



おすすめ No.1 オードブル盛り合わせ 一人前 1,200 円



ビストロ若旦那に来たらまずコレ！
イチオシのオードブル盛り合わせ。
自慢の自家製ハムやポテトサラダ、
田舎風パテなど、その日のおすすめ
7〜8種の豪華な盛り合わせです。
お一人様 1,200 円

前菜盛りに合わせるなら
ペローニ ナストロアズーロ
生小580 円 生中780 円
イタリア・ローマで誕生した
プレミアムイタリアンビール。
柑橘系の香りと爽やかな飲み
心地が、一杯目に最適です！





マルゲリータ D.O.C

トマトソース/バジル/水牛モzzarella

1,500 円



グアトロフォルマッジ

クリームソース/モzzarella/ゴルゴン
ダレッジョ/カラナバナーノ

1,500 円



チチニエウリ

トマトソース/釜揚げしらす/ニンニク/
オレガノ

1,300 円



ビスマルク

クリームソース/生ハム/卵/モzzarella

1,600 円



マルゲリータ

トマトソース/バジル/モzzarella

1,200 円



マリナーラ

トマトソース/ニンニク/オレガノ

1,100 円



フロシュート・エ・ルーロラ

トマトソース/モzzarella/生ハム/ルッコラ

1,600 円

野菜を
味わう

北海道産「雪室熟成北あかり」
雪の下で2年間熟成された、糖度の高い絶品じゃがいも。



雪室熟成北あかりのポテトフライ 680 円

旬のお野菜のフリッタータ 580 円



ミラノ風アスパラガス 880 円



石窯カリル野菜の
バーニャカウタ 1,200 円

京の旬野菜を石窯でじっくり
グリルしました。
アンチョビの効いたバーニャ
カウダソースでお召し上がり
ください。

自家製
スモークサーモン

オニオンスライスと
ハーブサラダ仕立て 1,200 円



シーザーサラダ 980 円



牛バラ肉の赤ワイン煮込み たっぷりのマッシュポテトと	1,880 円	
トリッパ(ハチノス)のトマト煮込み	1,350 円	
サルシッチャとアリゴ	1,200 円	
色んな貝の白ワイン蒸し	1,200 円	
エスカルゴ ブルゴーニュ風	1,200 円	

Cello.

イタリア伝統の果実リキュール
「チェッロ」を使用したサワー

リモンチェッロのレモンサワー.....580 円

アップルチェッロのりんごサワー.....580 円

メローネチェッロのメロンサワー.....580 円

アランチェッロのオレンジサワー.....580 円



PUNI DISTILLERY

イタリア初のウイスキー専門蒸留所「フーニ社」より、
古典的なモルトスタイルの「ゴールド」。
夏の果物と甘いバニラの調和のとれたマリージュは、
オークから来る美しくほのかなスパイシーさを伴い完成する。

プレミアムウイスキー
フーニ ゴールドハイボール 980 円



パン＆バゲット料理

自家製フォカッチャ300 円

ガーリックトースト500 円

スルスケッタ

スライスしたバゲットに色々な具材をのせたイタリア料理

オイルサーディンとドライトマト580 円

チリライムシュリンプとワカモレ680 円

チリコンカン680 円

和牛ローストビーフとサワークリーム780 円

小皿料理
いろいろ

チリコンカン
トルティーヤチップスと
980 円

和牛ミンチといろんな豆に、
トマトと香辛料を加えて炒めた
スパイシーなメキシカン料理。
シェフ渾身の一品です。

ワインのお供におすすめ

田舎風パテ750 円

和牛の自家製ローストビーフ980 円

フレッシュトマトのカプレーゼ980 円

京都城陽イチジクのバターアツアツ素焼きヒザと 1,200 円

自家製豚肩ロースハム850 円

メの Pasta

昔懐かしいナポリタン1,000 円

自家製パンチェッタとドライトマトのペペロンチーノ 1,200 円

明太子と大葉のクリームソース1,200 円

自家製パンチェッタと淡路玉ねぎのアマトリチャーナ 1,300 円

タコとじゃがいものジェノベーゼ1,300 円

ひき肉たっぷりボロネーゼ1,500 円

アヒージョ バゲット付き



砂ずりコンフィと
万願寺唐辛子

800 円



釜揚げしらすと
白ネギ

800 円



海老と
マッシュルーム

800 円

オリーブのマリネ580 円

彩り野菜の自家製ピクルス 580 円

キャロットラペ380 円

自家製ポテトサラダ450 円

イタリアンカポナータ480 円






自家製鶏ハム750 円

生ハム1,200 円

イタリアンチーズ6種の盛り合わせ1,800 円

生ハムとスッラータチーズ1,650 円






デザート

自家製パンナコッタ.....500 円

イタリア風ババロア

アフォガート600 円

バニラジェラートのエスプレッソかけ

イタリアンジェラート盛り合わせ650 円

バニラ、ビスタチオ、スラッドオレンジの盛り合わせ



※写真は3人前です

★オードブル盛り合わせ 一人前 1,200円

本日のおすすめ前菜をどっさり盛り合わせた一皿です。
迷ったらコレがおすすめ！
（当店自慢の田舎風パテや自家製ハム、ピクルスなど
おすすめ前菜7～8種のどっさり盛り合わせ）

ピザ

- ・マリナーラ 1,100円
トマトソース&ニンニク&オレガノ
- ・マルゲリータ 1,200円
トマトソース&バジル&モッツァレラチーズ
- ・チチニエッリ 1,300円
トマトソース&釜揚げしらす&ニンニク&オレガノ
- ・マルゲリータD.O.C 1,500円
トマトソース&バジル&水牛モッツァレラチーズ
- ・クアトロフォルマッジ ハチミツ付き 1,500円
クリームソース&モッツァレラ、ゴルゴン、タレッジョ、カラナパダーノ
- ・フロシュート・エ・ルーコラ 1,600円
トマトソース&モッツァレラチーズ&生ハム&ルッコラ
- ・ビスマルク 1,600円
クリームソース&生ハム&卵&モッツァレラチーズ

サラタ

- ・フレッシュトマトのカプレーゼ 980円
- ・ポーチドエッグと鶏ハムのシーザーサラタ 980円
- ・石窯カリル野菜のバーニャカウタ 1,200円
石窯でカリルした京の旬野菜を、アンチョビの効いたバーニャカウタソースで
※お野菜の内容は季節によって変更となります

前菜

- ・彩り野菜の自家製ピクルス 580円
- ・キャロットラペ 380円
- ・自家製ポテトサラタ 450円
- ・イタリアンカポナータ 480円
- ・オリーブのマリネ 580円
ハース香る自家製マリネ
- ・旬のお野菜のフリッタータ 580円
オムレツに似たイタリアの伝統的な卵料理
- ・雪室熟成北あかりのポテトフライ 680円
北海道の雪の中で2年間熟成された北あかり。甘さにびっくり。
- ・ミラノ風アスパラガス 880円
アスパラガスと自家製パンチェッタ、玉子のオーブン焼きにたっぷりのチーズをかけて
- ・チリコンカン トルティーヤチップスと 980円
和牛ミンチといろんな豆のトマト煮込み（メキシカン風アメリカ料理）

パン・バゲット

- ・自家製フォカッチャ 300円
- ・ガーリックトースト - バゲット - 500円
ブルスケッタ スライスしたバゲットに色々な具材を乗せたイタリア料理
- ・オイルサーディンとドライトマト 580円
- ・チリライムシュリンプとワカモレ 680円
- ・チリコンカン 680円
- ・和牛ローストビーフとサワークリーム 780円

メイン

- ・色んな貝の白ワイン蒸し 1,200円
山盛りの貝を白ワイン蒸しに
- ・エスカルゴ ブルゴーニュ風 1,200円
フランス ブルゴーニュの郷土料理。ガーリック風味
- ・サルシッチャとアリゴ 1,200円
アリゴ：チーズとマッシュポテトを混ぜ合わせたフランスの郷土料理
- ・トリッパ（ハチノス）のトマト煮込み 1,350円
- ・牛バラ肉の赤ワイン煮込み たっぷりのマッシュポテトと
旨味たっぷりの牛カルビを赤ワインで柔らかくなるまで煮込みました 1,880円

前菜

- ・田舎風パテ 750円
- ・自家製鶏ハム 750円
- ・自家製豚肩ロースハム 850円
- ・和牛の自家製ローストビーフ 980円
- ・自家製スモークサーモンとオニオンスライス 1,200円
- ・自家製スモークサーモンのハースサラタ仕立て 1,200円
- ・生ハム 1,200円
- ・生ハムとブッラータチーズ 1,650円
クリーミーなフレッシュチーズと生ハムに、オリーブオイルをたっぷりかけて
- ・イタリアンチーズ6種の盛り合わせ 1,800円
- ・京都城陽イチジクのバター 1,200円
アツアツの素焼きピザに付けてお召し上がりください

アヒージョ バゲット付き

- ・砂ずりのコンフィと万願寺唐辛子 800円
- ・海老とマッシュルーム 800円
- ・しらすと白ネギ 800円

パスタ

- ・昔懐かしいナポリタン 1,000円
- ・自家製パンチェッタとドライトマトのペペロンチーノ 1,200円
- ・明太子と大葉のクリームソース 1,200円
- ・自家製パンチェッタと淡路玉ねぎのアマトリチャーナ 1,300円
- ・タコとじゃがいものジェノベーゼ 1,300円
- ・ひき肉たっぷりボロネーゼ 1,500円

デザート

- ・自家製パンナコッタ 500円
- ・アフォガート 600円
- ・イタリアンジェラート盛り合わせ 650円
バニラ、ピスタチオ、ブラッドオレンジ

BISTRO WAKADANNA

Beer

生ビール

ペローニ ナストロアズーロ 小580 円
中780 円



★ペローニ ナストロアズーロとは？

1963 年イタリアのローマで誕生したプレミアムイタリアンビール。
絶妙にバランスがとれた苦味と柑橘類のスパイシーな香りで、驚くほど
キレが良く、すっきりとした後味を実現しています。

瓶ビール

＜小＞アサヒスーパードライ 334ml...530 円
アサヒ ドライゼロ530 円
モレッティ・ゼロ530 円
(イタリアンノンアルコールビールテイスト飲料)

Wine

グラスワイン580 円～
ボトルワイン3,500 円～

★詳しくはワインリストをご覧ください

Highball

サントリー角ハイボール580 円
サントリー角コーグハイ680 円
サントリー角ジンジャーハイ680 円
ブーニゴールドハイボール980 円



★ブーニ ゴールドとは？

イタリアで生まれた古典的なスタイルのモルトウイスキー。
鮮やかな黄金色と時を超越した優美な香りが特徴です。
夏の果物と甘いバニラの調和のとれたマリアージュに
非日常を味わえる、本格派のイタリアンウイスキーです。



Sour

リモンチェッロのレモンサワー580 円
アップルチェッロのりんごサワー580 円
メローネチェッロのメロンサワー580 円
アランチェッロのオレンジサワー580 円
赤ワインサワー580 円
白ワインサワー580 円

★“チェッロ”とは？

イタリア伝統の果実のリキュール。果皮を使用しており、糖度・
香りが高く、サワーにピッタリのお酒です。



Cocktail

ジントニック650 円 カンパリソーダ650 円
モスコミュール650 円 カンパリオレンジ650 円
カシスソーダ650 円 アペロールジンジャー650 円
カシスオレンジ650 円 アペロールソーダ650 円
カシスウーロン650 円



Softdrink

コーラ / ジンジャーエール (辛口) / オレンジジュース
カルピス / カルピスソーダ / ウーロン茶各 480 円
サンペレグリーノ (炭酸水 - 無糖 -)400 円
サンペレグリーノ リモナーダ (レモンソーダ)700 円
サンペレグリーノ アランチャーダ (オレンジソーダ)700 円
林農園 しぼったままのぶどうジュース980 円
OPIA ノンアルコールシャルドネスパークリング1,300 円
コーヒー (ホット / アイス)480 円
紅茶 (ホット / アイス)480 円