



PIZZERIA CON CUCINA e CAFFÈ

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



インサラータ ディ マーレ

1600 [税込 1760]

Insalata di Mare

アオナポシェフ甲斐オススメ、魚介のサラダ。魚介と野菜をふんだんにつかった、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!

1300 [税込 1430]



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]



ルッコラとマッシュルームのサラダ

Rucola & Mushroom Salad

840 [税込 924]



インサラータ ミスタ

Insalata Mista

*季節により野菜が変わります。

980 [税込 1078]



水牛モッツアレラのカプレーゼ

Caprese with Buffalo Mozzarella

1150 [税込 1265]



タコとパプリカ、 トマトのブルスケッタ

Octopus, Paprika & Tomato Bruschetta

750 [税込 825]



生ハム

Prosciutto

780 [税込 858]



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。

1480 [税込 1628]



CHEF'S RECOMMEND

シェフのおススメ

旬の食材をふんだんに使ったシェフのスペシャリテ
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

850 [税込 935]



九条ネギと白ネギの豚バラ巻き

Leek Wrapped in Pork

650 [税込 715]



せせりと神山しいたけの アヒージョ

Chicken Neck & Mushroom Ajillo

900 [税込 990]



天然海老と ズッキーニのアヒージョ

Shrimp & Zucchini Ajillo

950 [税込 1045]

バゲット Breads 300 [税込 330]





||||||| OVEN-ROASTED |||||

薪窯焼き

アオナボ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



アサリとムール、4種野菜のボリート

Clam, Mussel & 4 kind of Vegetables Bolito

Dinnr time only!

1100 [税込 1210]

NEW!

淡路玉ねぎと ラクレットチーズのグラタン

AWAJI Local Onion & Raclette Cheese Gratin

Dinnr time only!

950 [税込 1045]



スペアリブの薪窯焼き

Oven-roasted Spare Rib

Dinnr time only!

1050 [税込 1155]

| 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]



桜海老と旬野菜、 ナッツのフリット

Shrimps, Seasonal vegetables &
Nuts Frit

700 [税込 770]





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]



ジャガイモとモzzarellaのオープン焼き

Oven-Baked Potato & Mozzarella

880 [税込 968]



— CHARCOAL —

炭焼き

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。



NEW!

優味豚 骨付きロース

Boned "YUMI" Pork

2400 [税込 2640]



兵庫県産 丹波黒どり

"TAMBA-KURODORI" Chicken

1600 [税込 1760]



鹿児島県産 鹿児島黒牛サーロイン

"KAGOSHIMA-KUROUSHI" Beef Sirloin

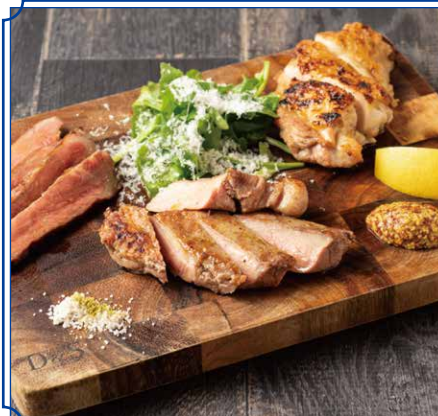
3200 [税込 3520]



本日の炭焼スペシャルリテ

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!

3500 [税込 3850]

三種肉盛に瞬間燻製もOK +180 [税込 198]



炭火焼き野菜四種盛

(赤茄子/長芋/小蕪/万願寺唐辛子)

4 Kinds of Grilled Vegetables

1320 [税込1452]

炭火焼き野菜四種盛に

瞬間燻製もOK +180 [税込198]



熊本県産 赤茄子

Eggplant from KUMAMOTO

700 [税込770]



鳥取県産長芋 ねばりっこ

Yam from TOTTORI

670 [税込737]



NEW!

群馬県産グリーンアスパラ

Green Asparagus from GUMMA

950 [税込1045]



NEW!

静岡県産 サラダ小蕪

Turnip from SHIZUOKA

750 [税込825]

Recommend!

本日のオススメ炭火焼き野菜もご用意! レコメンドメニューをCHECK!



||||| PASTA |||||

パスタ

アオナボシェフ甲斐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
リガトーニ**

Pork Ragout Neapolitan

1500 [税込 1650]



**桜海老のアラビアータ
スパゲッティ**

Sakura Shrimp Arrabbiata

1300 [税込 1430]



**イカス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

1400 [税込 1540]



**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

1450 [税込 1595]



**生ハムとアスパラの
レモンクリームタリアテッレ**

Lemon cream with Cured Ham
& Asparagus

1600 [税込 1760]



和牛のボロネーゼ タリアテッレ

Tagliatelle Bolognese

1600 [税込 1760]



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 / **3500** [税込 3850]

2名様よりご利用いただけます。/ 2 orders minimum.

FREE DRINK PLAN 90min.

+1700 [税込1870] / お一人様 でドリンク飲み放題!

- ・グラスワイン [赤/白] ・各種サワー ・ウイスキー
- ・焼酎 [麦/芋] ・各種カクテル
- ・各種ソフトドリンク

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!

- ・ビール・ノンアルコールビール・グラスワイン [赤/白]
- ・スパークリングワイン・各種サワー・ウイスキー・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2名様より承ります。*その他、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。