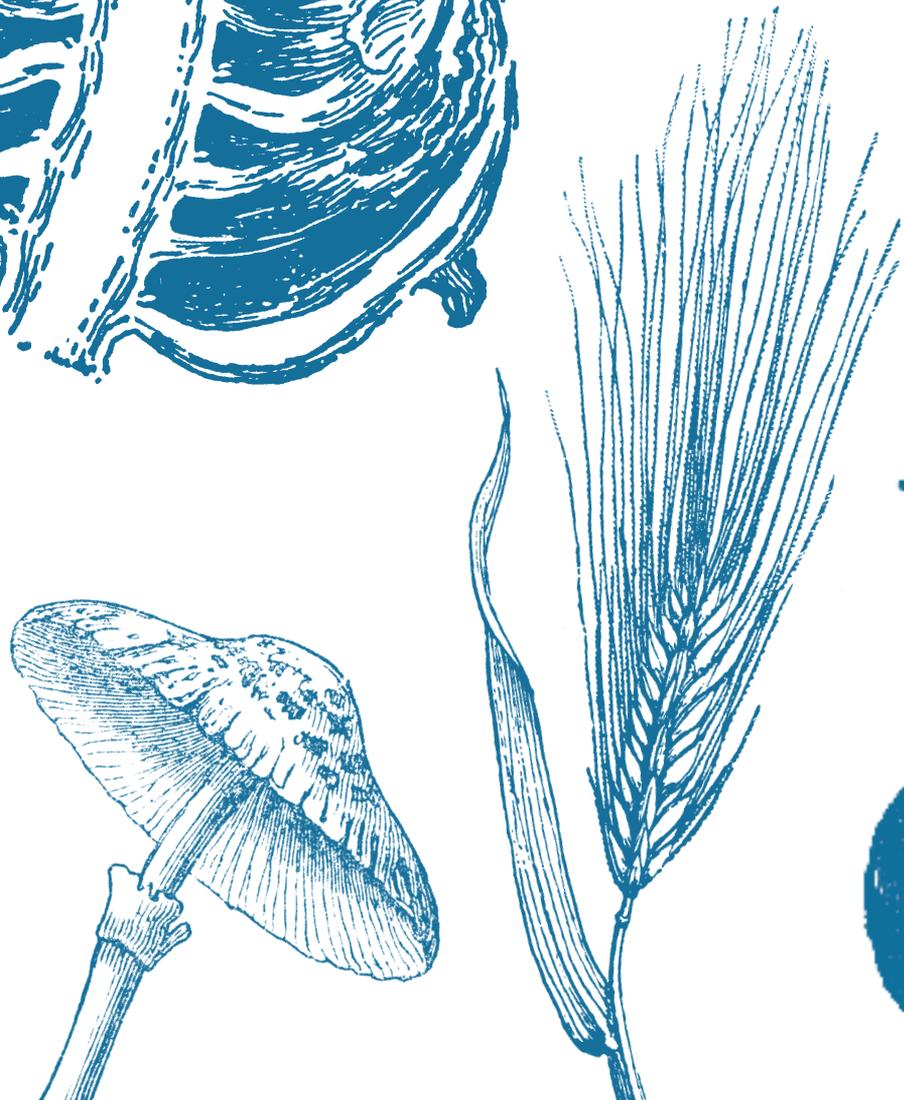




Napule

Menu





温かな食卓を囲み、
小さな幸せを感じられる
南イタリア料理を



ナプレグループでは、ご来店いただくすべてのお客様に安心して
お食事を楽しんでいただけるよう出来る限りの対応に取り組んでおります。
食物アレルギーなど特別な食事制限をお持ちのお客様は、ご遠慮なくお知らせください。
オーガニックメニューもご用意しております。

コペルトについて

夕食時において、12歳以上のお客様にはお一人様500円(税込)の“coperto”^{コペルト}を頂戴しております。
おかわり自由の焼きたてパン、フォカッチャをサービスいたします。

メニュー表示価格は全て税込です。

Intorno ad un tavolo accogliente,
è possibile gustare con piacere i piatti della cucina meridionale.

Tutti i clienti che vengono nei nostri ristoranti
del gruppo Napule si possono sentire a proprio agio.
Stiamo lavorando accuratamente affinché possiate godervi al meglio il vostro pasto.
Se hai particolari restrizioni dietetiche come allergie alimentari,
non esitare a farcelo sapere. È disponibile anche un menù biologico.

Coperto

a cena, sarà addebitato ad ogni cliente di età superiore
a 12 anni un importo per il coperto pari a JPY500, tasse incluse.
Offriamo gratuitamente un ulteriore servizio di pane e focacce appena sfornate.

Tutti i prezzi del menù includono le tasse.

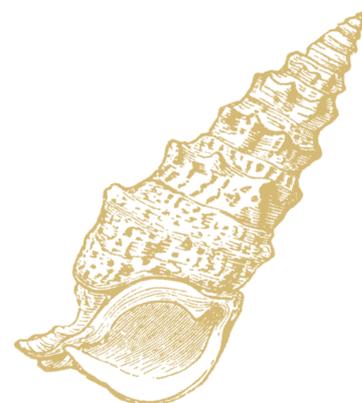
Feel the simple happiness
Surrounding a warm dining table
Enjoy some Southern Italian food

At Napule, we put every customer who visit us at ease.
We also do our best to make your culinary experience with us as unique as possible.
If you have some special dietary restrictions such as food allergies, please let us know.
An organic menu is also available.

About Coperto

During dinner time, customers over the age of 12 will be charged
a "coperto" of 500JPY (tax included) per person.
We offer free refills of freshly baked bread and focaccia.

All menu prices include tax.



オーガニックメニュー表示について

ナプレグループは、日本で初めて“リーファースオーガニックレストラン認証”を取得し、
身体と地球に優しいオーガニック食材を皆様へご提供しております。

メニューには、オーガニック食材の使用量に応じ“bioマーク”を表示しております。
ご不明な点がございましたらスタッフまでお尋ねくださいませ。



食材の80%にオーガニックを
使用しているもの



食材の50%にオーガニックを
使用しているもの



食材の一部にオーガニックを
使用しているもの

Menù Bio

Organic Menu / オーガニックメニュー

Insalata mista Bio

Organic seasonal mixed salad

旬の有機野菜のミックサラダ



¥ 1,850

Fritto misto di verdure Bio

Organic fried seasonal mixed vegetables

旬の有機野菜のフリット



¥ 1,980

Patate arrosto Bio

Organic roasted potatoes

有機じゃがいものロースト



¥ 1,320

Verdure di stagione grigliate Bio

Organic grilled seasonal vegetables

旬の有機野菜のグリル



¥ 2,130

Pasta con salsa al pomodoro Bio

Pasta with organic tomato sauce

有機トマトソースのパスタ



¥ 2,200

Pasta con salsa ortolana Bio

Pasta with organic seasonal vegetables sauce

有機季節野菜のパスタ



¥ 2,310

Trattoria Napule

Chef's choices / シェフにおまかせのコース

A

Aコース

¥ 4,180

<i>Antipasto misto</i>	Mixed appetizers	前菜 盛り合わせ
<i>Pasta</i>	Pasta	パスタ
<i>Dolce</i>	Dessert	デザート
<i>Caffè</i>	Coffee	コーヒー

B

Bコース

¥ 5,830

<i>Antipasto misto</i>	Mixed appetizers	前菜 盛り合わせ
<i>Pasta</i>	Pasta	パスタ
<i>Pesce o carne</i>	Fish or meat	魚または肉料理
<i>Dolce</i>	Dessert	デザート
<i>Caffè</i>	Coffee	コーヒー

C

Cコース

¥ 6,930

<i>Antipasto misto</i>	Mixed appetizers	前菜 盛り合わせ
<i>Pizza</i>	Pizza	ピッツァ
<i>Pasta</i>	Pasta	パスタ
<i>Pesce o carne</i>	Fish or meat	魚または肉料理
<i>Dolce</i>	Dessert	デザート
<i>Caffè</i>	Coffee	コーヒー

Pizzeria Napule

Pizzeria Dinner set / ピッツェリアディナーセット

¥ 4,180

Insalata con prosciutto crudo
Salad with dry cured ham

サラダ生ハム添え

Pizza
pizza

お好きなピッツァ

Scegliete dal menù la vostra pizza preferita. Per quelle che costano più di 2,420 yen si pagherà la differenza.
Please choose your favorite pizza from the menu. For those over ¥2,420, the difference will be charged.

Pizzaはメニューよりお選びください。

※¥2,420以上のものは差額を頂戴しております。

Dolce
Dessert

デザート

Caffè
Coffee

コーヒー



Le nostre pizze

Our recommendation / ナブレ おすすめピッツァ



Metà e Metà Half and half ¥2,970

お好みのピッツァを1/2ずつ (リピエノは除く)

Cosacca Napule

コサッカナブレ

¥ 1,890



Tomato sauce, cherry tomatoes, pecorino cheese, garlic, oregano, basil
トマトソース、ミニトマト、ペコリーノチーズ、にんにく、オレガノ、バジル

Tarantina

タランティーナ

¥ 1,980



Tomato sauce, cherry tomatoes, anchovies, capers, Gaeta olives, garlic, oregano, basil
トマトソース、ミニトマト、アンチョビ、ケッパー、ガエータ産オリーブ、にんにく、オレガノ、バジル、EXVオリーブオイル

Romana

ロマーナ

¥ 2,200



Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano, basil
トマトソース、モッツアレッタチーズ、アンチョビ、ケッパー、オレガノ、バジル

Lasagnetta

ラザニエッタ

¥ 2,420



Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, ricotta cheese, basil
トマトソース、モッツアレッタチーズ、ロースハム、リコッタチーズ、バジル、EXVオリーブオイル

Pescatora

ペスカトーラ

¥ 2,750



Tomato sauce, seafood of the day, capers, garlic, oregano, basil
トマトソース、本日の魚介類、ケッパー、にんにく、オレガノ、バジル、EXVオリーブオイル

Vivadella

ヴィヴァデッラ

¥ 2,640



Mozzarella cheese, ricotta cheese, mortadella ham, pistachio, basil
モッツアレッタチーズ、リコッタチーズ、モルタデッラハム、ピスタチオ、バジル

Cicoli

チコリ

¥ 2,530



Mozzarella cheese, fried pork, ricotta cheese, black pepper, basil
モッツアレッタチーズ、チコリ(豚バラ肉のコンフィ)、リコッタチーズ、黒胡椒、バジル

Ortolana

オルトラーナ

¥ 2,420



Mozzarella cheese, seasonal fresh vegetables, pecorino cheese, basil
モッツアレッタチーズ、季節の野菜、ペコリーノチーズ、バジル、EXVオリーブオイル

Amedeo

アメデオ

¥ 2,640



Smoked mozzarella cheese, cherry tomatoes, salami, rocket salad, basil
プロヴォラチーズ(燻製モッツアレッタ)、ミニトマト、サラミ、ルーコラ、バジル、EXVオリーブオイル

Buongustaio

ブォングスタイオ

¥ 2,640



Smoked mozzarella cheese, homemadesausage, mushrooms, Gaeta olives, basil
プロヴォラチーズ(燻製モッツアレッタ)、自家製ソーセージ、マッシュルーム、ガエータ産オリーブ、バジル

Salsiccia e Verdure

サルシッチャエヴェルドゥーレ

¥ 2,640



Smoked mozzarella cheese, homemadesausage, seasonal fresh vegetables, basil
プロヴォラチーズ(燻製モッツアレッタ)、自家製ソーセージ、季節の野菜、バジル

Macellara

マチェッラーラ

¥ 2,750



Mozzarella cheese, ricotta cheese, salami, fried pork, ham, black pepper, basil
モッツアレッタチーズ、リコッタチーズ、サラミ、チコリ(豚バラ肉のコンフィ)、ロースハム、黒胡椒、バジル

Pizze classiche

Traditional pizza / 定番ピッツァ

Marinara Classica

マリナーラ クラッシカ

¥ 1,760



Tomato sauce, garlic, oregano, basil
トマトソース、にんにく、オレガノ、バジル、EXVオリーブオイル

Margherita Classica

マルゲリータ クラッシカ

¥ 1,980



Tomato sauce, mozzarella cheese, basil
トマトソース、モッツァレッタチーズ、バジル、EXVオリーブオイル

Margherita con mozzarella di bufala

水牛のモッツァレッタチーズのマルゲリータ

¥ 2,860



Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, basil
トマトソース、水牛のモッツァレッタチーズ、バジル、EXVオリーブオイル

Margherita con provola

プロヴォラチーズのマルゲリータ

¥ 2,420



Tomato sauce, smoked mozzarella cheese, basil
トマトソース、プロヴォラチーズ(燻製モッツァレッタ)、バジル、EXVオリーブオイル

Margherita bianca con pomodoro al filetto

フレッシュトマトのマルゲリータ

¥ 2,310



Mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil
モッツァレッタチーズ、ミニトマト、バジル、EXVオリーブオイル

Margherita d'oro

マルゲリータエクストラ

¥ 2,860



Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil
水牛のモッツァレッタチーズ、ミニトマト、バジル、EXVオリーブオイル

Diavola

ディアヴォラ

¥ 2,530



Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, basil
トマトソース、モッツァレッタチーズ、辛口サラミ、バジル

Capricciosa

カプリチオーザ

¥ 2,640



Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, Gaeta olives, artichoke, basil
トマトソース、モッツァレッタチーズ、ロースハム、マッシュルーム、ガエータ産オリーブ、アーティチョーク、バジル

Prosciutto e rucola

生ハムとルーコラ

¥ 2,800



Mozzarella cheese, dry cured ham, rocket salad, basil
モッツァレッタチーズ、生ハム、ルーコラ、バジル、EXVオリーブオイル

Quattro Formaggi

クアトロフォルマッジ

¥ 2,800



Mozzarella cheese, gorgonzola cheese, taleggio cheese, pecorino cheese
モッツァレッタチーズ、ゴルゴンゾーラチーズ、タレージョチーズ、ペコリーノチーズ

Ripieno

リピエノ ※具を包み込んだピッツァ

¥ 2,750



Tomato sauce, Mozzarella cheese, ricottacheese, salami, fried pork, black pepper, basil
トマトソース、モッツァレッタチーズ、リコッタチーズ、サラミ、チコリ(豚バラ肉のコンフィ)、黒胡椒、バジル、EXVオリーブオイル

Ripieno Bianco

リピエノビアンコ ※具を包み込んだピッツァ

¥ 2,750



Smoked mozzarella cheese, homemade sausage, pecorino cheese, black pepper
プロヴォラチーズ(燻製モッツァレッタ)、自家製ソーセージ、ペコリーノチーズ、黒胡椒、EXVオリーブオイル

Antipasti

Appetizers / 前菜

ナプレのおすすめ 前菜の盛り合わせ

Napule nostra (piattini di antipasto). Prezzo per 1 persona, ordinazione da 2 persone.

Small dishes of appetizer. Price for 1 person, order from 2 people.

表示価格は1名様分です。ご注文は2名様分より承ります。

5種：¥ 1,980 6種：¥ 2,200 7種：¥ 2,420

8種：¥ 2,650 9種：¥ 2,860 10種：¥ 3,080

Insalata mista Bio
Organic seasonal mixed salad

旬の有機野菜のミックスサラダ ¥ 1,850

Insalata di radicchio con Parmigiano e aceto balsamico
Chicory and Parmesan cheese salad with Balsamic vinegar

ラディッキオとパルミッジャーノチーズのサラダ
バルサミコ酢風味 ¥ 1,750

Solo Bufala
Buffalo mozzarella

水牛のモッツアレッタチーズを“そのまま”で ¥ 1,680

Insalata caprese
Mozzarella with cherry tomatoes and basil salad

水牛のモッツアレッタチーズ、
チェリートマトのカプレーゼ ¥ 2,480

Mozzarella con prosciutto crudo
Buffalo mozzarella with prosciutto

生ハムと水牛のモッツアレッタチーズ ¥ 2,850

Affettati misti
Assorted cold sliced meats

生ハム・サラミ類の盛り合わせ ¥ 2,660

Antipasto misto dell'orticello
Assorted home-made appetizer of seasonal vegetables

季節野菜の前菜の盛り合わせ ¥ 1,980

Mpepata e cozz
Steamed mussels flavoured with black pepper

ムール貝の黒胡椒蒸し ¥ 1,980

Fritto misto di frutti di mare e verdure
Mixed fried seafood and seasonal fresh vegetables

旬の食材のフリット ¥ 2,200

Formaggi misti
Assorted cheeses

チーズの盛り合わせ ¥ 2,420

Salsiccia al forno
Roasted housemade sausage

自家製サルシッチャ(ソーセージ)のオーブン焼き

1本 ¥ 1,100

2本 ¥ 2,000

3本 ¥ 2,900

4本 ¥ 3,700

5本目からは1本+800円でご注文いただけます。



Pasta

Pasta / パスタ

Tagliolini al sugo di pomodoro alla Napule

Tagliolini with tomato sauce in Napule style

ナブレ風トマトソースのタリオリーニ

¥ 2,090



Spaghetti alle vongole con bottarga di muggine sarda

Spaghetti with clams and mullet bottarga from Sardinia

あさりとサルデーニャ産カラスミのスパゲッティ

¥ 2,650



Tagliatelle alla crema di limone

Tagliatelle with lemon cream

農薬不使用レモンを使ったクリームソース タリアテッレ

¥ 2,700



Tagliatelle al ragù bolognese

Tagliatelle with bolognese sauce

ボローニャ風ラグーのタリアテッレ

¥ 2,700



Bucatini alla puttanesca

Bucatini in a sauce made from anchovies, black olives, capers and tomatoes

ブカティーニ プッタネスカ風

¥ 2,200



Scialatielli ai frutti di mare

Scialatielli with seafood

本日の新鮮な魚介のシャラティエツリ

¥ 2,830



Gnocchi ai quattro Formaggi

Gnocchi with 4cheeses sauce

クアトロフォルマッジのニョッキ

¥ 2,560



Risotto del giorno

Risotto of the day

本日のリゾット

¥ 2,420~

La pasta è disponibile anche senza glutine. Per richiederla, rivolgetevi al nostro staff.

Gluten-free pasta is also available. Please don't hesitate to tell us what you need.

グルテンフリーのパスタもご用意しております。お気軽にスタッフまでお申し付けください。

Pesce

Fish / 魚料理

Gamberi all' Amalfitana

Sauteed prawns with garlic and tomato sauce and onion

海老のソテー アマルフィ風

¥ 3,080



Pesce spada con scamorza affumicata alla pizzaiola

Swordfish pizzaiola style with scamorza cheese

メカジキのスカモルツァのセピッツァイオーラ風

¥ 2,970



Grigliata mista di pesce

Mixed grilled fish

本日の魚介類の炭火焼きの盛り合わせ

¥ 3,740



本日の新鮮なお魚をお好みの調理方法で



all'acqua pazza

acqua pazza

アクアパッツァミニトマトの軽い煮込み ¥ 3,300

ai ferri

barbecued

炭火焼き ¥ 3,410

al forno con erbe

oven roasted with herbs

香草風味オーブン焼き ¥ 3,410

al sale

roasted in salt-cover

塩釜焼き ¥ 3,520

alla mediterranea

stewed with tomato, potato and capers

じゃがいも、ケッパー、ミニトマトの煮込み ¥ 3,520

al cartoccio

roasted in foil with shellfish and tomato

貝類とミニトマトのホイル包み焼き ¥ 3,740

zuppa di pesce

italian seafood soup

いろいろな魚介類のトマト煮込み ¥ 3,960



本日の新鮮なお魚の炭火焼き

Carne

Meat / 肉料理

Cotolette di maiale

Pork cutlets

豚肉のカツレツ

¥ 3,190

Agnello alla cacciatora

Lamb "hunter-style"

仔羊のカッチャトーラ

¥ 3,430

Polpette al sugo alla napoletana

Meatballs with Neapolitan sauce

ナポリ風ポルペッテのトマト煮込み

¥ 2,860

Grigliata mista di carne

Mixed charcoal grilled meat

お肉の炭火焼きの盛り合わせ

¥ 3,960



お肉の炭火焼きの盛り合わせ

Dolci

Dessert / デザート

Dolce del carrello a piacere

Dessert of the day

本日のデザートの中から

1種類 ￥980

2種類 ￥1,380

3種類 ￥1,880

本日のドルチェプレートのご案内を致します。スタッフまでお声がけください。



Bevande analcoliche

Non-alcoholic drinks / ノンアルコール飲料

Espresso

Espresso

エスプレッソ

¥ 500

Caffè doppio

Espresso double

エスプレッソ ダブル

¥ 700

Caffè latte

Cafe latte

カフェラッテ

¥ 700

Tè

Black tea

紅茶

¥ 600

Tisana al limone e zenzero Bio

Organic lemon and ginger tea

オーガニック レモン&ジンジャーティー

¥ 650

Tè freddo alla pesca

Iced peach tea

アイスピーチティー

¥ 600

Succo d'arancia rossa di Sicilia

Sicilian blood orange juice

シチリア産ブラッドオレンジジュース

¥ 800

Succo di melograno frizzante Bio

Organic pomegranate soda

オーガニックざくろソーダジュース

355ml
¥1,000

Ginger Ale

Ginger ale

ジンジャーエール

¥ 600

Acqua minerale frizzante

Sparkling water

ミネラルウォーター (ガス入り)

750ml

¥800

Espresso Bio

Organic espresso

オーガニックエスプレッソ



¥ 600

Caffè Americana

Coffee

コーヒー

¥ 550

Cappuccino

Cappuccino

カプチーノ

¥ 700

Tisana alla camomilla Bio

Organic chamomile tea

オーガニック カモミールティー



¥ 650

Tisana alla rosa canina e ibisco Bio

Organic rosehip and hibiscus tea

オーガニック ローズヒップ&ハイビスカスティー



¥ 650

Tè freddo alle foglie d'olivo

Iced olive leaves tea

小豆島産アイスオリーブティー (農薬不使用)



¥ 600

Limonata siciliana frizzante Bio

Organic Sicilian lemon soda

オーガニックシチリアレモンソーダジュース



355ml

¥ 1,000

Cola

Cola

コーラ

¥ 600

Acqua minerale naturale

Still water

ミネラルウォーター (ガスなし) 750ml

¥ 600

Vino

/ Wine / ワイン

<i>Vino della casa (rosso / bianco)</i> House Wine (red / white) ハウスワイン (赤・白)	<i>Bicchiere</i> / Glass / グラス <i>Caraffa</i> / Carafe / カラッフェ (500ml) <i>Bottiglia</i> / Bottle / ボトル (750ml)	¥ 800 ¥ 3,200 ¥ 4,200
---	--	-----------------------------

Spumante

Sparkling Wine

スパークリングワイン

<i>Bicchiere</i> / Glass / グラス <i>Bottiglia</i> / Bottle / ボトル (750ml)	¥ 900 ¥ 4,800
---	------------------

Birra

/ Beer / ビール

Birra alla spina

Draft beer

生ビール

¥ 800

Birra analcolica

Alcohol free beer

ノンアルコールビール

¥ 700

Birra italiana

Italian beer

イタリアンビール

¥ 900

Birra Veneta 32 vegano

Italian vegan beer

イタリアンヴィーガンビール (750ml)

¥4,000

Aperitivi

/ Aperitifs / 食前酒

Camparii Soda

カンパリソーダ

¥ 900

Spumoni

スプモーニ

¥ 900

Campari Orange

カンパリオレンジ

¥ 900

Mimosa

ミモザ

¥ 900

Limoncello frizzante

リモンチェッロソーダ

¥ 900

Kir

キール

¥ 900

Kir Royal

キールロワイヤル

¥ 900

グラッパやアマール、リモンチェッロなど、食後酒もご用意しております。

お気軽にスタッフにお申し付け下さい。

※表示価格は全て税込です。



Napule 南青山本店

〒107-0062東京都港区南青山5-6-24

Napule 東京ミッドタウン店

〒107-0052東京都港区赤坂9-7-4 D-0117
東京ミッドタウン ガーデンテラス1F

Napule 横浜高島屋店

〒220-8601神奈川県横浜市西区南幸
1-6-31高島屋横浜店8F



🌿 「ムスリムフレンドリー認証」について 🌿

ナブレ東京ミッドタウン店では、NPO法人日本アジアハラール協会より
食材保管や調理における心得などの徹底指導を受け
「ムスリムフレンドリー認証」を取得し
ムスリムの皆様に安心して召し上がっていただける
メニューを提供してまいります。



ムスリムフレンドリー認証マーク



Grazie per averci scelto.

Buon appetito !