

PRANZO

ランチメニュー

老舗製麺所浅草開化楼×SALONE GROUPE 開発
【低加水パスタフレスカ“カラヒグ麺”】使用

全てのランチに、自家製パン(おかわり自由)とサラダが付きます

A. 定番の辛いトマトソース

… ¥1,320-

トマト/ニンニク/唐辛子/イタリアンパセリ/チーズ

B. イカと春菊のパスタ

… ¥1,650-

イカ/春菊/アンチョビ/あさり出汁/胡桃/ケッパー/グラナパダーノ/柑橘の皮

C. サルシッチャと春キャベツのアーリオオーリオ

… ¥1,650-

サルシッチャ/春キャベツ/アンチョビ/鶏出汁/ペコリーノチーズ/クミン

パスタの量をお選びください… 普通 100g / 中盛150g (通常料金)
大盛り200g + ¥330-

* SPECIALITA * パスタセットに追加で少し豪華なランチに…

◆ スペシャルティ **VINERIAラザニア**

限定10食

木次乳業ノンホモパスタライズ牛乳/ミートソース/チーズ

2人で一人前をシェア可能!

ランチセットに + ¥1,500で追加できます。

* A LA CARTA アラカルトメニュー *

もう少し召し上がりたい。ワインと共に楽しみたい方におすすめ!

ANTIPASTO -前菜-

DOLCE -ドルチェ-

トマトと自家製酵母パンのクロスティニ … ¥990/2p

アマゾンカカオのティラミス … ¥880-

季節の野菜と本場ピエモンテのバーニャカウダ … ¥1,870-

レモンのソルベ … ¥660-

香味野菜と真鯛のカルパッチョ … ¥1,870-

ヘーゼルナッツのジェラート … ¥770-

SECONDO -メインディッシュ-

鮭テールの地中海風オープン焼き … ¥2,090-

※アラカルトメニューはご提供にお時間を頂きます。
ご提供はパスタランチセットと順番が前後します。
予めご了承ください。

仔羊のポルペッティーノ インドウイソース … ¥1,870-

BEVANDE

ドリンクメニュー

ALCOLICO -アルコール-

- スパークリングワイン … ¥990
- シードル(リンゴのスパークリング) … ¥880
- ビール … ¥990
- ハウスワイン … 各 ¥880
白/オレンジ/ロゼ/赤
- GRAPE REPUBLIC … 各 ¥990
※グラスラインナップはスタッフまでお声がけ下さい。
- カクテル … 各 ¥990
カシス/ピーチ/ウイスキー/ジン/アマレット
- 無農薬リモンチェッロ … ¥880

ANALCOLICO -ノンアルコール-

- 山形県産リンゴジュース(ICE/HOT) … ¥880
- 山形県産ラ・フランスジュース(ICE/HOT) … ¥880
- コンコードブドウジュース … ¥880
- スパークリングウォーター … ¥880
- ブラッドオレンジジュース … ¥770
- ジンジャーエール … ¥770
- 烏龍茶 … ¥770
- ノンアルコールティー「リーフワイン」(ICE/HOT)
(ジャスミン碧螺春/紅玉/八八金萱) … ¥880

* SET MENU セットメニュー *

- カフェセット … + ¥440-
- カフェドルチェセット … + ¥660-

DOLCE ドルチェ:本日のドルチェ

CAFE カフェ:エスプレッソ/コーヒー(ICE/HOT)/紅茶(ICE/HOT)/アイスカフェラテ

* GRAPE REPUBLIC テイスティングセット *

- おすすめ3種 各40cc … ¥1,320-
- おすすめ5種 各40cc … ¥2,200-
- 厳選5種 各40cc … ¥2,750-

Follow me!

店舗公式Instagram
新メニューや
イベント情報更新中!



GRAPE REPUBLIC INC.
VINERIA SALONE

CORSO di PRANZO

ランチコース

Antipastini (前菜3種)

Pasta Degustazione (選べるパスタ)

A.定番の辛いトマトソース

B.イカと春菊のパスタ

C.サルシッチャと春キャベツのアーリオオーリオ

D.スペシャリテ VINERIAラザニア(+350円)

※A~Cのパスタは普通100g/中盛150g/+330円大盛200gからお選び下さい。

Dolce (本日のドルチェ)

MENU DI BEVANDE

飲み放題メニュー

自社生産スパークリングワイン・シードル

自社生産ワイン(白・オレンジ・ロゼ・赤) 計4種

カクテル(カシス/アマレット/ジン/ピーチ)

ウイスキー(ロック/ソーダ)

ソフトドリンク(オレンジ/ウーロン茶/ジンジャエール)

ノンアルコールティー “リーフワイン”

(ジャスミン碧螺春・紅玉・八八金萱) 計3種

CAFE+440円 【コーヒー・エスプレッソ・紅茶・アイスカフェラテ】

2時間制 (L090分) / ¥5,000-(税込) **+2,200円(税込)でワインの種類が増える
グレードアップメニューに変更可能です。**

コースは2名様~となります。

食材の仕入れや品数によって金額が変わります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。



ワインボトル販売中！
詳細はQRのワインリストを
ご確認ください



CORSO di VINERIA

シェフのおすすめコース

Antipasto Freddo (冷前菜)

Antipasto Cardo (温前菜)

Pasta del Giorno (おすすめパスタ)

Secondo piatto (お肉料理)

¥6,600- (税込) / 1名様

おすすめコースは2名様~となります。
食材の仕入れや品数によって金額が変わります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。

GRAPE REPUBLIC FREE FLOW

グレリパ飲み放題コース

自社生産スパークリングワイン・シードル

自社生産ワイン(白・オレンジ・ロゼ・赤) 計4種

カクテル(カシス/アマレット/ジン/ピーチ)

ウィスキー(ロック/ソーダ)

ソフトドリンク(オレンジ/ウーロン茶/ジンジャエール)

ノンアルコールティー “リーフワイン”

(ジャスミン碧螺春・紅玉・八八金萱) 計3種

¥2,950- (税込) / 90分制

+2,000円(税込)でワインの種類が増える
グレードアップメニューもございます。



GRAPEREPUBLICINC.
VINERIA SALONE

ワインボトル販売中！
詳細はQRのワインリストを
ご確認ください



5 月

MENU DI STAGIONE

季節のおすすめメニュー

ANTIPASTO -前菜-

炭焼きタコセロリと山形の“だし” ……¥2,200-

たこ/ホワイトセロリ/きゅうり/オクラ/ライム/コラトウーラ/ミント

└─→ ☆おすすめワイン

Aromatico2025(品種:デラウェア主体) ……¥1,100-

SECONDO PIATTO -メイン-

Spicy!

鶏のディアボロ風 自家製ハリッサとヨーグルトソース ……¥3,980-

鶏/青唐辛子/ヨーグルト/パクチー/ライム

└─→ ☆おすすめワイン

Cuvee Vineria(品種:デラウェア) ……¥1,100-

PASTA -パスタ-

帆立のペストジェノベーゼ ……¥2,300-

帆立/バジル/アーモンド/カシューナッツ/トマトエキス/スナップエンドウ/レモンゼスト

└─→ ☆おすすめワイン

Bianco Macerato2023(品種:デラウェア主体) ……¥1,100-

※ワインは全てFREE FLOW (GRANDE)に、含まれています。



GRAPEREPUBLIC INC.
VINERIA SALONE

サービス料として10%頂戴しております。

A LA CARTA

アラカルトメニュー

ANTIPASTO FREDDO -冷前菜-

- 北海道人参のザクザクサラダ …… ¥880-
(人参/フェンネル/キャラウェイ/キヌア/アーモンド)
- ふくどめ小牧場幸福豚のポルケッタとルッコラのサラダ …… ¥1,870-
(ポルケッタ/ルッコラ/サルサヴェルデ/レモン/パルミジャーノ)
- 季節の野菜と本場ピエモンテのバーニャカウダ …… ¥1,870-
(ロメインレタス/季節野菜/アンチョビ/ニンニク/牛乳)
- トマトと自家製酵母パンのクロスティーニ …… ¥990/2p
(トマト/ストラッキーノ/エシャロット/ホワイトバルサミコ/オレガノ)
- 香味野菜と真鯛のカルパッチョ …… ¥1,870-
(真鯛/茗荷/セロリ/長ネギ/コラトゥーラ/紫蘇スプラウト/ディル)

ANTIPASTO CALDO -温前菜-

- メークインとローズマリーのガリガリロースト …… ¥990-
(メークイン/ふくどめ小牧場ラード/ローズマリー)
- 鮭テールの地中海風オープン焼き …… ¥2,090-
(鮭/トマト/ニンニク/タイム/ケッパー/オレガノ)
- 仔羊のポルペッティーノ ンドウイヤソース …… ¥1,870-
(仔羊/フェンネル/クミン/トマト/ンドウイヤ/イタリアンパセリ)

+ ¥990-でパスタとしてもお楽しみいただけます！

- 天然酵母のライ麦パン …… ¥220-
(自家製天然酵母//ライ麦)



GRAPEREPUBLIC INC.
VINERIA SALONE

サービス料として10%頂戴しております。

PASTA -パスタ- (1~2名様量相当)

- スペシャリテ VINERIAラザニア** ……¥2,200-
(木次乳業ノンホモパスタライズ牛乳/ミートソース/チーズ)
- 仔羊のミートボールパスタ 極太麺** ……¥2,860-
(極太低加水パスタフレスカ/仔羊/トマトソース/ンドゥイヤ/ペコリーノ/クミン)
- 白いカチョエペペ** ……¥1,870-
(低加水パスタフレスカ/ホワイトペッパー/パルミジャーノ/ペコリーノ)
- 定番の辛いトマトソース** ……¥1,760-
(低加水パスタフレスカ/トマト/ニンニク/唐辛子/チーズ/セミドライトマト/イタリアンパセリ)
- *老舗製麺所浅草開化楼×SALONE GROUPE 開発*
【低加水パスタフレスカ“カラヒグ麺”】使用

各種大盛り+ ¥660-

SECONDO -メインディッシュ-

- 国産豚のコトレッタ セルバチコのサラダ添え** ……¥3,980-
(豚肩/バター/セルバチコ/バルサミコ/レモン/グラナパダーノ)
- なかやま牧場高原黒牛
ランプのローストと季節野菜のグリエ (200g)** ……¥5,500-
(牛ランプ/季節野菜/レモンペッパー)

DOLCE -ドルチェ-

- アマゾンカカオのティラミス** ……¥880-
(生クリーム/卵/エスプレッソ/アマレット/ラム/アマゾンカカオ)
- レモンのソルベ** ……¥660-
(レモン/レモンゼスト/リモンチェットロ)
- ヘーゼルナッツのジェラート** ……¥770-
(ジャンドゥイヤ/オレンジ/ヘーゼルナッツ)



GRAPEREPUBLIC INC.
VINERIA SALONE

サービス料として10%頂戴しております。

BEVANDE

ドリンクメニュー

GRAPE REPUBLICは、山形県南陽市にて100%GRAPEをコンセプトに世界へと発信するワインづくりを行っています。
当店は、VINERIA = VINO (ワイン) + OSTERIA (オステリア)がコンセプトのお店です。
ぜひお食事と合わせて、自社ワインを存分にお楽しみください。

GRAPE REPUBLIC FREE FLOW

自社醸造のワインを飲み放題で楽しめるプラン。お好きなプランでお楽しみください。

90分制

【Piccola-ピッコラ-】

自社スパークリングワイン・シードル
自社ワイン 白/オレンジ/ロゼ/赤
計6種

¥2,950-

【Grande-グランデ-】

自社ワイン 白/オレンジ/ロゼ/赤
計4種

オススメのGRAPE REPUBLIC
スパークリング/白/オレンジ/ロゼ/赤 等
計8種

¥4,950-

飲み放題には、その他カクテルやノンアルコールドリンクも含まれます

BICCHIERE

GRAPE REPUBLICのワインをグラスでご用意しております。
詳細はスタッフまでお尋ねください。

1杯/¥880- ~

ボトルのご用意もございます。お気軽にスタッフまでお尋ねください。



サービス料として10%頂戴しております。

店舗公式Instagram
新メニューや
イベント情報更新中!



Follow me!



APERITIVO -食前酒-

スパークリングワイン	・・・¥1,100
シードル(リンゴのスパークリング)	・・・¥880
ビール	・・・¥990

ALCOLICO -アルコール-

ストレート
orソーダ割
がオススメ

無農薬リモンチェッロ	・・・¥880
ウイスキー(ロック/ソーダ/ストレート)	・・・¥990
カクテル(カシス/ピーチ/アマレット/ジン)	・・・¥990

ANALCOLICO -ノンアルコール-

ICE・HOT
どちらでも

クダモノラクエン 山形県産リンゴジュース	・・・¥880
クダモノラクエン 山形県産ラ・フランスジュース	・・・¥880
コンコードブドウジュース	・・・¥880
スパークリングウォーター	・・・¥880
ブラッドオレンジジュース	・・・¥770
ジンジャーエール	・・・¥770
烏龍茶	・・・¥770
ノンアルコールティー “リーフワイン”(ICE/HOT)	・・・各¥880
・ジャスミン碧螺春(へきらしゆん)	・・・華やかに広がるジャスミンの香り
・紅玉(こうぎよく)	・・・フルーティーな味わいとハーブの香り
・八八金萱(はちはちきんせん)	・・・滑らかな口当たりと香ばしさ

CAFFE -カフェ-

エスプレッソ	・・・¥550
コーヒー(ICE/HOT)	・・・¥550
アイスカフェラテ	・・・¥660
紅茶(ICE/HOT)	・・・¥550



GRAPEREPUBLIC INC.
VINERIA SALONE

サービス料として10%頂戴しております。