当日OK!

AONAPO de BBQ

LEGGERO BBQ PLAN

牛肩ロースステーキ肉（約100g）、夢の大地豚肩ロース（約100g）、
ソーセージ、国産野菜3種、海老のアヒージョ、バゲット、
ポテトフリット、インサラータ

お一人様 / **3200**［税込 3520］

FREE DRINK PLAN 90min.

+1700［税込1870］/お一人様 でドリンク飲み放題！

・ビール［ハートランド］・ウイスキー
・グラスワイン［赤/白］・焼酎［麦/芋］
・各種カクテル ・各種ソフトドリンク

乾杯スパークリングワイン付！

FREE DRINK PLAN Superiore 90min.

+2000［税込2200］/お一人様 で贅沢ドリンク飲み放題プラン！

・スパークリングワイン ・瓶ビール（数種）・ノンアルコールビール
・ウイスキー ・グラスワイン［赤/白］・焼酎［麦/芋］
・各種カクテル ・各種ソフトドリンク

＊フリードリンクは4名様より承ります。＊この他、ご予約のみのBBQプランもご用意しております。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

PIZZERIA CON CUCINA e CAFFE
AOI NAPOLI
IN THE PARK

ANTIPASTO
前菜

季節毎にお召し上がりいただきたい食材を使った品々
メインの前のドリンクとともに
また皆さんでシェアするのもオススメです

RECOMMEND

アンティパスト ディ マーレ 1600［税込 1760］
Antipasto di Mare

アオナポシェフ吉本オススメ、魚介のプレート。旬の魚介、野菜をふんだんに使った、イチオシの一皿です。2〜3名様でワイワイとお召し上がりください！

本日鮮魚のカルパッチョ
Today's Fish Carpaccio
レコメンドをチェック!
1240［税込 1364］

季節のフルーツと生ハム
Dry-cured Ham with Seasonal fruits
レコメンドをチェック!
1150［税込 1265］

ルッコラサラダ
Rucola Salad

630［税込 693］

インサラータ ミスタ
Insalata Mista

＊季節により野菜が変わります。

940［税込 1034］

水牛モッツァレラと フルーツトマトのカプレーゼ
Caprese with Buffalo Mozzarella & Fruit tomatoes

1150［税込 1265］

厳選トマトのブルスケッタ
Tomato Bruschetta

650［税込 715］

生ハム
Prosciutto

740［税込 814］

アッフェタートミスト (生ハムサラミ盛り合わせ)
Affettato Misto

1580［税込 1738］

12種野菜のバーニャカウダ
Bagna Cauda

たっぷりの野菜が楽しめるバーニャカウダ。ニンニクとアンチョビの効いたカウダソースと、スモークパプリカソースの2種類をお好みで。

1240［税込 1364］

CHEF'S RECOMMEND

シェフのオススメ

旬の食材をふんだんに使ったシェフ吉本のスペシャリテ
どれもオススメのお皿たちは旨味たっぷり!

国産豚ソーセージ3種盛り
3 types of Sausage
810［税込 891］

九条ネギと白ネギの豚バラ巻き
Leek Wrapped in Pork
650［税込 715］

NEW!

せせりと神山しいたけのアヒージョ
Chicken Neck & Mushroom Ajillo
840［税込 924］

バゲット Breads　300［税込 330］

OVEN-ROASTED
薪窯焼き

アオナポ自慢の薪窯で焼きあげる一品!
薪の香りとともにお楽しみください

ポルペッテとスモークチーズ 薪窯焼き
Oven-baked Meat Ball & Smoked Cheese

Dinnr time only!

840 ［税込 924］

スペアリブの薪窯焼き
Oven-roasted Spare Rib

Dinnr time only!

940 ［税込 1034］

まぐろのカマの薪窯焼き
Oven-roasted Tuna Sickle

Dinnr time only!

1150 ［税込 1265］

FRITTO
フリット

みんな大好き定番の揚げ物
揚げたてをご用意します

ポテトフリット
Frit Potato

460［税込 506］

スパイシーチキンフリット
Spicy Chicken Frit

740［税込 814］

**カーチョ エ ペペ
ポテトフリット**
Frit Potato with Cheese & Pepper

560［税込 616］

**釜揚げシラスと
あおさ海苔のフリッテッレ**
Whitebait & Aosa Nori Frittelle

670［税込 737］

SMOKED SPECIALITE

瞬間燻製メニュー

ほのかに薫る瞬間燻製オススメの3品
食材の味わいを引き立てます

瞬間燻製ハム3種盛
3 types of Smoked Ham

1150［税込 1265］

瞬間燻製チーズ4種盛
■ カマンベール　■ ゴーダ
■ レビノ　■ リコッタ
4 types of Smoked Cheese

1670［税込 1837］

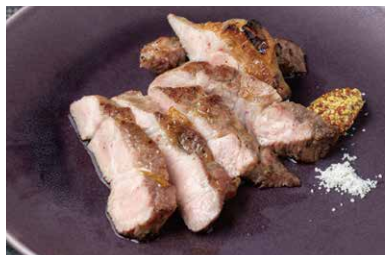
瞬間燻製農家のベーコン
Smoked Bacon

1150［税込 1265］

– CHARCOAL –

炭焼き

シェフ吉本の地元でもある和歌山、紀州備長炭を使用。
江戸時代の元禄年間よりつくり始められたきめ細かな炭。
雑味が付きにくく、素材本来の旨味を引き出す直球勝負の炭焼き料理、
ぜひご賞味ください。



優味豚肩ロース
"YUMI" Pork
1480 ［税込 1628］

兵庫県産 丹波黒どり
"TAMBA-KURODORI" Chicken
1400 ［税込 1540］

鹿児島県産
鹿児島黒牛サーロイン
"KAGOSHIMA-KUROUSHI" Beef Sirloin
3000 ［税込 3300］

本日の炭焼スペシャリテ
レコメンドメニューをCHECK!
ask

三種肉盛
(鹿児島黒牛 / 優味豚 / みかんどり)
3 Kinds of Grilled Meats

コクのある柔らかい肉質の鹿児島黒牛、
甘みたっぷりの優味豚、鶏肉本来の旨味
を味わえるみかんどり、間違いなしです!

3300 ［税込 3630］

炭火焼き野菜四種盛り

(ジャンボマッシュルーム / 赤茄子 /
長芋 / れんこん三兄弟)

4 Kinds of Grilled Vegetables

1320 [税込 1452]

熊本県産 赤茄子

Eggplant from KUMAMOTO

670 [税込 737]

鳥取県産長芋 ねばりっこ

Yam from TOTTORI

670 [税込 737]

兵庫県産ジャンボマッシュルーム

Big Mushroom from HYOGO

810 [税込 891]

NEW!

茨城県産 れんこん三兄弟

Lotus Roots from IBARAKI

760 [税込 836]

Recommend!

本日のオススメ炭火焼野菜もご用意！レコメンドメニューをCHECK！

PASTA
パスタ

アオナポシェフ吉本が自信をもってお届けするパスタ
多種多様のパスタをぜひお召し上がりください

豚肉のナポリ風ラグーソース カネストリ
Pork Ragout Neapolitan

1480［税込 1628］

燻製リコッタチーズと トマトのリングイネ
Linguine with
Smoked Ricotta Cheese & Tomato

1190［税込 1309］

イカスミを練り込んだタリオリーニ 紋甲イカとフレッシュトマト
Squid & Fresh Tomato

1390［税込 1529］

優味豚パンチェッタの カルボナーラ スパゲッティ
Carbonara with
“YUMI” Local Pork

1410［税込 1551］

NEW!

天然海老とポルチーニ茸の クリームソース
Shrimp & Porcini with Cream Sauce

1580［税込 1738］

和牛のボロネーゼ タリアテッレ
Tagliatelle Bolognese

1580［税込 1738］