



東海食材 × イタリアン

東海産の魚介、肉、野菜を
ふんだんに使った
気軽なイタリアンレストラン。
パスタやピッツァはもちろん、
ワインにぴったりの
前菜からメイン料理まで
東海の魅力を
お楽しみいただけます。

Cucina Italiana
PER ADESSO
TOKAI

(税込価格)

本日の
東海食材



BAGNA CÀUDA (VEGETABLES FROM TOKAI)

東海産野菜のバーニャカウダ

¥ 1,780

東海産の新鮮なお野菜をたっぷりと盛り込みました。
見た目も美味しい1品です。



当店のおすすめ

LA NOSTRA

本日の



東海食材

CARPACCIO OF TODAY'S TOKAI SEAFOOD

東海産魚介のカルパッチョ盛り合せ

本日の東海産魚介を使ったカルパッチョ。4種盛り合わせました！

ピッコロ(小) 1~2名様 ¥ 1,780 グランデ(大) 3~5名様 ¥ 2,180

※写真はピッコロ(小)です



(税込価格)

本日の
東海
食材

TODAY'S GRILLED TOKAI MEAT

東海産肉料理の盛り合せ

東海産の各種肉のグリルを豪快に盛り合わせました。

ピッコロ(小) 1~2名様 ¥ 3,300 グランデ(大) 3~5名様 ¥ 4,350

※写真はピッコロ(小)です

当店のおすすめ

SPECIALITÀ

本日の
東海食材



TOKAI SEAFOOD & VEGETABLE FRITTO

東海産魚介と野菜のフリット盛り合せ ¥ 1,370

東海産の新鮮な魚介と旬の野菜のフリット。

本日の
東海食材

東海産の旬の素材を使った、おすすめメニューです。「本日の東海食材&季節のおすすめメニュー」をご覧ください。

(税込価格)

ANTIPASTO

前菜 / サラダ

GARLIC TOAST

ガーリックトースト(2本)

¥ 580

FRIED POTATO IN SICILIA STYLE

ポテトフライ シチリア風

¥ 690

揚げたてのポテトに、トマト・オリーブ・ケッパー・ローズマリーを和えました。

RAW HAM WITH SEASONAL FRUITS

切り立て生ハム 季節のフルーツ添え

¥ 1,100

切りたてならではの旨みでワインが進みます。

PATE OF CHICKEN LIVER WITH FRUITS JAM

国産鶏白レバーのパテ フルーツのジャム添え

¥ 800

ワインのおともにぴったり!な定番の前菜です。

CAPRESE (BUFFALO MOZZARELLA AND FRESH TOMATO FROM TOKAI)

東海産トマトと水牛モッツアレラチーズのカプレーゼ

¥ 790

モチモチ食感のモッツアレラチーズと水みずしい東海産トマトのシンプルなサラダ。
お口の中をさっぱりとさせたい時にもおすすめ。

ANCHOVY AND GARLIC SAUTE OF CALAMARI FROM TOKAI

東海産イカのアンチョビガーリックソテー

¥ 900

ワインにもビールにも相性抜群。とりあえずの1品として。

ASSORTED CHEESE

チーズの盛り合わせ

¥ 1,260

ペルアデッソおすすめのチーズをワインと一緒にどうぞ。

GREEN SALAD

彩り野菜のグリーンサラダ

¥ 850

彩りのキレイな野菜を使った、見た目にもおいしいサラダ。

CAESAR SALAD

シーザーサラダ

¥ 1,050

ロメインレタスを使った、人気のサラダです。

TOKAI SEAFOOD & VEGETABLE FRITTO

東海産魚介と野菜のフリット盛り合せ

東海産の新鮮な魚介と旬の野菜のフリット。

¥ 1,370

本日の
東海食材



BRAISED OCTOPUS & NAVY BEAN IN TOMATO SAUCE

三河ダコと白インゲン豆のトマト煮

¥ 980

やわらかい三河ダコをグツグツ煮込みました。

HERB BUTTER BIG CLAM

師崎大あさりの香草バター焼き

¥ 1,100

南知多・師崎名物の大あさりをペルアデッソ風に香草バター焼きで。

切りたて生ハム 食べ放題

大好評
Recommendation

お一人様
45分につき

¥ 1,100

※グループのお客様全員のご注文をお願いいたします



(税込価格)

PER ADESSO , The casual Italian restaurant where I use, in many dishes, seafood, meat & vegetables from TOKAI.

ポテトフライ シチリア風
¥ 690

国産鶏白レバーのパテ
フルーツのジャム添え ¥ 800

You can enjoy charm of TOKAI, gold mine of meals. PER ADESSO means "For now". Please come and enjoy the TOKAI-Italian dishes at our restaurant FOR NOW !

シーザーサラダ ¥ 1,050

PER
ADESSO
TOKAI



ベル アデッソ ¥2,090

マルゲリータ ¥1,640



ビスマルク ¥1,490

(税込価格)

JULIANO

トマトソース TOMATO SAUCE

ジュリアーノ

¥1,290

モッツァレラチーズ/水牛リコッタチーズ/ベーコン/チェリートマト
グラナパダーノチーズ

MOZZARELLA CHEESE, BUFFALO RICOTTA CHEESE, BACON,
CHERRY TOMATO, GRANA PADANO CHEESE

BISMARCK

トマトソース TOMATO SAUCE

ビスマルク

¥1,490

尾張豚のサルシッチャ/名古屋コーチン卵
モッツァレラチーズ/オニオン/マッシュルーム/オリーブ
グラナパダーノチーズ

ITALIAN SAUSAGE, EGG, MOZZARELLA CHEESE, ONION,
MUSHROOM, OLIVE, GRANA PADANO CHEESE

P I Z Z A

ピッツァ

MARGHERITA

トマトソース TOMATO SAUCE

マルゲリータ

¥1,640

モッツァレラチーズ/バジル/グラナパダーノチーズ

MOZZARELLA CHEESE, BASIL, GRANA PADANO CHEESE

SICILIANA

トマトソース TOMATO SAUCE

シチリアーナ

¥1,590

モッツァレラチーズ/オリーブ/アンチョビ/ケッパー
バジル/チェリートマト/オニオン/オレガノ

MOZZARELLA CHEESE, OLIVE, ANCHOVY, CAPER, BASIL,
CHERRY TOMATO, ONION, OREGANO

ORTOLANA

トマトソース TOMATO SAUCE

オルトラーナ

¥1,640

モッツァレラチーズ/茄子/パプリカ/ブロッコリー
チェリートマト/マッシュルーム/グラナパダーノチーズ

MOZZARELLA CHEESE, EGGPLANT, PAPRIKA, BROCCOLI,
CHERRY TOMATO, MUSHROOM, GRANA PADANO CHEESE

FUNGHI

トマトソース TOMATO SAUCE

フンギ ￥1,690

しいたけ/舞茸/エリンギ茸/マッシュルーム/しめじ
エノキ茸/オニオン/オレガノ/チーズSHIITAKE, MAITAKE, ERYNGII, MUSHROOM, SHIMEJI, ENOKI,
ONION, OREGANO, CHEESE

PROSCIUTTO E RUCOLA

トマトソース TOMATO SAUCE

プロシュート エ ルッコラ ￥1,890

生ハム/ルッコラ/チェリートマト/グラナパダーノチーズ

RAW HAM, RUCOLA, CHERRY TOMATO,
GRANA PADANO CHEESE

MARGHERITA EXTRA

トマトソース TOMATO SAUCE

マルゲリータ エクストラ ￥2,090

水牛モッツアレラチーズ/バジル/チェリートマト
グラナパダーノチーズBUFFALO MOZZARELLA CHEESE, BASIL, CHERRY TOMATO,
GRANA PADANO CHEESE

PESCATORE

トマトソース TOMATO SAUCE

ペスカトーレ ￥1,990

タコ/イカ/海老/あさり/ツナ/ムール貝/オリーブ
オレガノ/チーズOCTOPUS, SQUID, SHRIMP, CLAM, TUNA, MUSSEL, OLIVE
OREGANO, CHEESE

CACIO E PEPE

クリームソース CREAM SAUCE

カチョ エ ペペ ￥1,390

モッツアレラチーズ/ペコリーノチーズ
グラナパダーノチーズ/黒胡椒MOZZARELLA CHEESE, PECOLINO CHEESE,
GRANA PADANO CHEESE, BLACK PEPPER

QUATTRO FORMAGGIO

クリームソース CREAM SAUCE

クワトロ フォルマッジョ ￥1,890

モッツアレラチーズ/グラナパダーノチーズ
ゴルゴンゾーラチーズ/スカモルツァチーズMOZZARELLA CHEESE, GRANA PADANO CHEESE,
GORGONZOLA CHEESE, SCAMORZA CHEESE

PER ADESSO

クリームソース CREAM SAUCE

ペル アデッソ ￥2,090

みかわ豚のベーコン/尾張豚のサルシッチャ/名古屋コーチン卵
モッツアレラチーズ/パプリカ/チェリートマト
グラナパダーノチーズ/ルッコラ/マッシュルームBACON, ITALIAN SAUSAGE, EGG, MOZZARELLA CHEESE, PAPRIKA,
CHERRY TOMATO, GRANA PADANO CHEESE, RUCOLA, MUSHROOMHALF
&
HALF

ハーフ & ハーフ ￥2,200

メニューより好きな2品をお選びいただけます
PLEASE CHOOSE 2 PIZZA FROM THE MENU.

ADDITIONAL TOPPING 追加トッピング

BACON

ベーコン

￥150

RAW HAM

生ハム

￥200

MOZZARELLA CHEESE

モッツアレラチーズ ￥150

RUCOLA

ルッコラ

￥100

EGG

名古屋コーチン卵 ￥150



(税込価格)



スパゲッティ

Spaghetti

*Guaje e
maccarune se
magnano caude*

"BUCANIERA" TOMATO SAUCE WITH SEAFOOD

スパゲッティ ブカニエラ

ブカニエラ=「海賊風」。たっぷりの魚介をトマトソースで仕上げました。

¥ 1,980

"PEPERONCINO"

岐阜県産唐辛子「あじめこしょう」の ペペロンチーノ

¥ 1,080

岐阜県名産の唐辛子を使ったペペロンチーノ。辛さは強めですが、旨みや風味の良さも特徴です。辛いものが好きな方はぜひお試しください！

"VONGOLE BIANCO" WHITE WINE SAUCE WITH CLAM

東海産あさりのボンゴレビアンコ

¥ 1,590

新鮮なあさを白ワインソースで仕上げました。

"VONGOLE ROSSO" TOMATO SAUCE WITH CLAM

東海産あさりのボンゴレロッソ

¥ 1,590

新鮮なあさをトマトソースで仕上げました。

"AMATRICIANA" TOMATO SAUCE WITH BACON & ONION

ベーコンとオニオンのトマトソース

「アマトリチャーナ」

¥ 1,180

ベーコンの旨みと玉ねぎの甘みを引き出したトマトソース。

"MENTAIKO" AND SEA URCHIN CREAMY SAUCE WITH "YUZU-KOSHO"

明太子のうにクリームソース 柚子風味

¥ 1,590

クリームにウニを加えコクのあるウニクリームソースが明太子とよく合います。柚子の爽やかな風味がアクセントに。

"CARBONARA"

名古屋コーチン卵のカルボナーラ

¥ 1,680

名古屋コーチン卵を使った贅沢なカルボナーラ。



"PEPERONCINO" WITH BACON

岐阜県産「あじめこしょう」の ペペロンチーノ

みかわ豚のベーコン添え ¥ 1,650

旨みのあるみかわ豚のベーコンを豪快にのせました。



"ERBIVENDORA"

TOMATO SAUCE WITH VEGETABLES

エルビベンドーラ (八百屋風) ¥ 1,280

いろいろな野菜を使ったトマトソースのスパゲッティ。



"ROLENZA"

SOUR CREAM WITH EGG & BACON

名古屋コーチン卵のロレンツァ ¥ 1,690

酸味のあるクリームと卵黄のまろやかさ、ベーコンの旨みのバランスが絶妙なクセになる味わいです。

(税込価格)

TODAY'S GRILLED TOKAI MEAT

東海産肉料理の盛り合せ

東海産の各種肉のグリルを豪快に盛り合わせました。

本日の
東海
食材



ピッコロ(小) 1~2名様 ¥ 3,300 グランデ(大) 3~5名様 ¥ 4,350

※写真はグランデ(大)です



肉料理

CARNE



HOME MADE ROASTED SAUSAGE

自家製サルシッチャのロースト

¥ 1,000

お店でひとつひとつ仕込んだサルシッチャ。香草の風味が効いています。

本日の
東海
食材



ROASTED CHICKEN WITH HERB

名古屋コーチンのハーブロースト

¥ 2,400

シンプルにハーブ塩で焼き上げます。

東海
食材



TRIPE BRAISED IN TOMATO

トリッパのトマト煮込み

¥ 1,180

イタリアでも牛モツ(トリッパ)はワインのおともの定番。香草と白ワインで煮込みました。

TAGLIATA(GRILLED "MIKAWA PORK")

三河豚ロースのタリアータ

¥ 1,980

焼き上げた豚ロースをカット(タリアータ)して提供いたします。

東海
食材



GRILLED "CHITA BEEF"

知多牛のグリル

¥ 2,890

知多牛をシンプルにハーブ塩でグリルします。

東海
食材



本日の
東海
食材

東海産の旬の素材を使った、おすすめメニューです。「本日の東海食材&季節のおすすめメニュー」をご覧ください。

CAFFE

BLENDED COFFEE

ブレンドコーヒー ￥380

ESPRESSO

エスプレッソ ￥380

ESPRESSO DOPPIO

エスプレッソ ドッピオ(ダブル) ￥440

CAPPUCCINO

カプチーノ ￥480

ICED COFFEE

アイスコーヒー ￥440

ICED CAFFE LATTE

アイス カフェラテ ￥480

DARJEELING TEA

ダージリンティー ￥480

EARL GREY TEA

アールグレイティー ￥480

ICED TEA

アイ스티ー ￥480

PEACH TEA

ピーチティー(ホット) ￥480

OOLONG TEA

ウーロン茶(アイス) ￥480

MANDARINE ORANGE JUICE

100%みかんジュース ￥480

APPLE JUICE

アップルジュース ￥480

PEACH JUICE

ピーチジュース ￥480

GINGER ALE

ジンジャーエール(辛口) ￥480

COLA

コーラ ￥480

MINERAL WATER (SPARKLING)

ミネラルウォーター(ガス入り) ￥720

MINERAL WATER (STILL)

ミネラルウォーター(ガスなし) ￥720

ALCOHOL

DRAFT BEER

生ビール(サッポロ黒ラベル) グラス ￥630

中ジョッキ ￥730

プレミアムアルコールフリー 334ml ￥530

SPARKLING WINE

樽詰めスパークリングワイン グラス ￥450
“ボールスター”Carpi e Sorbara グラス ￥450
ランブルスコ グラスパロッサ
ディ カステルヴェトロ DOP

WINE

グラスワイン各種(白/赤) グラス ￥420～

SANGRIA

サングリア(桃/りんご/みかん) ￥630

SPARKLING COCKTAIL スパークリングワインのカクテル

カチ割リスパークリング(桃/りんご/みかん) ￥550

SPARKLING WINE PUNCH WITH CRUSHED ICE
(FLAVOR: PEACH, APPLE, MANDARIN ORANGE)

ミモザ ￥680

MIMOSA 100%みかんジュース+スパークリングワイン

ベリーニ ￥680

BELLINI ピーチネクター+スパークリングワイン

ロッシーニ ￥680

ROSSINI ミックスベリー+スパークリングワイン

東海産果実のスパークリングカクテル ￥730

TOKAI FRUIT SPARKLING COCKTAIL

MOJITO ラムとたっぷりのフレッシュミントを使ったカクテル

モヒート ￥680

MOJITO

ジンジャーモヒート ￥680

GINGER MOJITO

東海産果実のモヒート ￥730

TOKAI FRUIT MOJITO

COCKTAIL

カシス(オレンジ/ソーダ) ￥550

CASSIS

ピーチ(オレンジ/ソーダ) ￥550

PEACH

カンパリ(オレンジ/ソーダ) ￥550

CAMPARI

ハイボール ￥550

HIGHBALL

LEMONCELLO

レモンチェッロ(ストレート/ソーダ割) ￥630

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

ノンアルカチ割リソーダ(桃/りんご/みかん) ￥550

SODA WITH CRUSHED ICE
(FLAVOR: PEACH, APPLE, MANDARIN ORANGE)

ノンアルミモザ ￥600

NON-ALCOHOLIC MIMOSA

ノンアルベリーニ ￥600

NON-ALCOHOLIC BELLINI

ノンアルロッシーニ ￥600

NON-ALCOHOLIC ROSSINI

ノンアル東海産果実のスパークリング ￥660

NON-ALCOHOLIC TOKAI FRUIT SPARKLING