
CARROLL
DINER CAFE BAR

DINNER



ANTIPASTO

オリーブ Olive	390
トマトブルスケッタ Tomato Bruschetta	590
白レバーペースト White Chicken Liver Pate	640
トマトとオレンジのカプレーゼ Tomato & Orange Caprese	790
生ハム Dry-cured Ham	840
ロメインレタスとグラナパダーノのシーザー仕立て Romaine Lettuce & Grana Padano Caesar Salad	1,090
アンティパストミスト Antipasto Misto	1,490



トマトブルスケッタ



トマトとオレンジの
カプレーゼ



ロメインレタスと
グラナパダーノのシーザー仕立て



カラマリフリット



ゴルゴンゾーラの
ミニペンネ



Antipasto Misto
アンティパストミスト

ANTIPASTO

ゼッポリーニ Zeppoline (Savory Seaweed Dough Balls)	440
トリュフチーズ フレンチフライ Truffle Cheese French Fries	590
ガーリックフライドエッグ フレンチフライ Garlic Fried Eggs French Fries	790
濃厚ボロネーゼのミニラザニア Mini Lasagna with Rich Bolognese Sauce	690
ハチノスのトマト煮込み(トリッパ) Beef Tripe Stew in Tomato Sauce	790
カラマリフリット Calamari Fritto (Fried Squid)	790
ゴルゴンゾーラのミニペンネ Gorgonzola Mini Penne	790

French Fries

ガーリックフライドエッグ
フレンチフライ





トリュフチーズ
フレンチフライ



Lasagna

濃厚ボロネーゼの
ミニラザニア



魚介たっぷりペスカトーレ
リングイネ

PASTA・RISOTTO

茄子の濃厚ボロネーゼ ブカティーニ Rich Bolognese Bucatini with Eggplant	1,290
季節野菜とシラスのアーリオ オーリオ Garlic & Olive Oil Spaghettini with Vegetables & Whitebait	1,290
魚介たっぷりペスカトーレ リングイネ Seafood Pescatore Linguine	1,490
ポルチーニときのこのクリーム玄米リゾット Brown Rice Cream Risotto with Porcini & Mushroom	1,390



ポルチーニときのこのクリーム玄米リゾット



茄子の濃厚ボロネーゼ ブカティーニ



季節野菜とシラスのアーリオ オーリオ

SECONDO PIATTO



Chicken Cacciatore

鶏ときのこの
猟師風トマト煮込み
Chicken & Mushroom
Cacciatore
1,390

外側はカリッと香ばしく、
中はしっとりとした仕上り!



Arrosto di Maiale

厚切り豚のアロスト
生マスタード添え
Thick-cut Roast Pork with
Fresh Whole Grain Mustard
2,190



Acqua Pazza

6種魚介のアクアパッツァ　1,890
6-Type Seafood Acqua Pazza

DOLCE

ラム酒香るナポリ風ババ Neapolitan Rum Baba	990
自家製オレンジカタラーナ Homemade Orange Catalana	790
自家製パンナコッタ Homemade Panna Cotta	790
季節のジェラート Seasonal Gelato	690

ラム酒シロップがジュワッ!
ナポリ伝統のブリオッシュ

Baba



ラム酒香るナポリ風ババ



自家製オレンジカタラーナ

Catalana

COFFEE

ホットコーヒー Hot Coffee	690
アイスコーヒー Iced Coffee	690
エスプレッソ Espresso	590
カフェラテ Caffe Latte	740
アイスカフェラテ Iced Caffe Latte	740
キャラメルラテ Caramel Latte	790
アイスキャラメルラテ Iced Caramel Latte	790

TEA

セイロンティー Hot Ceylon Tea	690
カモミールシトラスティー Hot Chamomile Citrus Tea	690
アイスティー Iced Tea	690

MOCKTAIL

シチリアンオレンジ Sicillian Orange	890
ピーチモーニ Peachmoni	890

OTHER

オレンジジュース Orange Juice	690
アップルジュース Apple Juice	690
マンゴーミックス Mango Mix	690
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	690
コーラ Cola	690
ジンジャーエール Ginger Ale	690



Catalana

ALCOHOLIC

DRAFT BEER



ハートランド Heartland	Glass	790
ブルックリンラガー Brooklyn Lager	Glass	990

SPUMANTE

スペローネ スプマンテ ブリュット Sperone Spumante Brut	Glass	690	Bottle	3,790

WHITE WINE

ハウスワイン House Wine	Glass	640	Decanter 375ml	1,790
デル スール シャルドネ Del Sur Chardonnay	Glass	740	Bottle	3,990

RED WINE

ハウスワイン House Wine	Glass	640	Decanter 375ml	1,790
ロリマー カベルネ／メルロー Lorimer Cabernet Merlot	Glass	740	Bottle	3,990

WHISKY

陸 Riku	690
ホワイトホース White Horse	690
フォアローゼス Four Roses	690

COCKTAIL

カクテル各種 Cocktails	740～

ジン・ウォッカ・カンパリ・カシス
Gin・Vodka・Campari・Cassis

季節や仕入状況により内容が変更になる場合もございますのでご了承ください。お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉1.アレルゲンに関しては係りの者にお尋ねください。2.当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。3.アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。Please note that the content is subject to change depending on the season or stock. For information about the production area of rice, please kindly ask one of our staff members. 〈For customers with food allergies〉 1) Please feel free to ask a member of staff for allergens. 2) Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant. 3) Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.