

Food Menu



OPEN HOURS 10:00 AM - 08:00 PM

SIGNATURE

表参道SANTAのポルチーニ風味特製ボロネーゼ ¥2,200
Omotesando Santa's special porcini bolognese

表参道SANTAの牛もも肉とブルーベリーの
煮込みカレー ¥2,200
Stewed beef and blueberry curry from Omotesando SANTA

気まぐれピッツァ(数量限定) ¥1,800
Whimsical Pizza (limited quantity)

白身魚のポワレ リゾット添え ¥2,000
Pan-fried white fish with risotto



Special menu!

表参道SANTAの
ポルチーニ風味特製ボロネーゼ

¥2,200

Omotesando SANTA's special porcini
bolognese



ピッコリピザとアランチーニ ¥800
Piccoli pizza and arancini

マッシュポテトのオーブン焼き ¥700
Oven baked mashed potatoes

ソーセージの盛り合わせ ¥800
Assorted sausages

ニョッキバジルソース ¥800
Gnocchi with basil sauce

フライドポテト ¥600
French fries

SIDE DISH

Special menu!

DESSERT

イタリア仕込みのパンナコッタを沁み込ませた
太陽のケーキ、イタリアンジェラート添え

A sun-dried egg cake soaked in Italian panna cotta, served
with gelato from the Veneto

¥ 1,200

イタリアンジェラート 3 種盛り

Assortment of 3 types of Italian gelato

¥ 1,000

ジェラート各種

Various gelato

¥ 600

ティラミス

Tiramisu

¥ 700

お菓子

sweets

¥ 300



HOT!

イタリア仕込みのパンナコッタを沁み込ませた
太陽のケーキ、イタリアンジェラート添え

A sun-dried egg cake soaked in Italian panna cotta, served
with gelato from the Veneto

Coffee
Time

DRINK

生ビール
draft beer

¥ 1,000

ボトルワイン
bottle wine

¥ 3,000~

金麦 (第3のビール)
low-malt beer

¥ 500

コーヒー
coffee

¥ 500

グラスワイン
glass of wine

¥ 800

ソフトドリンク
soft drinks

¥ 500

SANTA
- italia -

表参道で予約が取れにくい人気の隠れ家イタリアンSANTAと
コラボレーションした料理をご用意しております。

シェフは1967年長野県生まれ。1990年に料理人を志し、都内のレストランで修業を積む。
1993年には「リストランテ・イル・チプレッソ」で技術を磨き、「タベルナ・ロッサーナ」などでシェフを歴任。

2011年に株式会社ナクアに入社し、各地のホテルレストランや「ナキューズ」で勤務。

2015年に「クチーナ・サンタ」に勤務。

2024年8月に独立をし「SANTA-ITALIA-」をオープン。

革島宏一氏に師事し、イタリア料理を学び、優良な食材を追求する姿勢を身につける。

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 4 丁目 9 - 5