



BUDO SAKABA TWO SPOON FOOD MENU

ANTIPASTO/PIZZA/PASTA/MAIN/RISOTTO/TAPAS/DESSERT/KUSHIKATSU/AND CASTS HOSPITALITY!



絶対に頼まずに いられない 名物料理がそこにはある

ANTIPASTO 「え!? アンチョビってこんなうまいん!？」って「言わし」たい!

 **アンチョビまみれキャベツ** **290**
[税込319]

アンチョビの苦味がちょっと…という方、騙されたと思って食べてみてください。アンチョビ好きのオーナーが手間ひまかけてこだわった一品です!



SALAD エビとアボカドの原価の限界に挑戦中!

 **エビアボカドのタルタル
特製わさびマヨソース** **290**
[税込319]

なぜこの価格で提供しているのか。
それは・・・「本当においしい」を一人でも多く届けたいから。



名物料理のその先にある、名物料理 イタリアン串カツ&串揚げ

人気定番串

♠ 注文率98%! 豚フィレ串	99 [税込109]
♠ ビールのあて! ソーセージ串	199 [税込219]
♥ 備中高原鶏むね串	299 [税込329]
♣ 真鯛串	299 [税込329]
♦ 殻まで美味しい♡天使の海老	599 [税込659]
♣ 北海道ホタテ串	599 [税込659]

変わり串

♦ 紅生姜&ミニトマト	150 [税込165]
♣ なすパンチェッタ串	199 [税込219]
カマンベール串 自家製ブルーベリージャム	250 [税込275]
チーズ&トマトのマルゲリータ串	299 [税込329]
サーモンいくら串	350 [税込385]

野菜串

♦ インカの目覚め串	99 [税込109]
♠ エリンギ串	99 [税込109]
♥ れんこん串	99 [税込109]
♥ ヤングコーン串	150 [税込165]
♣ マッシュルーム串	150 [税込165]
♥ ズッキーニ串	150 [税込165]

3つのソースが付いてきます!
(赤ワイン塩は卓上に置いてます)

おすすめの組み合わせはマークを見てね

♠ 大阪バルサミコソース	
中濃ソースをベースにオリジナルブレンドした こってり好きにおすすめ!	
♥ バーニャマヨソース	
シェフ自慢のなんでも合う魔法のソース♪ ～野菜串には特に合う～	
♣ ポルチーニクリーム	
そのまま飲めるほどクセになるクリームソース! シェフおすすめはホタテと鯛です。	
♦ 特製赤ワイン塩	
あっさり好きな貴方には、自家製赤ワイン塩で!	

ANTIPASTO 生肉を頬張りたいたいという本能には、もう抗えない。



牛肉の生ハム ブレザオラのユッケ風

牛の生ハムを自家製のソースでコーティングし隠し味に
サワークリームを。生卵と、中のサラダでヘルシーかつ、
豪快に味変を楽しめるように開発しました。

888
[税込977]



FRIDE 良いお店には美味しい唐揚げがある。知らんけど。



地鶏むね肉の唐揚げ バジルマヨソース、時々、赤ワイン塩

地鶏の肉厚かつ、噛み応えのある「むね肉」を唐揚げにし、
自家製のバジルマヨソースを添えました。そのまま食べるのもよし、
テーブルに添えてある赤ワイン塩をつけるのもよし。

590
[税込649]



AJILLO 「oil」はこんなにも素材を美味しく、我々を魅了する。



明太子に主役を奪われそうな インカの目覚め和ヒージョ

明太子は火が通る瞬間が一番美味しいということをご存じでしょうか。
アヒージョ好きのオーナーが思わず「う、うまい。」と漏らすほどの
和風アヒージョです。

バケットと一緒に食べるとさらに美味しい!!

(1個) +150
[税込165]

550
[税込605]



RISOTTO イタリア人が地元で食べるより美味しいと太鼓判!



TWOSPOONリゾット

トリュフ、チーズ、クリーム、キノコ、この中に嫌いなものが
なければ今すぐスタッフを呼んで注文しましょう。
唯一メニューに店名が入っているのは自信の表れです。

777
[税込855]



PASTA ウニといくらのマッチング。これは幸福感を感じずにはられない、、、



生ウニの濃厚クリームソース。999

[税込1099]

濃厚で贅沢な味わいの「ウニ」ご飯にのせて、
いや違う!! パスタと絡めて
クリームパスタにするのもまた絶品。



MAIN 「これ間違いないね」と言われたくて。



和牛「マルシン」のグリル

999
[税込1099]

私たちはお肉と長年向き合ってきました。
肉の選定から、調理方法備え付け食材など。
たどり着いた答えは、まず注文してもらうことでした。



RICE 食は世界をつなぐ。



鯛とムール貝のブイヤベース釜めし。990

[税込1089]

2013年に無形文化遺産に認可された和食と2023年に無形文化遺産に
登録申請したイタリア料理のトラボ。そんなの美味しさに決まってる。
注文後炊き上げるので40分程度お時間いただきます。



DESSERT ナッツの女王!!



ピスタチオアイス

250
[税込275]

ピスタチオのアイスというだけでも珍しいのに、
揚げたカリカリの根菜と自家製のバルサミコクリームで仕上げました。
まだ味わったことのない味覚の感動体験を是非。



～その他お料理～ 名物料理じゃないからと侮るなかれ!

迷ったら 欲張り前菜盛り合わせ
お一人様分 二人様分から
888
[税込977]

ANTIPASTO

自家製ピクルス 190
[税込209]

とりあえず!枝豆のガーリック和え 190
[税込209]

思わず写真を撮りたくなる!
フレッシュトマトカプレーゼ (焼きor生) 590
[税込649]
お気に入りでおかわりしたい方は「焼き」を選択してください

カマンベールチーズのオープン焼きはちみつ添え 630
[税込693]

NEW 新メニュー登場!!

おかわりお受けします!
トリュフ風味の
サワークリームバケット 2枚 290
[税込319]

ムール貝の白ワイン蒸し 690
[税込759]

ワインと合わせて!!
パテドカンパーニュ 600
[税込660]

何個にする??
おつまみアランチーニ (ライスコロッケ) 1個 330~
[税込363]

イタリアンの定番!!タコのカルパッチョ 550
[税込605]

FRIED POTATO

とまらない、やめられない、やせられない。
明日から本気出すから大丈夫
フライドポテト 500 550
[税込550] [税込605]
・バター醤油
・バーニャマヨ
・トリュフ風味
・自家製サワー
クリームチリソース

SALAD

NEW キノコ好き集まれー!
マッシュルームと芽キャベツの生ハム温サラダ 550
[税込605]

生ハムと野生ルッコラのイタリアンサラダ 690
[税込759]

こだわりすぎてサラダなのか
肉料理なのかわからなくなった シーザーサラダ 590
[税込649]

AJILLO

キノコたっぷりアヒージョ 550
[税込605]

海老のアヒージョ 600
[税込660]

混浴アヒージョ 650
[税込715]
キノコとエビの素敵すぎるマッチング

バケットと一緒に食べるとさらに美味しい!! 1個 +150
[税込165]

クリスピー PIZZA

パンチェッタと玉ねぎの
黒胡椒PIZZA フル 850 ハーフ 550
[税込935] [税込605]

チーズたっぷりクリームPIZZA 1000 650
生ハムのせ [税込1100] [税込715]

ゴルゴンゾーラチーズPIZZA 900 550
はちみつ添え [税込990] [税込605]

サラミジェノベーゼPIZZA 900 550
[税込990] [税込605]

PASTA

生ウニの濃厚クリームソース。
やっぱりいくら。 50g 999
[税込1099]
もちろん!
いくら3粒まで
増量無料!

絶品ペペロンチーノ揚げしらすトッピング 800
[税込880]

愛情たっぷり!自家製ミートソース 600
[税込660]

サーモンとキノコのクリームソース 700
[税込770]

厚切りベーコンと玉ねぎの
アマトリチャーナ (トマトソース) ペンネ 650
[税込715]

ヤリイカと明太子の和風スパゲティ 750
[税込825]

DESSERT

プリンなのに卵不使用!
なめらか塩キャラメルプリン 400
[税込440]

ピスタチオアイス 250
[税込275]

ガトーショコラ 350
[税込385]

ベイクドチーズケーキ 350
[税込385]

※当店ではお客様の安全を第一に考え調理を行っておりますが、器具等への付着から
アレルゲン物質が混入する可能性があるため、アレルギー対応は行っておりませんのでご了承下さい。

TWOSPOON 10 PRICELESS

- PRICELESS 充電ないな...**
1 預かって充電します。コンセント貸します。発電します。
- PRICELESS 寒いな...**
2 店長でもよければ人肌でも温めます。(冗談)
- PRICELESS 暑いな...**
3 一発ギャグします。担当スタッフ休みなら、空調調整します。
- PRICELESS お祝い事なんだけど...**
4 こそっとスタッフに声掛けください。サプライズします。
- PRICELESS タバコ吸いたいな...**
5 テラス席に喫煙できるスペースあります。案内します。
- PRICELESS おすすめとかスタッフに聞いてみたいな...**
6 どんどん絡んでください。忙しいフリをしているだけです。
- PRICELESS そろそろアルバイトしないとな...**
7 気軽に声をかけてください。一発ギャグとかできなくても大丈夫です。
人が好きな人大募集。
- PRICELESS メニューにないのが食べたいなあ...**
8 できるかぎりのことをします。
ちなみに店長は中華料理が大好きです (食べる方)
- PRICELESS 気になるスタッフの連絡先聞きたいな...**
9 STAFF全員この番号を言います「06-6585-7591」
繋がれば「ご予約はいつにしましょうか!!」と
逆に聞かれます!!
- PRICELESS 宴会の予約したいな...**
10 要望なんなりとお申し付けください。
オーダーメイドな宴会を
プロデュースします。



当店で使用している
お米の産地はQRコードより
ご確認くださいませ

