコマリネと
リコッタチーズ
Balsamic-Marinated Burdock & Ricotta Cheese
650 (715)

季節野菜のアグロドルチェ
Seasonal Vegetables Agrodolce
600 (660)

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
900
(990)

農家直送トマトと
モッツァレッラチーズのサラダ
Farm-Fresh Tomato & Mozzarella Salad
900
(990)

淡路牛ボロネーゼのラザニア
Awaji Beef Bolognese Lasagna
1,000
(1,100)

生ハムとカポナータ
Prosciutto & Caponata
1,000
(1,100)

サーモンと柑橘のカルパッチョ
Salmon & Citrus Carpaccio
1,300
(1,430)

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



Bread

自家製フォカッチャ　1P　250
Homemade Focaccia　(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	2,400 (2,640)
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 ポルチェッリーノ ） Mortadella (Tanba-Sasayama, Hyogo / Del Porcellino)	900 (990)



Pizza
24cm
/Shareable Pizza

Da Condividere

外はカリっ中はフワっと仕上げる
シェアして楽しむ、24cmPizza



マルゲリータ Margherita	1,400 (1,540)
シラスと青とうがらしのマリナーラ Whitebait and Green Chili Marinara	1,500 (1,650)
フレッシュ野菜と生ハム Fresh Vegetables and Prosciutto	1,500 (1650)
ゴルゴンゾーラと蜂蜜 Gorgonzola with Honey	1,600 (1,760)

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
Herb & Salt
800
(880)

トリュフバター
Truffle Butter
900
(990)

PUPAの
フライドチキン
PUPA Fried Chicken

プレーン
Plain
800
(880)

スパイシー
Spicy
900
(990)

Risotto

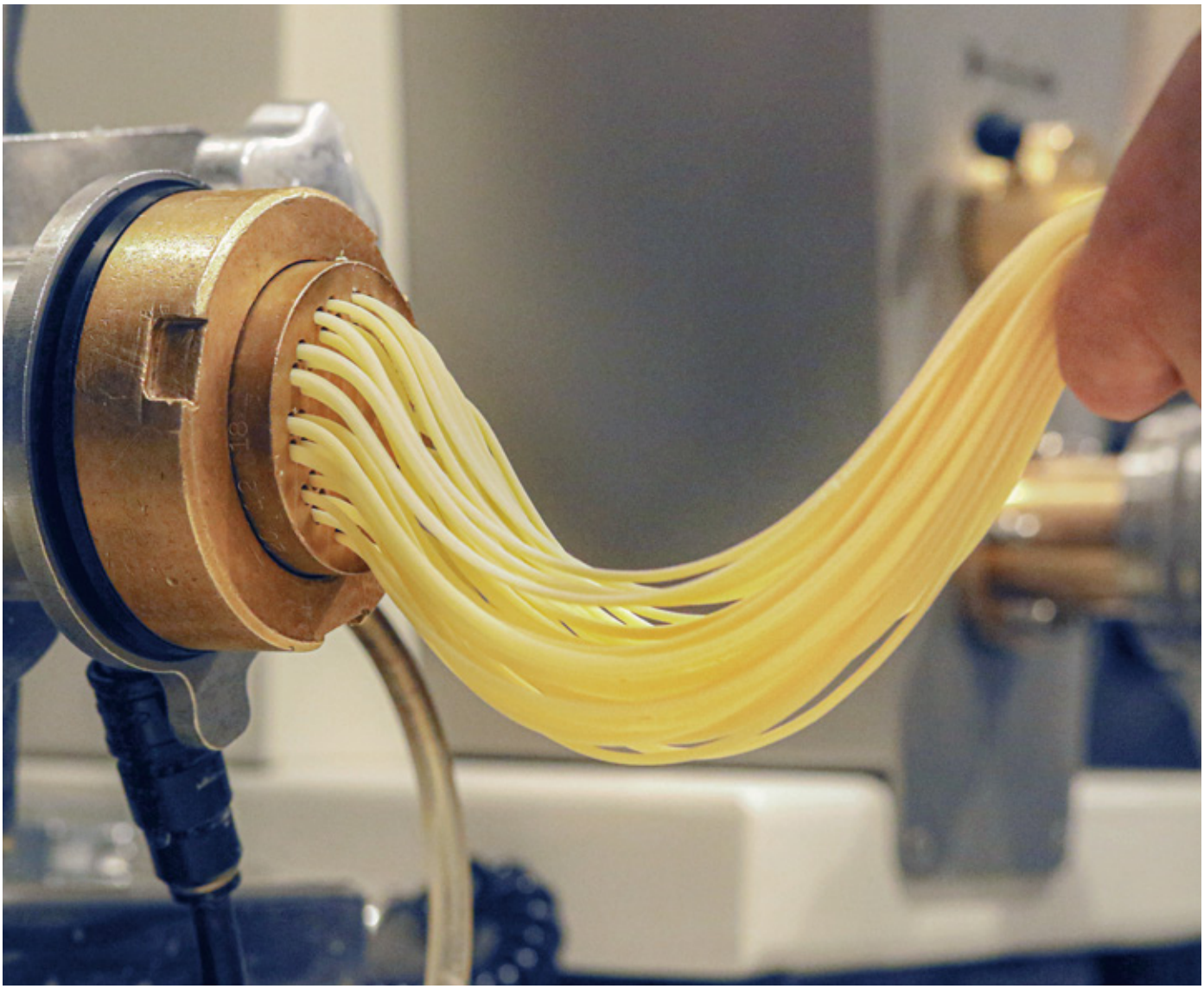
舟形マッシュルームの
パルメザンチーズリゾット
Funagata Mushroom & Parmesan Risotto

2,000
(2,200)

赤海老と季節野菜のアメリケーヌリゾット
Red Shrimp & Seasonal Vegetable Risotto
with American Sauce

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お楽しみください

農園直送トマトとバジリコのポモドーロ / ピチ
Farm-Fresh Tomato & Basil Pomodoro / Pici
1,400
(1,540)

アサリと生海苔のペペロンチーノ / リングイネ
Clam & Fresh Seaweed 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
2,000
(2,200)

じっくり煮込んだ牛肉と
飴色玉葱のラグーソース / マファルディーネ
Pancetta Carbonara / Mafaldine
2,000
(2,200)



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)
牛スネ肉の黒胡椒煮込み　マッシュポテト添え Black Pepper-Braised Beef Shank with Mashed Potatoes	2,200 (2,420)
本日鮮魚のアクアパッツァ Today's Fresh Fish Acqua Pazza	2,600 (2,860)
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	3,800 (4,180)

Dolce

ボネ （カカオとアマレットのプティング） 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)
林檎とアールグレイの チーズトルタ Apple & Earl Grey Cheese Torta	900 (990)
ブルーベリーのチョコトルタ Blueberry Chocolate Torta	900 (990)
苺のイタリアンミルフィーユ Strawberry Italian Mille-Feuille	1,000 (1,100)

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QRCode，並參閱我司的官網上的「關於去除特定食物的政策」。