

# Grand Menu



Place of Flavors

**POPOLNA**



## OUR CONCEPT

ブレイス オブ フレーバーズ "ポポルナ"。  
 窓からこぼれてくるお客様の笑い声や、スタッフの笑顔。  
 それが、この場所の音楽です。  
 私たちが大切にしているのは、訪れた人々に心地の良いひとときを  
 "五感で感じていただく"こと。  
 香り、味わいや美味しさだけでなく、期待感、ライブ感、サプライズ、  
 楽しさや人の魅力から生まれる、5つの Flavor のある場所。  
 イタリア語の「Popolo = 人々」と「Taverna = 大衆食堂」を合わせた  
 ブランド名「POPOLNA (ポポルナ)」には、  
 そんなメッセージが込められています。  
 POPOLNA が提案する、心あたまる空間とおもてなし。  
 五感を通じて、大切な人と過ごす美味しい時間をお過ごしください。



## PASTA



ごろごろフレッシュトマトの  
ポモドーロ

1,480  
(税込¥1,628)

**Pomodoro**

シェフ厳選の5種類のトマトの甘みと  
自家製クリームチーズソースのマリアージュ。  
何度でも食べたくなる自慢の逸品です。

オススメ: 生パスタ(フェットチーネ)に変更+¥100(税込¥110)

竹鶏卵とパンチェッタベーコンの  
濃厚カルボナーラ

1,180  
(税込¥1,298)

**Carbonara**

宮城県産竹鶏ファーム直送の卵を  
ふんだんに使用したカルボナーラは濃厚&クリーミー。  
たっぷりパルメザンチーズと一緒に。

オススメ: 生パスタ(フェットチーネ)に変更+¥100(税込¥110)



**SET DRINK BAR** セットドリンクバー

お好みに合わせて選べるこだわりのドリンクバー。  
※ パスタ/ピザ/セコンド単品/パンケーキをご注文のお客様 ※ オープン~18:00まで

380  
(税込¥418)



おすすめ商品



パンチェッタベーコンの  
アマトリチャーナ **1,180**  
(税込¥1,298)

**Amatriciana With Pancetta Bacon**

パンチェッタベーコンとたっぷり玉ねぎが特徴の  
味わい深いトマトソースは  
イタリアローマの定番パスタ。

オススメ: 生パスタ(フェットチーネ)に変更+¥100(税込¥110)

色々キノコのクリームソース  
トリュフの香り **1,380**  
(税込¥1,518)

**Mushrooms Cream Sauce**

6種類のキノコを使用した贅沢なクリームパスタです。  
ポルチーニ茸の風味が味の決め手です。  
パスタはフェットチーネとなります。



北海道産じゃがいもとインゲンの  
ジェノベーゼ **1,280**  
(税込¥1,408)

**Hokkaido Potatoes and Green Beans Genovese**

じゃがいもとインゲンの食感が楽しい  
イタリアジェノヴァ発祥のバジルのパスタです。  
口いっぱいバジルの香りが広がります。

オススメ: 生パスタ(フェットチーネ)に変更+¥100(税込¥110)



海の幸のトマトパスタ  
“ペスカトーレ” **1,680**  
(税込¥1,848)

**Seafood Tomato Pasta “Pescatore”**

たっぷり魚介とトマトソースパスタ、  
南イタリアの漁師めし“ペスカトーレ”。  
ごろごろ具材がたくさん入っていて食べ応えのある一皿です。

オススメ: 生パスタ(フェットチーネ)に変更+¥100(税込¥110)



**SET DRINK BAR** セットドリンクバー

お好みに合わせて選べるこだわりのドリンクバー。  
※ パスタ/ピザ/セコンド単品/パンケーキをご注文のお客様 ※ オープン~18:00まで

**380**

(税込¥418)



おすすめ商品



揚げ茄子とイベリコソーセージの  
トマトソース **1,080**  
(税込¥1,188)

**Fried Eggplant And Iberico Sausage Tomato Sauce**

イベリコソーセージの旨味とトロトロ揚げ茄子がシェフ自慢の  
トマトソースによく合う一品です。

スモークサーモンとほうれん草の  
クリームソース **1,480**  
(税込¥1,628)

**Smoked Salmon And Spinach Cream Sauce**

スモークサーモンのスモーキーな香りが濃厚なクリームソースと相性ピッタリ。  
フェットチーネパスタでお楽しみ下さい。

ぷりぷり海老と色々キノコの  
アーリオオーリオ **1,180**  
(税込¥1,298)

**Shrimp and Mushroom Aglio e olio**

ぷりぷりとした大ぶり海老と色々キノコの食感が楽しい  
シンプルなガーリックオイルパスタ。

厚切りベーコンとほうれん草の  
和風ソース -金沢ひしお醤油使用- **980**  
(税込¥1,078)

**Bacon And Spinach In Japanese Sauce**

じっくり炒めたベーコンの旨味が美味しい自慢の和風ソースは、  
金沢ひしお醤油が味の決め手です。

福岡県産無着色辛子明太子と  
岩海苔 **1,080**  
(税込¥1,188)

**Karashi Mentaiko And Seaweed Pasta**

無着色に拘った福岡県産辛子明太子と岩海苔、  
大葉の王道の組み合わせ。

**TOPPING**

パスタトッピング

辛子明太子 250 (税込¥275)  
色々キノコ 200 (税込¥220)  
揚げ茄子 200 (税込¥220)

ほうれん草 150 (税込¥165)  
厚切りベーコン 250 (税込¥275)  
イベリコソーセージ 250 (税込¥275)

ぶりぶりエビ 300 (税込¥330)  
粉チーズ 150 (税込¥165)



おすすめ商品



POPOLNA風  
懐かしのナポリタン **1,080**  
(税込¥1,188)

**POPOLNA Style Neapolitan**

お馴染みのナポリタンをPOPOLNA風アレンジ。イタリアカラブリア州特産の  
唐辛子を使用したピリッとした辛みが特徴です。※ 辛み無しに変更可能です

ハーブチキンとリコッタチーズの  
レモンクリームソース **1,280**  
(税込¥1,408)

**Herb Marinated Chicken And Ricotta Lemon Cream Sauce**

秘伝のレシピでマリネしたチキンを軽いレモンクリームソースで仕上げました。  
リコッタチーズが味のアクセント。

ボンゴレピアンコ  
殻付きあさりのアーリオオーリオ **1,180**  
(税込¥1,298)

**Vongole Bianco**

アサリをシンプルなトマトソースで仕上げたナポリでも大人気のパスタ。  
※ トマトソースに変更: +¥200 (税込¥220)



やりイカとしし唐の和風ソース  
大葉の香り -金沢ひしお醤油使用- **1,280**  
(税込¥1,408)

**Squid And Shishito Tang, Scented With Perilla**

やりイカと軽くソテーしたしし唐を和風ソースで仕上げました。  
“味変”で大葉とご一緒に。

粗びき牛ひき肉のうま味溢れる  
贅沢ボロネーゼ **1,280**  
(税込¥1,408)

**Bolognese Fettuccine**

厳選した牛ひき肉を丁寧に炒めて旨味を引き出した  
贅沢なボロネーゼソースをフェットチーネと合わせました。



数量限定 自家製ミートソースの  
マグマラザニア **1,480**  
(税込¥1,628)

**Lasagna With Homemade Meat Sauce**

噴き上がる溶岩の様なグツグツソースで食べる自家製ラザニア。  
火傷にご注意ください!



 **ハーブマリネチキンの香草パン粉焼き アラビアータソース** **1,580**  
 Grilled Herb Chicken With Arrabbiata Sauce (税込¥1,738)  
 ハーブでマリネしたオリジナルチキンを香り高いパン粉を付けて焼き上げました。ピリ辛のアラビアータソースとご一緒に。



 **特選サーロインステーキ“タリアータ”** **1,980**  
 Sirloin Steak Tagliata (税込¥2,178)  
 ジューシーで甘みが特徴の特選サーロインをイタリア・トスカーナ地方の名物料理“タリアータ”に仕上げました。

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <br><br><b>マルゲリータ</b><br>トマトソース / モッツァレラ / バジリコ<br><b>Margherita</b><br>イタリア産モッツァレラチーズと有機トマトのソースでシンプルに。 | <br><b>シチリアーナ</b><br>トマトソース / アンチョビ / ケッパー / オレガノ / バジリコ / ニンニク / オリーブ<br><b>Siciliana</b><br>シチリア地方で生まれたピッツァ。香味食材をチーズレスで楽しむピッツァです。 | <br><b>ディアボラ</b><br>トマトソース / モッツァレラ / バジリコ / 辛口サラミ<br><b>Diavola</b><br>イタリア語で「悪魔」の名の付くディアボラは、辛口のサラミトッピングが特徴です。ワインやビールとの相性も抜群です。 |
| <br><b>クアトロフォルマッジ</b><br>モッツァレラ / ゴルゴンゾーラ / リコッタ / グラナパダーノ<br><b>Quattro Formaggi</b><br>その名の通り「4種のチーズのピッツァ」。お好みではちみつをかけて召し上がれ。   | <br><b>カプリチオーザ</b><br>トマトソース / モッツァレラ / ベーコン / 3種キノコ / オリーブ<br><b>Capricciosa</b><br>シンプルに焼き上げた生地にフレッシュセルパチコとたっぷりの生ハムをトッピング。      |  |

TOPPING		ピッツァトッピング	
モッツァレラ	300 (税込¥330)	厚切りベーコン	150 (税込¥165)
アンチョビ	150 (税込¥165)	色々キノコ	150 (税込¥165)
4種チーズ増量	300 (税込¥330)	ぶりぶりエビ	250 (税込¥275)
		生ハム	300 (税込¥330)
		オリーブスライス	100 (税込¥110)
		はちみつ	100 (税込¥110)

**TO GO OK!** 窯焼きピッツァを  
 ご自宅や公園でも  
**箱代 (税込) 110**

 **SET DRINK BAR** セットドリンクバー **380**  
 (税込¥418)  
 お好みに合わせて選べるこだわりのドリンクバー。  
 ※ パスタ/ピザ/セコンド単品/パンケーキをご注文のお客様 ※ オープン～18:00まで

 **おすすめ商品**



# ANTIPAST & SALAD

 **POPOLNA風コブサラダ**  
Cobb Salad POPOLNA Style

**1,180**  
(税込¥1,298)

ぶりぶりの海老と完熟アボカド、ゆで卵、トマト、カリカリベーコンなど具材をたっぷりのせた食べ応えのある人気ナンバー1のサラダです。



 **ローストビーフ ひしお醤油とバルサミコの香り ポーチドエッグ添え**  
Roast Beef With Poached Egg

**980**  
(税込¥1,078)

旨味の詰まったローストビーフをひしお醤油を使った和風バルサミコソースで仕立てました。ポーチドエッグとご一緒に。



**煉獄のたまご “シャクシュカ”**  
Egg Oven-Baked

**780**  
(税込¥858)

ぐっぐつ煮たトマトソースで「煉獄(れんごく)」を再現したイタリア家庭料理。  
※ 追加メルバトースト(4枚): +¥150(税込¥165)



**丸ごとロメインレタスのシーザーサラダ**  
Caesar Salad

**1,180**  
(税込¥1,298)

注文を頂いてから焼き上げたベーコンに自家製濃厚シーザードレッシングを1/2個使用したロメインレタスに合わせたボリューム満点の一品です。



**季節フルーツのカプレーゼ**  
Seasonal Fruit Caprese

**780**  
(税込¥858)

季節ごとの旬のフルーツと北海道モッツアレラ、イタリアトマトをカプレーゼスタイルで。甘いバルサミコソースを味のアクセントに。



**スモークサーモンのカルパッチョ**  
Smoked Salmon Carpaccio

**780**  
(税込¥858)

スモークサーモンをエキストラバージンオイルとレモンでさっぱりと。ケッパーとブラックオリーブがアクセント。



**シリアルブレットアボカドトースト**  
Cereal Bread Avocado Toast

**780**  
(税込¥858)

アボカドをクリームチーズ、マーマレードと合わせ、シリアルブレットに乗せました。  
※ 追加ポーチドエッグ: +¥100(税込¥110)



**ドライイチジクとレーズンの  
マスカルポーネチーズ和え**  
Dried Figs And Raisins With Mascarpone Cheese

**780**  
(税込¥858)

ドライイチジクとレーズンをマスカルポーネチーズとクリームチーズで和えました。  
※ 追加メルバトースト(4枚): +¥150(税込¥165)

**厳選ハムとチーズ盛り合わせ**  
Assorted Ham And Cheese

**1,080**  
(税込¥1,188)

**色々キノコのマリネ**  
Marinated Mushrooms

**580**  
(税込¥638)

**イタリアンオムレツ “フリッタータ”**  
Frittata

**380**  
(税込¥418)

**ハーブ香るフライドチキン(1個)**  
Fried Chicken (1P)

**280**  
(税込¥308)

**バゲット**  
Baguette

**180**  
(税込¥198)

**カマンベールフリット  
ベリーコンポートソース添え**  
Camembert Frit And Berry Compote

**680**  
(税込¥748)

**フライドポテト、ローズマリー風味**  
Roasted Potatoes With Rosemary Flavor

**480**  
(税込¥528)

**具たくさん野菜のミネストローネ**  
Minestrone with a variety of vegetables

**480**  
(税込¥528)

**ガーリックトースト(2枚)**  
Garlic Toast (2p)

**280**  
(税込¥308)



本日のスイーツ各種  
Today's Sweets

自家製ケーキを各種ご用意しています。詳しくは別紙をご覧ください。

580~  
(税込¥638)



たっぷり苺のリコッタパンケーキ  
Strawberry Pancakes

1,580  
(税込¥1,738)

POPOLNA人気のリコッタチーズパンケーキにたっぷり苺を合わせました。  
オススメ: 苺増量+¥300(税込¥330)



エッグベネディクトパンケーキ  
Eggs Benedict Pancakes

1,280  
(税込¥1,408)

NY発祥のエッグベネディクトをパンケーキでアレンジしました。  
オランダーズソースとポーチドエッグのクリーミーな味わいが味の決め手。

レモンクリームチーズの  
リコッタパンケーキ  
Lemon Cream Cheese Pancakes

1,380  
(税込¥1,518)

濃厚チーズクリームにホイップクリームとレモンカードをたっぷりかけました。

濃厚チョコとキャラメリゼバナナの  
リコッタパンケーキ  
Chocolate & Banana Pancakes

1,480  
(税込¥1,628)

キャラメリゼしたバナナにバリバリチョコ&濃厚チョコソースをかけました。

イペリコソーセージと  
厚切りベーコンのパンケーキ  
Sausage & bacon pancakes

1,480  
(税込¥1,628)

イペリコソーセージ丸ごと一本と厚切りベーコン。肉の旨味がベストマッチ。

スモークサーモンと  
アボカドのパンケーキ  
Smoked Salmon & Avocado Pancakes

1,580  
(税込¥1,738)

サーモンとアボカドを自家製タルタルソースで食べる贅沢なパンケーキ。



自家製ティラミス  
Homemade Tiramisu

580  
(税込¥638)

サヴォイアルディ(ビスケット)にたっぷりのエスプレッソと  
マスカルポーネチーズの絶妙なハーモニー。



アフォガード  
Affogato Al Cafe

680  
(税込¥748)

バニラアイスがコーヒーに溺れているように見えることからついた  
名称の"アフォガード"、POPOLNAでは生クリーム入り(コンパンナ)で。



アイスクリームセレクション  
Selection of Ice Cream

420~  
(税込¥462)

アイスクリームの種類はスタッフまでお問い合わせください。  
□スモールシングル 420(税込¥462) □レギュラーシングル 490(税込¥539)  
□スモールダブル 660(税込¥726) □レギュラーダブル 790(税込¥869)



SET DRINK BAR セットドリンクバー

お好みに合わせて選べるこだわりのドリンクバー。  
※ パスタ/ピザ/セコンド単品/パンケーキをご注文のお客様 ※ オープン~18:00まで

380  
(税込¥418)



おすすめ商品



# DRINK

## POPOLNこだわりのドリンクバー

### Drink Bar

お好みに合わせて選べるPOPOLNAこだわりのドリンクバー。  
※ オープン～18:00まで。

580

(税込¥638)

## COFFEE & TEA

コーヒー (ホット/アイス) Coffee (Hot / Iced)	480 <small>(税込¥528)</small>	アイスティー Iced Tea	480 <small>(税込¥528)</small>	マスカットビワリーフティー(ノンカフェイン) Muscat Biwa Leaf Tea (Caffeine-Free)	480 <small>(税込¥528)</small>
アメリカン (ホット/アイス) American (Hot / Iced)	480 <small>(税込¥528)</small>	森のいちごのルイボスティー(ノンカフェイン) Rooibos Tea (Caffeine-Free)	480 <small>(税込¥528)</small>	ダージリンティー Darjeeling Tea	480 <small>(税込¥528)</small>
カフェラテ (ホット/アイス) Cafe Latte (Hot / Iced)	580 <small>(税込¥638)</small>	アールグレイティー Earl Grey Tea	480 <small>(税込¥528)</small>	ローズヒップピーチティー(ノンカフェイン) Rose Hip Peach Tea (Caffeine-Free)	480 <small>(税込¥528)</small>
カプチーノ Cappuccino	580 <small>(税込¥638)</small>	フィールリラックスティー(ノンカフェイン) Feel Relax Tea (Caffeine-Free)	480 <small>(税込¥528)</small>		

## SOFT DRINKS

グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	480 <small>(税込¥528)</small>	アップルジュース Apple Juice	480 <small>(税込¥528)</small>	ケールジュース Kale Juice	580 <small>(税込¥638)</small>
----------------------------------	--------------------------------	-------------------------	--------------------------------	-----------------------	--------------------------------

## ALCOHOL DRINKS

グラスワイン/赤(サニーサイドオーガニック) Wine By The Glass / Red (Sunnyside Organic)	500 <small>(税込¥550)</small>	グラスワイン/白(サニーサイドオーガニック) Wine By The Glass / White (Sunnyside Organic)	500 <small>(税込¥550)</small>	スパークリングワイン(サニーサイドオーガニック) Sparkling Wine (Sunnyside Organic)	600 <small>(税込¥660)</small>
生ビール -ハートランド- Draft Beer -Heartland-	750 <small>(税込¥825)</small>	ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer	600 <small>(税込¥660)</small>	クラフトビール各種 Various Craft Beers	ASK <small>スタッフにお尋ねください</small>
レモンサワー Lemon Sour	580 <small>(税込¥638)</small>	ジンサワー Gin Sour	580 <small>(税込¥638)</small>	ハイボール -キリン陸- High Ball -Kirin Riku-	580 <small>(税込¥638)</small>
カシスオレンジ Blackcurrant Orange	580 <small>(税込¥638)</small>	カシスグレープフルーツ Blackcurrant Grapefruit	580 <small>(税込¥638)</small>	カシスソーダ Blackcurrant Soda	580 <small>(税込¥638)</small>
ファジーネーブル Fuzzy Navel	580 <small>(税込¥638)</small>	ピーチグレープフルーツ Peach Grapefruit	580 <small>(税込¥638)</small>	ピーチサワー Peach Sour	580 <small>(税込¥638)</small>