



RESTAURANT
空と海の十字路
Sky & Sea, Crossroad

Sparkling

スパークリングワイン

Gancia Brut Spumante 4,500

ガンチア ブリュット スプマンテ

ピエモンテ/シャルドネ

新鮮な果実の香りとフルーティーな味わい

Bisol Prosecco 5,200

ビスोल プロセッコ

ヴェネト/グレラ

フルーティーなアロマと爽やかな飲み口

Champagne

シャンパン

Lanson Black Label Brut 13,000

ランソン ブラックラベル ブリュット

シャンパーニュ/ピノノワール、シャルドネ、ムニエ

さまざまな花の香りと果実味の素晴らしい存在感

White

白ワイン

Zonin Pinot Grigio 4,000

ゾーニン ピノ グリージョ

ヴェネト/ピノグリージョ

熟したメロンやピーチなどの果実味とほどよいコク

Decanter 2,400
Glass 800

Paiara Bianco 4,200

パイアラ ビアンコ

プーリア/ピノグリージョ

白桃の香りと花のニュアンス、ほどよい酸味

Decanter 2,550
Glass 850

Corte Giara Soave 4,500

コルテ ジャーラ ソアヴェ

ヴェネト/ガレガーネガ

フルーティかつ心地良い苦味

Decanter 2,700
Glass 900

Sileni Sauvignon Blanc 4,900

シレーニ ソーヴィニヨン ブラン

マールボロ/ソーヴィニヨンブラン

トロピカルフルーツやライムが香りフルーティー

Kendall Jackson Avant Chardonnay 5,500

ケンダルジャクソン アヴァント シャルドネ

カリフォルニア/シャルドネ

パイナップルや青リンゴ、フルーティーな辛口

Trimbach Rieseling 6,000

トリンバック リースリング

アルザス/リースリング

ドライな飲み口と熟した果実が絶妙なバランス

Koshu Terroir Selection “Iwai” 6,200

甲州テロワール セレクション”祝”

山梨/甲州種100%

祝地区の甲州100%。シュール・リー製法で仕込んだ白桃のような風味とビターなアフターを持つ味わい。

Mouton Cadet Bordeaux Res. 6,500

ムートン カデ ボルドー レゼルヴ

ボルドー/ソーヴィニヨンブラン、セミヨン

白桃やパイラの甘美な香りと上品な味わい

Red

赤ワイン

Zonin Montepulciano d'Abruzzo 4,000

ゾーニンモンテプルチアーノ ダブルッツォ

アブルッツォ/モンテプルチアーノ

プラムやカシスを思わせる果実味とほどよいタンニン

Decanter 2,400
Glass 800

Crackerjack Shiraz 4,200

クラッカージャック シラーズ

マレーダーリング/シラーズ

熟した果実味とスパイス、滑らかなタンニン

Decanter 2,550
Glass 850

Feudo Arancio Cantodoro 4,600

フェウド アランチョ カントドーロ

シチリア/ネロダヴォラ、カベルネ

芳醇な果実味とコクのあるボディ

Decanter 2,700
Glass 900

Sireni Pinot Noir 5,300

シレーニ ピノ ノワール

マールボロ/ピノノワール

チェリーの華やかな香りとエレガントな味わい

Ravenswood Zinfandel 5,600

レイヴェンスウッド ジンファンデル

カリフォルニア/ジンファンデル

力強く前面にあふれる果実味

Vinosia Neromora 6,000

ヴィノジア ネロ モーラ

カンパニャ/アリアニコ

黒系果実がたっぷり詰まった味わい

Mouton Cadet Reserve Bordeaux Rouge 6,500

ムートン カデ レゼルヴ ボルドー ルージュ

ボルドー/メルロー、カベルネ

濃厚な果実と柔らかなタンニン

Beer

ビール

Draft Beer	生ビール	700
------------	------	-----

Bottle Beer

瓶ビール

Asahi Super Dry	アサヒスーパードライ	750
Peroni	ペローニ	850
Asahi Dry Black	アサヒドライブラック (黒ビール)	750
Corona Extra	コロナエクストラ	750
Asahi Dry Zero	アサヒドライゼロ	650
Non Alcohol	ノンアルコール	

Aperitif

食前酒

Margherita sangria	マルゲリータ サングリア	600
Margherita mimosa	マルゲリータ ミモザ	780
The margherita	オリジナルカクテル “マルゲリーダ”	680

Cocktail

カクテル

GIN base	ジン	700~
DITA base	ディタ	
CAMPARI base	カンパリ	
CASSIS base	カシス	

Non Alcohol Cocktail

ノンアルコールカクテル

Saratoga Cooler	サラトガクーラー	680
Fruit punch	フルーツパンチ	680
Virgin breeze	バージンブリーズ	680

Whisky

ウイスキー

Johnnie walker	ジョニー・ウォーカー	800
Makers mark	メーカーズマーク	900
Taketsuru	竹鶴	1200
Yoichi	余市	1000

Shochu

焼酎

Goto nada	五島灘	(芋) 3,150	500
Goto nada five star	五島灘 五つ星	(芋) 6,500	950
Goto mugi	五島麦	(麦) 4,000	600
Iki super gold	壱岐スーパーゴールド	(麦) 4,200	600
Nadeshiko	なでしこ	(麦) 4,000	550
Enma	閻魔	(麦) 3,500	550
Sennen no nemuri	千年の眠り	(麦) 6,300	950

Sake

日本酒

Kami no hikari	神の光 冷・燗	(一合) 600
Roku ju yo syu	六十餘州 純米吟醸	(一合) 800
Kine no kawa	杵の川	(一合) 600

Digestivo

食後酒

Grappa di moscato	グラッパ・モスカート	800
Limoncello di capri	リモンチェッロ・カプリ	800

Juice & soda / others

ジュース、ソーダ、冷たいお飲物

Elder flower & orange soda	エルダーフラワー&オレンジソーダ	650
Wildberry mojito	ワイルドベリーモヒート	650
Lime & mint tea soda	ライム&ミントティソーダ	650
Lemongrass & lemon soda	レモングラス&レモンソーダ	650
Lemonade	レモネード	600
Apple juice	アップルジュース	500
Orange juice	オレンジジュース	500
Blood orange juice	ブラッドオレンジジュース	500
Tomato juice	トマトジュース	500
Cranberry juice	クランベリージュース	500
Coke	コーラ	500
Wilkinson ginger ale	ジンジャーエール	500
Oolong Tea	ウーロン茶	500
Iced coffee	アイスコーヒー	500
Iced café au lait	アイスカフェラテ	600
Iced tea	アイスティ	500
Mineral water	ミネラルウォーター	800
Sparkling / Still	(炭酸あり / 炭酸なし)	

Cafe

カフェ

Espresso	エスプレッソ	400
Coffee	コーヒー	500
Cappuccino	カプチーノ	600
Café latte	カフェラテ	600
Tea (pot)	紅茶 (ポット)	各 600
Darjeeling tea	・ ダージリン	
Orange pekoe	・ オレンジペコー	
Earl grey tea	・ アールグレイ	
Chamomile tea	・ カモミール	
Lemon grass tea	・ レモングラス	
Hibiscus tea	・ ハイビスカス	
Hojicha : roasted green tea	ほうじ茶 (ポット)	600
Goto green tea	緑茶 (ポット)	600

Specialità

Special 6-course meal, with ingredients from Kami-goto fully used.

当レストランのスペシャリテ
上五島の食材をふんだんに使用したランチコース

Appetizers

前菜 5 種いろいろ

島の食材を使って仕込んでいます。
内容はその日の入荷によりかわります。

鮮魚のカルパッチョ

自家製ハム

田舎パテ

自家製アンチョビーなど

島の温野菜

Pasta

好きなものをお選びください

Main dish

好きなものをお選びください

Dolce & cafe

ドルチェ & カフェ

4,800

Il riso della mamma

お得な
パスタセット

*Standard 5-course meal,
Italian home-style*

Appetizers

前菜 3 種

Pasta or pizza

パスタ 又は ピッツァ

メニューからお好きなもの
をお選びください。

cafe

カフェ

1,800

Cibo giapponese

お得な
メイン料理セット

*Standard 5-course meal,
Italian home-style*

Appetizers

前菜 3 種

Salad

島野菜のサラダ

Main dish

肉料理 又は 魚料理

cafe

カフェ

2,300

Pizza Pasta Carne & Pesce

パスタ、ピッツァ、
肉料理と魚料理

さざなみ地鶏の燻製と
島トマトのピッツァ 1,400
Sazanami smoked chicken & tomato pizza

島猪肉のビスマルク
ゴルゴンゾーラ風味 1,400
Wild boar & gorgonzola Bismarck

生ハムとブロッコリー
ガーリック風味のピッツァ 1,300
Prosciutto, broccoli & garlic sauce pizza

島トマトのピッツァマルゲリータ 1,300
Pizza Margherita

島猪のボロネーゼ ハーブの香り 1,300
Local boar bolognese freibert with Herbs

鮮魚の燻製と煮くずれブロッコリーの
ビアンコパスタ 1,400
Pasta bianco w/ broccoli & smoked fresh fish

塩漬け豚パンチェッタと
白菜のカッチョエペペ 1,300
Cacio e pepe w/ pancetta & Chinese cabbage

島芋の自家製ニョッキ
ゴルゴンゾーラクリームパスタ 1,380
Gnocchi gorgonzola

五島牛のボロネーゼ 1,400
Spaghetti Bolognese of Goto beef

生ハムのプッタネスカ
ビアンコ 1,300
Puttanesca bianco w/ prosciutto

濃厚なるカルボナーラ 1,500
五島さざなみ地鶏の卵黄を使用
Spaghetti all'carbonara with sazanami chicken

五島牛ビステッカ

Goto beef steak

五島牛のイタリアステーキ “ビステッカ”
自家製粒マスタード添え

400g 6,800 ~ 200g 3,600 ~
300g 4,800 ~ 150g 2,500 ~

島豚のグリアーレ

Grilled Goto local pork

1,600

さざなみ地鶏のカッチャトーラ

Sazanami-Jidori chicken cacciatore

1,600

五島鮮魚のグリル かぼす添え

Grilled Goto fish with kabosucitrus

1,680

島猪のグリエ

Grilled Goto local wild boar

1,600

五島の黒潮で育った鮮魚のトマト煮込み

Fresh Goto fish tomato simmered

2,100

五島牛のスパイシー煮込みカレー

Simmered Goto beef spicy curry & rice

1,300

イタリアンチキンカツレツのせカレー

Italian chicken cutlet curry & rice

1,200

当店では価格を税別表記とさせていただきます。ご精算時消費税相当額を申し受けます。
Prices listed on this menu does not include tax. Amount equivalent to consumption tax will be charged at your payment.



五島に来たら

五島うどん

五島民の

食べかたで

季節がわりの

献立を

お楽しみ

いただけます

マルゲリータ

五島うどん膳

島野菜の天婦羅

薬味六種

おむすび付き

一八〇〇



五島の山と海

おいしいものを

あつめました。

マルゲリータの

お弁当、

おすすめです。

御予約受付中

マルゲリータ

御弁当

五島近海魚の刺身

海老と島野菜の天婦羅

野菜の炊き合わせ

鰯の照り焼き

だし巻たまご

サラダ

みそ汁

ごはん、つけもの

11000

Dolce

ドルチェ

アマゾンカカオのスプーマ 650
フレッシュ苺のクリームソース

Amazon cacao spuma with fresh strawberry cream sauce

アマゾンの人々が栽培する素晴らしい純カカオ。しかしながら、現地生産者の生活は潤わず、生産環境も不十分です。現状を少しでも変えようと努力している方々の考えに賛同して、当館でも微力ながら助けになりたいと、今回のドルチェを作成いたしました。食の未来のために…

りんごのコンポートとマスカルポーネクリーム 650

Apple compote & mascarpone cream

島レモンのレモンケーキ 300

Goto local lemon cake

苺と五島の塩アイスクリーム 650

Strawberry & Goto local salt ice cream

本日のジェラート 600

Gelato

