

# MARGHERITA

## KITCHEN

*Dear Customers*

お客様へ  
致各位尊敬的客人

It may contain allergic substance in dishes which do not include specific ingredients listed below, due to a process of cooking. Please understand that we use same kitchen equipments, tablewares, and oil for frying to all dishes.

特定原材料を使用していない商品においても調理過程で下記アレルギー物質が混入する場合がございます。店内調理器具、及び食器、揚げ油は使い分けいたしておりませんのでご理解の上ご注意ください。

本店内即使未使用特定原材料の商品、在烹饪的过程中也会有混入过敏源食材的情况。厨房的烹饪器具、碗筷、以及炸锅的油在制作料理时会混合使用、还请各位理解。

Please be advised that food prepared here may contain ingredients that may cause you allergic reaction. We strongly recommend to consult a doctor if you are unsure of items you are ordering.

商品ご注文の際には、お客様ご自身で慎重にご判断くださいますようお願い申し上げます。また、専門医へのご相談をおすすめいたします。

在点菜时、还请各位客人自己慎重判断选择。同时建议与专门的医师进行咨询。

### アレルギー表示・过敏显示器・알레르기 표시· Allergy display

 牛 / 牛肉 쇠고기 / Beef	 ブタ / 猪肉 돼지고기 / Pork	 トリ / 鸡肉 닭 / Chicken	 ヒツジ / 羊肉 양 / Mutton	 さかな / 魚 물고기 / Fish	 貝 / 貝類 조개 / Shellfish	 酒 / 酒 술 / Liquor
 カニ / 螃蟹 게 / Crab	 エビ / 虾 새우 / Shrimp/Prawn	 落花生 / 花生 땅콩 / Peanut	 卵 / 鸡蛋 달걀 / Egg	 小麦 / 小麦 보리 / Wheat	 そば / 荞麦 소바 / Soba	 乳 / 牛奶 우유 / Milk

# Kuroge Wagyu Beef Special Combo

## 黒毛和牛 スペシャルコンボ

マルゲリータキッチン自慢の黒毛和牛ステーキに  
グリル、シーフードを組み合わせた  
大満足のお得なセットです。



**1** Angus sirloin beef  
& Kuroge Wagyu lean beef combo 3,500  
(税込 3,850)  
アンガス牛サーロインと黒毛和牛赤身の2種肉コンボ



**2** Angus sirloin beef, Kuroge Wagyu lean beef  
& grilled pork combo 4,000  
(税込 4,400)  
アンガス牛サーロインと  
黒毛和牛赤身、豚肉のグリル



**3** Grilled lobster  
& Kuroge Wagyu lean beef combo 4,000  
(税込 4,400)  
ロブスターグリルと黒毛和牛赤身コンボ

### Rice, Bread

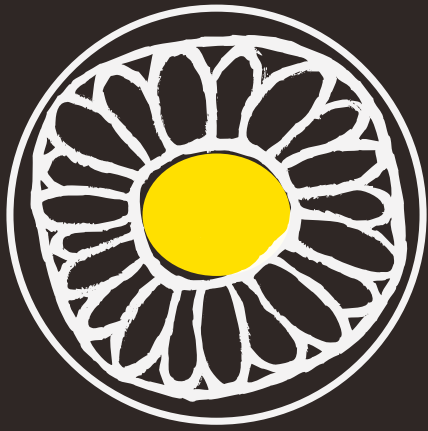
ご一緒にどうぞ

Steamed rice

ライス ..... 250  
(税込 275)

Bread

パン ..... 250  
(税込 275)



# Main Dish

メインディッシュ

- T-bone steak  
T ボーンステーキ ..... 6,000  
(税込 6,600)
- Angus beef sirloin steak  
アンガス牛のサーロインステーキ ..... 2,600  
(税込 2,860)
- Grilled herbal pork  
豚肉の香草グリル ..... 2,000  
(税込 2,200)
- Grilled robster with herbal butter  
ロブスター香草バター ..... 2,300  
(税込 2,530)



T-bone steak / T ボーンステーキ



Grilled robster with herbal butter / ロブスター香草バター

# Alcoholic Drink

ご一緒にどうぞ

- House wine (red/white)  
ハウスワイン (赤/白) ..... glass 600  
(税込 660)
- house sparkling wine  
ハウスパークリングワイン ..... glass 700  
(税込 770)



Grilled herbal pork / 豚肉の香草グリル



# Curry カレー

厳選したスパイスと甘みが出るまでじっくり炒めた野菜に、牛、海老それぞれを加えコトコト、コトコト煮込んだ優しいカレーです。

- Beef curry  
ビーフカレー ..... 1,300  
(税込 1,430)
- Shrimp curry  
シュリンプカレー ..... 1,100  
(税込 1,210)



3 kinds of cheese omelette / 3種チーズオムレツ



Roast beef carpaccio / ローストビーフのカルパッチョ



Today's fish carpaccio / 本日の魚のカルパッチョ



Assorted appetizer / アンティパストミスト

## Appetizers 前菜・つまみ

### Assorted appetizer

アンティパストミスト 2名様より承ります ..... 1p. 800  
(税込 880)

### Today's fish carpaccio

本日の魚のカルパッチョ ..... 950  
(税込 1,045)

### Roast beef carpaccio

ローストビーフのカルパッチョ ..... 950  
(税込 1,045)

### 3 kinds of cheese omelette

3種チーズオムレツ ..... 1,500  
(税込 1,650)

### Herbal french fries

香草オリエンタルフライドポテト ..... 800  
(税込 880)

### Pickles & olive

ピクルスとオリーブ ..... 700  
(税込 770)

## Alcoholic Drink 一緒にどうぞ

### House wine (red/white)

ハウスワイン (赤/白) ..... glass 600  
(税込 660)

### house sparkling wine

ハウススパークリングワイン ..... glass 700  
(税込 770)

### Asahi super dry

アサヒスーパードライ生... 700  
(税込 770)

### Corona extra

コロナエキストラ ..... 750  
(税込 825)

### Guinness

ギネス ..... 900  
(税込 990)

### Peroni azzuro

ペローニアズーロ ..... 750  
(税込 825)

# Salad サラダ

## Seasonal vegetable bagna cauda

旬の野菜のバーニャカウダ ..... 1,600  
(税込 1,760)

## Roast beef salad

ローストビーフのサラダ ..... 1,100  
(税込 1,210)

## Mimosa bouquet salad

ミモザブーケサラダ ..... 1,100  
(税込 1,210)

## Mushroom & watercress salad

マッシュルームとクレソンのサラダ ..... 1,300  
(税込 1,430)

## Octopus & celery salad

タコとセロリのレモンサラダ ..... 1,200  
(税込 1,320)

## Caesar salad

シーザーサラダ ..... 1,200  
(税込 1,320)

Mimosa bouquet salad  
/ ミモザブーケサラダ



Seasonal vegetable bagna cauda  
/ 旬の野菜のバーニャカウダ



Octopus & celery salad  
/ タコとセロリのレモンサラダ



Mushroom & watercress salad  
/ マッシュルームと  
クレソンのサラダ



Caesar salad  
/ シーザーサラダ



Shrimp & seafood genovese / 海老と魚介のジェノベーゼ



Homemade pasta with beef shank ragout sauce / 黒毛和牛のラグーソース 手打ちパスタ

# Pasta パスタ

## Homemade pasta with Uni cream sauce

雲丹のクリームソース 手打ちパスタ ..... 1,600  
(税込 1,760)

## Homemade pasta with king prawn Americaine sauce

大海老のアメリカヌソース 手打ちパスタ ..... 1,600  
(税込 1,760)

## Homemade pasta with Kuroge Wagyu beef ragout sauce

黒毛和牛のラグーソース 手打ちパスタ ..... 1,700  
(税込 1,870)

## Seafood pescatore (rosso or bianco)

魚介のペスカトーレ ロッソまたはビアンコ ..... 1,600  
(税込 1,760)

## Shrimp & seafood genovese

海老と魚介のジェノベーゼ ..... 1,600  
(税込 1,760)

## Rich carbonara

濃厚なるカルボナーラ ..... 1,400  
(税込 1,540)

## Seasonal vegetable ortolana

旬の野菜のオルトラーナ ..... 1,300  
(税込 1,430)

## Asari clam bongole bianco

アサリのボンゴレビアンコ ..... 1,300  
(税込 1,430)

## Scallop & lemon cream sauce

ホタテのレモンクリームソース ..... 1,400  
(税込 1,540)

## Crab & fresh tomato bianco

蟹とフレッシュトマトのビアンコ ..... 1,300  
(税込 1,430)

大盛りは+500(税込+550)で承ります



Homemade pasta with Uni cream sauce  
/ 雲丹のクリームソース 手打ちパスタ



Asari clam bongole bianco  
/ アサリのボンゴレビアンコ



Homemade pasta with king prawn Americaine sauce  
/ 大海老のアメリカヌソース 手打ちパスタ



Scallop & lemon cream sauce  
/ ホタテのレモンクリームソース



Seasonal vegetable ortolana  
/ 旬の野菜のオルトラーナ

## Dolce 一緒にどうぞ



Italian cheese cake  
/ イタリアンチーズケーキ



Catalana  
/ カタラーナ

### Tiramisu

ティラミス ..... 700  
(税込 770)

### Fruit panna cotta

フルーツのパンナコッタ ..... 700  
(税込 770)

### Italian cheese cake

イタリアンチーズケーキ ..... 800  
(税込 880)

### Chocolate terrine

チョコレートのテリーヌ ..... 800  
(税込 880)

### Catalana

カタラーナ ..... 700  
(税込 770)

# Pizza ピッツァ



Egg & prosciutto bismarck pizza  
/ 卵と生ハムのビスマルクピッツァ



Prosciutto & rocket pizza  
/ 生ハムとルーコラのピッツァ



Seafood genovese pizza  
/ 魚介のジェノベーゼピッツァ



Roast beef pizza  
/ ローストビーフのピッツァ



Whitebait & olive marinara  
/ シラスとオリーブのマリナーラ



Crab & mascarpone pizza  
/ 蟹とマスカルポーネのピッツァ



Marshmallow & cacao nutella pizza  
/ マシュマロ、カカオのヌテラピッツァ



Apple & cinnamon nutella pizza  
/ アップル、シナモンのヌテラピッツァ

## Egg & prosciutto bismarck pizza

卵と生ハムのビスマルクピッツァ ..... 1,600  
(税込 1,760)

## Seafood genovese pizza

魚介のジェノベーゼピッツァ ..... 1,600  
(税込 1,760)

## Prosciutto & rocket pizza

生ハムとルーコラのピッツァ ..... 1,600  
(税込 1,760)

## Quattro formaggi

クアトロフォルマッジョ ..... 1,700  
(税込 1,870)

## Roast beef pizza

ローストビーフのピッツァ ..... 1,500  
(税込 1,650)

## Crab & mascarpone pizza

蟹とマスカルポーネのピッツァ ..... 1,500  
(税込 1,650)

## Smoked salmon & paprika pizza

スモークサーモンとパプリカのピッツァ ..... 1,400  
(税込 1,540)

## Bacon & mushroom pizza

ベーコンとマッシュルーム、キノコのピッツァ ..... 1,300  
(税込 1,430)

## Shonan style whitebait & lemon pizza

シラスとレモンの湘南ピッツァ ..... 1,300  
(税込 1,430)

## Whitebait & olive marinara

シラスとオリーブのマリナーラ ..... 1,300  
(税込 1,430)

## Shrimp & mozzarella americaine pizza

海老とモッツァレラのアメリケーヌピッツァ ..... 1,600  
(税込 1,760)

## Margherita pizza

マルゲリータ ..... 1,350  
(税込 1,485)

## Marshmallow & cacao nutella pizza

マシュマロ、カカオのヌテラピッツァ ..... 1,600  
(税込 1,760)

## Apple & cinnamon nutella pizza

アップル、シナモンのヌテラピッツァ ..... 1,600  
(税込 1,760)





Margherita / マルゲリータ

*Pizza is one of the few foods that almost everyone knows and loves around the world. It's cheesy, delicious, and just about everywhere. Please enjoy our original and some traditional pizza we made.*

# Dolce

ドルチェ

Tiramisu

ティラミス ..... 700  
(税込 770)

Fruit panna cotta

フルーツのパンナコッタ ..... 700  
(税込 770)

Italian cheese cake

イタリアンチーズケーキ ..... 800  
(税込 880)

Chocolate terrine

チョコレートのテリーヌ ..... 800  
(税込 880)

Catalana

カタラーナ ..... 700  
(税込 770)

Gelato parfet (lemon & mango)

ジェラートパフェ  
(レモン、マンゴー) ..... 950  
(税込 1,045)

Gelato parfet (chocolate & espresso cookie)

ジェラートパフェ  
(チョコレート、エスプレッソクッキー) ..... 950  
(税込 1,045)

Gelato parfet (casis, strawberry & marshmallow)

ジェラートパフェ  
(カシス、ストロベリー、マシュマロ) ..... 950  
(税込 1,045)



Chocolate terrine / チョコレートのテリーヌ



Italian cheese cake / イタリアンチーズケーキ



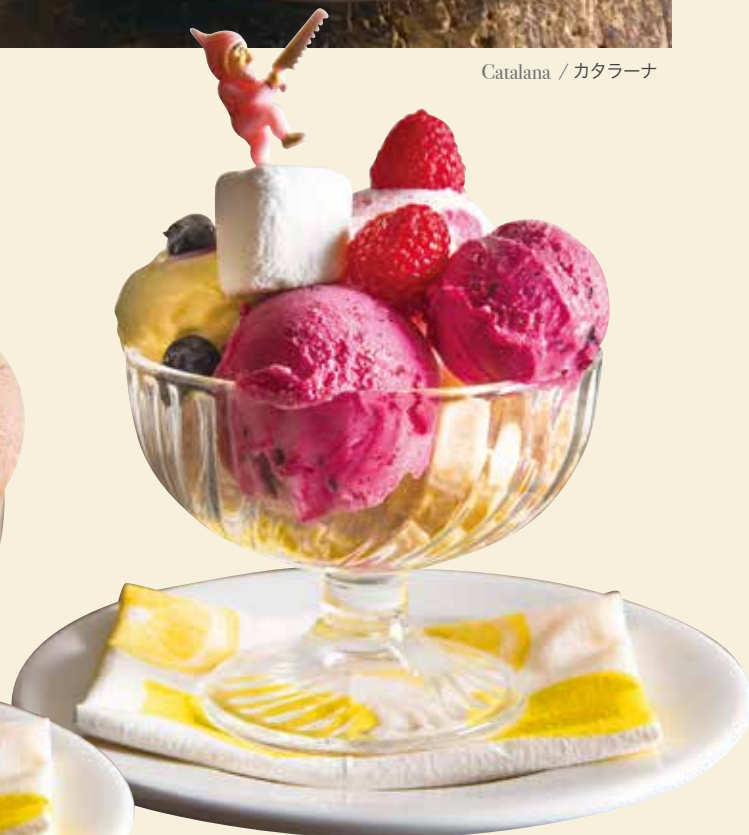
Catalana / カタラーナ



Gelato parfet (lemon & mango)  
/ ジェラートパフェ  
(レモン、マンゴー)



Gelato parfet  
(chocolate & espresso cookie)  
/ ジェラートパフェ  
(チョコレート、エスプレッソクッキー)



Gelato parfet  
(casis, strawberry & marshmallow)  
/ ジェラートパフェ  
(カシス、ストロベリー、マシュマロ)



Tiramisu / ティラミス



Fruit panna cotta / フルーツのパナコッタ

## Wine ワイン

### House wine (red/white)

ハウスワイン (赤/白) ..... glass 600  
(税込 660)

### house sparkling wine

ハウススパークリングワイン ..... glass 700  
(税込 770)

## Sparkling スパークリングワイン

### Gancia brut

ガンチア ブリュット ..... 3,300  
(税込 3,630)

## Bianco 白ワイン

### Zonin chardonnay

ゾーニン シャルドネ ..... 3,000  
(税込 3,300)

シトラスや洋ナシを想わせる風味の  
繊細な味わいの辛口白ワインです。

glass 700  
(税込 770)

### Corte giara soave

コルテ・ジャーラ ソアヴェ ..... 3,500  
(税込 3,850)

スッキリと辛口で、後味にはほのかにアーモンドの香ばしい  
ニュアンスが残ります。前菜やカルパッチョなどによく合います。

glass 880  
(税込 968)

### Santa cristina bianco

サンタ クリステイーナ ビアンコ ..... 4,500  
(税込 4,950)

ベルガモットやオレンジの花、レモン、青リンゴなどの  
フレッシュな香りが印象的な、飲みやすくフルーティーな白ワインです。

### Simonnet febvre chablis

シモネ フェブル シャブリー ..... 6,000  
(税込 6,600)

フレッシュで花のようなアロマをもつ快活なスタイルのワイン。  
果実味の豊かさと洗練されたエレガントさが調和しています。

## Rosso 赤ワイン

### Zonin cabernet sauvignon

ゾーニン カベルネ ソーヴィニヨン ..... 3,000  
(税込 3,300)

ブラックベリーなどの果実味に、ハーブやスパイスの  
風味が感じられるフレッシュな赤ワインです。

glass 700  
(税込 770)

### Corte giara valpolicella

コルテ・ジャーラ ヴァルポリチェッラ ..... 3,500  
(税込 3,850)

ヴァルポリチェッラの名手が手掛ける明るくバランスの良い  
滑らかな味わい。幅広い食事と合わせられる万能な1本です。

glass 880  
(税込 968)

### Santa cristina rosso

サンタ クリステイーナ ロッソ ..... 4,500  
(税込 4,950)

世界中で60年以上愛される、名門アンティノリ社の  
ロングセラー。トマト系パスタやピザなどによく合います。

### Barone ricasoli chianti

リカーゾリ キャンティ ..... 5,500  
(税込 6,050)

濃いルビーレッド色とエレガントなスミレの香りの赤ワイン。  
ヴェルヴェットのように滑らかで官能的な舌触りと味わいです。

## Beer ビール

### Asahi super dry

アサヒスーパードライ生 ..... 700  
(税込 770)

### Corona extra

コロナエキストラ ..... 750  
(税込 825)

### Guinness

ギネス ..... 900  
(税込 990)

### Peroni azzuro

ペローニアズーロ ..... 750  
(税込 825)

### Non-alcoholic beer

ノンアルコールビール ..... 600  
(税込 660)

## High-Ball ハイボール

### High ball

ハイボール ..... 600  
(税込 660)

### Ginger high ball

ジンジャーハイボール ..... 650  
(税込 715)

### Lemon high ball

レモンハイボール ..... 650  
(税込 715)

## Cocktail カクテル

### Kitty

キティ ..... 700  
(税込 770)

### Kir

キール ..... 650  
(税込 715)

### Spritzer

スプリッツァー ..... 600  
(税込 660)

### Campari soda

カンパリスーダ ..... 650  
(税込 715)

### Shandy gaff

シャンディガフ ..... 600  
(税込 660)

### Red eye

レッドアイ ..... 650  
(税込 715)

## Beverage ソフトドリンク

Coffee (iced/hot) コーヒー (アイス/ホット) .....	500 (税込 550)
cafe latte (iced/hot) カフェラテ (アイス/ホット) .....	550 (税込 605)
cappuccino カプチーノ .....	600 (税込 660)
Espresso エスプレッソ .....	400 (税込 440)
Darjeeling tea (iced/hot) ダージリンティ (アイス/ホット) .....	500 (税込 550)
rooibos tea ルイボスティ .....	500 (税込 550)
Lemon grass tea レモングラスティ .....	600 (税込 660)
Camomile tea カモミールティ .....	500 (税込 550)
Decaf tea デカフェティ .....	600 (税込 660)
Decaf orange tea デカフェオレンジティ .....	600 (税込 660)
Lemon & ginger detox lemonade レモンジンジャーデトックスレモネード .....	700 (税込 770)

Pineapple lemonade パイナップルレモネード .....	700 (税込 770)
Sparkling lime & mint tea スパークリングライムミントティ .....	650 (税込 715)
Iced orange tea オレンジアイスティ .....	700 (税込 770)
Mixed berry soda ミックスベリーサイダー .....	700 (税込 770)
San pellegrino サンペレグリノ .....	700 (税込 770)
Rosemary & pink grapefruit sparkling water ローズマリー、ピンクグレープフルーツの スパークリングウォーター .....	650 (税込 715)
Lime & mint sparkling water ライムミントスパークリングウォーター .....	650 (税込 715)
Orange juice オレンジジュース .....	500 (税込 550)
Apple juice アップルジュース .....	500 (税込 550)
Coca-cola コカコーラ .....	500 (税込 550)
Ginger ale ジンジャーエール .....	500 (税込 550)





**マルゲリータキッチン 関西国際空港店**

大阪府泉南郡田尻町泉州空港中一番地 関西国際空港旅客ターミナルビル 3F  
TEL&FAX 072-468-9323

**MARGHERITA KITCHEN Kansai International Airport**

3F Kansai International Airport passenger terminal building  
1 Senshukuko-naka, Izumishu, Tajiri-cho, Izumiminami-gun, Osaka 549-0001, Japan  
TEL&FAX (+81)72-468-9323

**五島列島リゾートホテル MARGHERITA**

長崎県南松浦郡新上五島町小串郷 1074  
TEL 0959-55-3100

**Goto islands resort hotel Margherita**

1074-1 Kogushi-go ShinKamigoto-cho Minamimatsuura-gun, Nagasaki, JAPAN  
TEL 0959 (55)3100 FAX 0959 (55)3104  
E-mail:maeda@margherita-resort.jp <http://www.margherita-resort.jp/>

**五島列島リゾートホテル マルゲリータ奈良尾 海ト空 ○ト星**

長崎県南松浦郡新上五島町奈良尾郷 712-3  
TEL 0959-44-1701

**Goto islands resort hotel Margherita Narao**

712-3 Narao-go Shin-Kamigoto-cho Minamimatsuura-gun, Nagasaki, JAPAN  
TEL 0959(44)1701 FAX 0959(44)1702  
<https://margherita-star.com>