



M A N O

M A G I O

N A G O Y A



SALSA DI POMODORO
POMODORO 3
CIPOLLA 1
AGLIO 1
OLIO D'OLIVA 50
SALE

SALAD

日本各地より毎日おいしい野菜を仕入れ
体にやさしい彩り豊かなサラダに仕上げました。
素材の味を引き立てるドレッシングでお召し上がり下さい。



①・10種類野菜の菜園サラダ
10 KINDS OF VEGETABLE SALAD
800YEN [HALF SIZE] 500YEN



②・小さなトマト&モzzarellaチーズの
サラダ仕立て
CAPRESE SALAD
950YEN [HALF SIZE] 600YEN

・シーザーサラダ 800YEN [HALF SIZE] 500YEN
CAESAR SALAD

・シーザーサラダ&シーフード 950YEN [HALF SIZE] 600YEN
SEAFOOD CAESAR SALAD

・イタリア産生ハムのサラダ 1,000YEN [HALF SIZE] 650YEN
PROSCIUTTO SALAD



③・ローストビーフのサラダ 1,200YEN
ROAST BEEF SALAD



APPETIZER & SKILLET

厳選されたイタリア産生ハムやチーズの盛り合わせ。
キンキンに冷えたビール、ワインと共に
お楽しみください。



①・生ハム&チーズの盛り合わせ
PROSCIUTTO AND CHEESE PLATTER
1,250YEN

・生ハム&サラミの盛り合わせ 1,000YEN
PROSCIUTTO AND SALAMI PLATTER

・ガーリックトースト 500YEN
GARLIC TOAST

・トマトバゲットチーズグラタン 800YEN
BAGUETTE CHEESE GRATIN

・揚げニョッキ(パルメザンチーズ) 400YEN
PARMESAN CHEESE OVER FRIED GNOCCHI

・揚げラビオリ(さっぱりお塩で) 450YEN
FRESH FRIED RAVIOLI WITH FRESH SALT

・オリーブ&ピクルス 450YEN
OLIVE & PICKLES

・3種類チーズ 1,000YEN
THREE KINDS OF CHEESE PLATTER

・前菜5種の盛り合わせ 1,250YEN
※内容はスタッフにお尋ねください。
ASSORTED APPETIZERS OF 5 TYPES



②・ソーセージグリル 800YEN
SAUSAGE GRILL

PIZZA

300℃のピザオーブンでパリッと焼き上げたローマ風ピッツァ。
生地には全粒粉を使用しさらに香ばしくおいしく仕上げました。
食物繊維や鉄分も摂取でき健康志向の方々にも気軽に食べて頂けます。
とろとろチーズとサクサク食感のハーモニーをお楽しみください。



▲・フレッシュモzzarellaチーズの
贅沢マルゲリータ

(トマトソース・モzzarellaチーズ・
パルメザンチーズ・バジル・ガーリックオイル)

LUXURY MARGHERITA OF
FRESH MOZZARELLA CHEESE

1,500YEN

▲・大人のジェノベーゼ

(バジルソース・モzzarellaチーズ・
パルメザンチーズ)

GENOVESE

1,450YEN

▲・スモークサーモンとアボカドのピッツァ

(トマトソース・オリジナルブレンドチーズ・
スモークサーモン・アボカド)

SMOKED SALMON AND AVOCADO

1,500YEN



▲・ピッツァカルボナーラ

(トマトソース・オリジナルブレンドチーズ・
ベーコン・卵クリームソース)

CARBONARA

1,500YEN



▲・菜園風ピッツァバーニャ・カウダソース

(トマトソース・オリジナルブレンドチーズ・季節野菜)

VEGETABLE STYLE PIZZA WITH
BAGNA CAUDA SAUCE

1,550YEN

・マルゲリータ

(トマトソース・オリジナルブレンドチーズ・バジル)
MARGHERITA

1,300YEN

・人気のオーソレミオ

(トマトソース・オリジナルブレンドチーズ・ハム・半熟卵)
HAM AND POACHED EGG

1,500YEN

・魚介たっぷりペスカトーレ

(トマトソース・オリジナルブレンドチーズ・海老・イカ・アサリ・ムール貝・タコ)
PESCATORE

1,600YEN

・生ハム&ルッコラ

(ガーリックオイルソース・パルメザンチーズ・生ハム・ルッコラ)
PROSCIUTTO AND RUCOLA

1,600YEN

・ドライフルーツとゴルゴンゾーラ
蜂蜜の香り

(ガーリックオイルソース・オリジナルブレンドチーズ・
ドライフルーツ・ゴルゴンゾーラ・蜂蜜)

DRIED FRUITS AND
GORGONZOLA PIZZA WITH HONEY

1,600YEN

PASTA

従来の麺を更に進化させ糖質40%カット麺を開発。
食物繊維を4倍に増やし、ヘルシーで体にやさしい生麺に仕上げました。
今までのオリジナル生麺もご用意しております。
お好みでご賞味ください。



選べる麺
もちもち食感! オリジナル生麺
ヘルシーに美味しく! 糖質40%カット生麺
お好みの麺をお選びください。



●半熟卵を添えた 1,450YEN
カルボナーラ (平打ち生パスタ)
CARBONARA WITH SOFT-BOILED EGG



●海老とアボカドの 1,500YEN
バジルクリームソース (平打ち生パスタ)
SHRIMP AND AVOCADO WITH BASIL CREAM SAUCE



●オマール海老と魚介のトマトソース 1,800YEN
(生スパゲッティ・オマール海老・海老・イカ・タコ・アサリ・ムール貝)
OMAR SHRIMP AND SEAFOOD TOMATO SAUCE



●炙りウニとフレッシュトマトの 1,800YEN
バジル風味 (生スパゲッティ)
FRESH TOMATO SAUCE WITH SEA URCHIN AND BASIL

●モッツアレラチーズとバジルの 1,350YEN
トマトソース (生スパゲッティ)
MOZZARELLA CHEESE AND BASIL TOMATO SAUCE

●カルボナーラ トマトクリームソース 1,450YEN
(平打ち生パスタ)
CARBONARA TOMATO CREAM SAUCE

●博多明太子のバターソース 1,450YEN
(生スパゲッティ)
SEASONED COD ROE BUTTER SAUCE

●ハムときのこのクリームソース 1,500YEN
(平打ち生パスタ)
HAM AND MUSHROOM CREAM SAUCE

●じっくり煮込んだクリームミートソース 1,500YEN
(平打ち生パスタ)
MEAT SAUCE WITH CREAM

●山海の幸入りクリームソース 1,500YEN
(平打ち生パスタ・海老・アサリ・ムール貝・キノコ)
SEAFOOD AND MUSHROOM CREAM SAUCE

●バターしょうゆの Parmesan チーズ風味 1,600YEN
ローストビーフ添え (平打ち生パスタ)
BUTTERED SOY SAUCE WITH ROAST BEEF



RISOTTO

マーノマジョオススメ! パルメザンチーズたっぷりの濃厚リゾットや
新鮮な海の幸を使用したリゾットはシンプルながら味わい深い逸品です。



●・パルメザンチーズ
たっぷりのリゾット
RISOTTO WITH PLENTY OF
PARMESAN CHEESE
1,500YEN

・オマール海老と魚介の
トマトリゾット
OMAR SHRIMP AND SEAFOOD
TOMATO RISOTTO
1,650YEN

MAIN DISH

お肉やお魚をそれぞれの素材の味を生かしシンプルに仕上げました。
ワインと共にかがですか?



●・お肉料理 ※内容はスタッフにお尋ねください。●
TODAY'S MEAT DISHES
2,200YEN

●・お魚料理 ※内容はスタッフにお尋ねください。
TODAY'S FISH CUISINE
2,000YEN

※2名様分程度の量がございます。

DOLCE

旬のフルーツやこだわりの素材を使用したドルチェ。
“おいしいのひととき”をご堪能ください。



●・濃厚カタラーナのキャラメリゼ仕上げ
CATALANA
500YEN

●・しっとりブラウニー 600YEN ●
BROWNIE

・ジェラート3種盛り合わせ 600YEN
GELATO 3 ASSORTED



●・季節のフルーツパンケーキ ※内容はスタッフに
お尋ねください。
SEASONAL FRUIT PANCAKE
800YEN



・本日のケーキ ※内容はスタッフに
お尋ねください。
TODAY'S CAKE
600YEN

MANOMAGIO NAGOYA
ORIGINAL GRAND MENU



DRINK MENU





BEER ビール

アサヒスーパードライ(グラス)	450YEN
アサヒスーパードライ(ジョッキ)	550YEN
シャンディガフ	480YEN
アサヒドライゼロ(ノンアルコール)	450YEN

GLASS OF WINE グラスワイン

グラスワイン (白・赤・スパークリング)	各450YEN
-------------------------	---------

PLUM WINE 梅酒

契〜CHIGIRI〜 (ロックまたはソーダ割り)	450YEN
厳選した国産梅だけを使用し、 上質なブランデーで仕上げました。	

COCKTAIL カクテル

カシスベース		カンパリベース	
カシスオレンジ	500YEN	カンパリオレンジ	500YEN
カシスグレープフルーツ	500YEN	カンパリグレープフルーツ	500YEN
カシスソーダ	500YEN	カンパリソーダ	500YEN
カシスジンジャー	500YEN	カンパリジンジャー	500YEN
ピーチベース		ウイスキーベース	
ピーチツリーフィズ	500YEN	ハイボール	450YEN
ファジーネーブル	500YEN	ジンジャーハイボール	500YEN
ピーチツリーティー	500YEN	シトラスハイボール	500YEN

NON-ALCOHOL COCKTAIL

ノンアルコールカクテル

サラトガクーラー	500YEN
シャーリーテンプル	500YEN
ロシアンハート	500YEN

CAFE カフェ

コーヒー(ホット・アイス)	400YEN	カプチーノ	450YEN
紅茶(ホット・アイス)	400YEN	抹茶ラテ(ホット・アイス)	480YEN
エスプレッソ	400YEN	カフェモカ(ホット・アイス)	480YEN
カフェラテ(ホット・アイス)	450YEN	キャラメルマキアート(ホット・アイス)	480YEN

SOFT DRINK ソフトドリンク

オレンジジュース	400YEN	たっぷり果肉入りソーダ	480YEN
グレープフルーツジュース	400YEN	(白桃・キウイ・レッドグレープフルーツ)	
ブラッドオレンジジュース	500YEN	炭酸のシュワッと感と果肉のゴロッと感が 心地いい新感覚ドリンクです。	
マンゴージュース	400YEN		
コーラ	400YEN	ビネガースパークリング	480YEN
ジンジャーエール	400YEN	(ローズヒップ&カシス・ライム& ミント・ピンクグレープフルーツ)	
ウーロン茶	400YEN	美容と健康に! さっぱりフルーティーで 飲みやすいビネガードリンクです。	





GLASS OF WINE グラスワイン

グラスワイン(白・赤・スパークリング) 各450YEN ※銘柄についてはお選び頂けません。

BOTTLE OF WINE ボトルワイン



マーマジヨでは
世界各地より
おいしい旬のワインを
ご用意しております。
お料理と合わせて
お楽しみください。



赤ワイン

カンティナ・ラヴォラータ ネロ・ターヴォラ【イタリア】
鮮やかなガーネット色で上品な香りと、バランスのとれた
ボディを持ったワインです。

テッレ・パッセーリ モンテプルチアーノ・ダブルツォ【イタリア】
果実味豊かで柔らかな口当たりのフレッシュで飲みやすいワインです。

タクン・レセルヴァ・カベルネ・ソーヴィニヨン【チリ】
熟したプラムやラズベリーのような果実味にほのかにバニラの
ニュアンスが感じられるまろやかな赤ワインです。

ヴィニャ・アルバリ・クリアンサ【スペイン】
豊かな果実味、オーク樽由来のバニラ香が楽しめます。
タンニンはなめらかで心地よく、長い余韻を楽しめます。

ジネステ・セレクション・カベルネ・ソーヴィニヨン【フランス】
カベルネソーヴィニヨン100%。新鮮なフルーツの香りが広がる
ミディアムボディのワインです。

スパークリングワイン

フィリペッティ ピノシャルドネ【イタリア】
フレッシュハーブの爽やかな香り、豊かな果実味が特徴です。

白ワイン

カンティナ・ラヴォラータ インツォリア【イタリア】
果実味豊かでフレッシュ&フルーティなやや辛口のワインです。

テッレ・パッセーリ トレッビアーノ・ダブルツォ【イタリア】
心地よい酸味と果実味のバランスが良いワインです。

タクン・レセルヴァ・シャルドネ【チリ】
爽やかなシトラス系の香りにトロピカルなテイストを感じる
辛口ワインです。

ヴィニャ・アルバリ・ベルデホ【スペイン】
ベルデホ100%で造られた花やフルーツの香りが
特徴的でバランスのとれた酸味が感じられる白ワインです。

ジネステ・セレクション・シャルドネ【フランス】
シャルドネ100%。シャルドネの特徴をきれいに表現した
フレッシュで酸味のバランスが良いワインです。

ボトルワイン

ALL 1,900YEN

