



# 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

### 牛肉の生ハム ブレザオラのユッケ風

牛の生ハムをオリジナルソースでコーティング。  
隠し味にはサワークリームを。

**888**  
[税込977]



迷ったら



### 欲張り前菜 盛り合わせ

二人様分から

**888**  
[税込977]

## 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

串カツとは二度つけ禁止のソースに付けて食べるもので、串揚げは  
いろいろな種類のソースにつけて食べるものだとしてきました。  
TWO SPOONではその両方を楽しめるように4つの食べ方を用意しました。  
是非スタッフにおすすめの組み合わせを聞いてください。



お任せ  
串カツ5本  
盛り合わせ **750**  
[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

### 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]
- ◆ 小貝柱串 200 [税込220]
- ◆ 圧倒的人気!黒毛和牛串 250 [税込275]
- ◆ 殻まで美味しい♡天使の海老 599 [税込659]

### 変わり串

- ♥ なすパンチェッタ串 199 [税込219]
- ♣ 生ハムマッシュルーム串 200 [税込220]
- ◆ たけのこ穂先 大葉串 250 [税込275]
- カマンベール串 250 [税込275]
- 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 399 [税込439]

### 野菜串

- ◆ インカの目覚め串 99 [税込109]
- ♥ れんこん串 99 [税込109]
- ♠ エリンギ串 150 [税込165]
- ♣ ヤングコーン串 150 [税込165]
- ♥ ズッキーニ串 150 [税込165]
- ◆ ホワイトアスパラ串 300 [税込165]

### 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~

### ♣ バジルマヨネーズ

イタリアンには欠かせないハーブの風味が効いた  
特製マヨネーズ

### ◆ 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!

### 自家製ピクルス



250  
[税込275]

とりあえず!

- 枝豆のガーリック和え ..... 190 [税込209]
- 野菜のカポナータ ..... 190 [税込209]
- オリーブ ..... 290 [税込319]
- ミックスナッツ ..... 290 [税込319]

おつまみ  
アランチーニ  
(ライスコロッセ)

1個 330 [税込363]



アンチョビまみれ  
キャベツ

350  
[税込385]



### 海老アボカドのタルタル 特製わさびマヨソース



なぜこの価格で提供して  
いるのか。それは  
「本当に美味しい」を  
届けたいから 350  
[税込385]

2種の生ハム  
盛り合わせ 490  
[税込539]



2種のチーズ  
盛り合わせ 590  
[税込649]



イタリアンの定番!!  
タコの  
カルパッチョ 550  
[税込605]



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]



フレッシュトマトカプレーゼ  
【生or焼き】 まずはそのまま!お気に入り  
でおかわりしたい方は「焼き  
590 [税込649]」を選択してください

ムール貝の  
白ワイン蒸し 690  
[税込759]



## SALAD

こだわりすぎてサラダなのか  
肉料理なのか、わからなくなりましたが、  
最高に美味しいです

### シーザーサラダ 590 [税込649]



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 690  
[税込759]



生ハムと  
野生ルッコラの  
イタリアンサラダ 790  
[税込869]

## FRIDE

旨さの秘訣は衣にあります。独自にブレンドした衣は  
そのまま食べても美味しく、中から肉汁が溢れます

### TWO SPOONの イタリアン唐揚げ 590 [税込649]



外はカリッなのに、中はレアに揚げたサーモンが  
旨さのポイント。いくらと一緒に召し上がります

サーモンレアかつ 890  
~いくら添え~ [税込979]

## フライドポテト

バター醤油 400  
[税込440]



バーニャマヨ 400  
[税込440]



トリュフ風味 400  
[税込440]



自家製サワー  
クリーム  
チリソース 450  
[税込440]



**AJILLO**



たっぷりキノコとベーコンのアヒージョ **690**  
[税込759]



ホワイトアスパラとホクホクニンニクアヒージョ **790**  
[税込869]



海老とイカのよくばりアヒージョ **790**  
[税込869]



明太に主役を奪われそうなインカの日覚め和ヒージョ  
アヒージョ好きのオーナーが特別に考案した和風アヒージョ **690**  
[税込759]

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]

**MAIN**



数量限定! **和牛「マルシン」のグリル**  
低温調理したマルシンは口に入れてたろける食感。  
この価格での提供のため、数量限定となります **999**  
[税込1099]

ほろほろローストポークの赤ワイン煮込み **790**  
[税込869]



大きなポークフランクのグリル **690**  
[税込759]  
ほろほろになるまで赤ワインでじっくり煮込んだ一皿

**RISOTTO**



**TWO SPOON リゾット** **888**  
[税込977]  
トリュフとチーズで作った、シンプルなのにやみつきになるオリジナルリゾット



蟹と小柱のトマトリゾット **750**  
[税込825]  
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



**PIZZA**

トマトのマルゲリータPIZZA

フル **900** ハーフ **550**  
[税込990] [税込605]



チーズたっぷりクリームPIZZA 生ハムのせ

フル **1000** ハーフ **650**  
[税込1100] [税込715]



サラミジェノベーゼPIZZA

フル **900** ハーフ **550**  
[税込990] [税込605]



ゴルゴンゾーラチーズPIZZA はちみつ添え

フル **1000** ハーフ **650**  
[税込1100] [税込715]

**PASTA**



生ウニの濃厚クリームソース やっぱりいくら **999**  
[税込1099]  
濃厚で贅沢なソースは一度食べたらやみつき

季節のペペロンチーノ

季節によって食材が変わります (※写真はイメージです) **790**  
[税込869]



海老とズッキーニのジェノベーゼ **990**  
[税込1089]



ボンゴレビアンコ **690**  
[税込759]



自家製ミートソースのボロネーゼ **690**  
[税込759]



サーモンとキノコのクリームソース **790**  
[税込869]

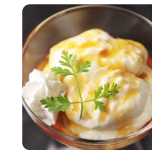


ヤリイカと明太のパスタ レモン風味 **790**  
[税込869]

**DESSERT**



ピスタチオアイス **250**  
[税込275]



プリンなのに卵不使用! なめらか塩キャラメルプリン **390**  
[税込429]



自家製ティラミス **490**  
[税込539]



ガトーショコラ **390**  
[税込429]

※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ギー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...**  
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。

