OSTERIA 3903

WITH SMALL FOREST

DRINK MENU

WINE LIST

RED WINE 赤ワイン

・キューザ グランデ カサリ
【 産地：イタリア 品種：モンテプルチアーノ 特徴：ミディアム 】
グラス / 580　ボトル / 2800

・ロスヴァスコス
【 産地：チリ 品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 特徴：フル 】
グラス / 680　ボトル / 4500

・ピノノワール
【 産地：フランス 品種：ピノ・ノワール 特徴：ミディアム 】
グラス / 680　ボトル / 4500

・キャンティクラシコ
【 産地：イタリア 品種：サンジョベーゼ 特徴：ミディアム 】
グラス / 680　ボトル / 4500

・ボデガスガレガス　カストロレヒオ
【 産地：スペイン 品種：テンプラーニョ、ガルナッチャ 特徴：ミディアム 】
ボトル / 2500

・ビアッヘ　エスパーニャ
【 産地：スペイン 品種：テンプラーニョ、ガルナッチャ 特徴：ライト 】
ボトル / 2500

・アップルツリー　フラットシラーズ
【 産地：オーストラリア 品種：シラーズ 特徴：ミディアム 】
ボトル / 3500

WHITE WINE 白ワイン

・ピエロマンチーニ
【 産地：イタリア 品種：ヴェルメンティーノ 特徴：辛口 】
グラス / 580　ボトル / 3500

・ウィリアムフェーブル　シャブリ
【 産地：フランス 品種：シャルドネ 特徴：辛口 】
グラス / 680　ボトル / 4500

・タマヤシャルドネ　レゼルヴァ
【 産地：チリ 品種：シャルドネ 特徴：辛口 】
グラス / 680　ボトル / 3500

・スワロー
【 産地：アメリカ 品種：グヴェルツ・トラミネール 特徴：甘口 】
グラス / 680　ボトル / 3500

・ロスヴァスコス
【 産地：チリ 品種：ソーヴィニヨン・ブラン 特徴：辛口 】
グラス / 680　ボトル / 4500

・ツェラー　シュヴァルツ　カッツ
【 産地：ドイツ 品種：リースリング 特徴：甘口 】
グラス / 580　ボトル / 2800

・ボデガスガレガス　カストロレヒオ
【 産地：スペイン 品種：バロミノ 特徴：辛口 】
ボトル / 2500

・ビアッヘ　エスパーニャ
【 産地：スペイン 品種：マカベオ 特徴：辛口 】
ボトル / 2500

・ボッラ　ソアヴェ　クラシコ
【 産地：イタリア 品種：ガルガネガ 特徴：辛口 】
ボトル / 2800

ROSE WINE ロゼワイン

・ロゼ　ダンジュ
【 産地：フランス 品種：グロロ、ノワール 特徴：やや甘口 】
グラス / 580　ボトル / 2800

SPARKRING WINE スパークリング

・クエルチオーリ　ランブルスコ　ドルチェ　ロゼ
【 産地：イタリア 品種：ランブルスコ・サラミーノ 特徴：甘口 】
ボトル / 2800

・ピノシャルドネ　ピエモンテ
【 産地：イタリア 品種：ピノ・ビアンコ、シャルドネ 特徴：辛口 】
ボトル / 3500

WINE SPRIZER ワインスプリッツァー

Red wine spritzer
赤ワインスプリッツァー 480

White wine spritzer
白ワインスプリッツァー 480

Sherry spritzer
シェリースプリッツァー 580

Aperol spritzer
アペロールスプリッツァー 580

SANGRIA サングリア

Apple Red wine sangria
林檎の赤ワインサングリア 580

Grapefruit White wine sangria
グレープフルーツの白ワインサングリア 580

WINE COCKTAIL ワインカクテル

[赤WINE BASE]

American Lemonade
アメリカンレモネード 480

Calimocho
カリモーチョ 480

[白WINE BASE]

Operator
オペレーター 480

Keel
キール 580

[SPARKRING BASE]

Kir Royal
キールロワイヤル 480

Mimosa
ミモザ 480

NON ALCHOL DRINK

ノンアルコールドリンク

SOFT DRINK

ソフトドリンク ALL 380

Tonic Water
トニックウォーター

Ginger ale
ジンジャーエール

Orange juice
オレンジジュース

Triple berry soda
トリプルベリーソーダ

Yuzu mitsu squash
柚子蜜スカッシュ

Oolong tea
ウーロン茶

Gyokuro tea
玉露茶

Jasmine tea
ジャスミン茶

COFFEE

コーヒー

Black coffee
ブラックコーヒー[HOT] 380

Espresso
エスプレッソ[HOT] 280

OSTERIA 3903
WITH SMALL FOREST

RECOMMEND
オススメ

Kobore sparkring
こぼれスパークリング 480

BEER ビール

Doraft
ドラフト～プレミアムモルツ～ 580

Corona
コロナ 680

Moretti
モレッティ 780

Non-alcoholic beer
ノンアルコールビール 480

WHISKEY ウィスキー

Chivas Regal
シーバスリーガル 580

Jack Daniel's
ジャックダニエル 680

Yamazaki
山崎10年 780

ORIGINAL COCKTAIL
オリジナルカクテル

Doraft
とろけるマンゴーフィズ 580

Tea cocktail
紅茶カクテル 580

Tropical pineapple fizz
トロピカルパインフィズ 580

MOJITO
モヒート

Virgin Mojito
ヴァージンモヒート 680

Mango Mojito
マンゴーモヒート 680

pineapple Mojito
パインモヒート 680

Berry Mojito
ベリーモヒート 680

CLASSIC MOJITO
[クラシックモヒート]
100年以上の歴史を持つ、唯一の100％キューバラム。灼熱の太陽を浴びて熟したサトウキビを煮詰め、砂糖を結晶させた後の糖蜜を原料とし、発酵・蒸留・熟成の工程を経て作られる、生粋のキューバラム

Havana Club 3years
ハバナクラブ3年 680

Havana Club 7years
ハバナクラブ7年 780

Un Menu Stagionare

神奈川 × Itarian

三浦から漁師さんが届けてくださる新鮮な魚介。
秦野の肥沃な大地で育った力強い無農薬野菜。
海老名の養鶏家さんが造る新鮮タマゴ。
そんな神奈川の新鮮食材を用い、イタリアンらしい
シンプルで大胆な、それでいて優しい味の一皿に仕上げます。
肩肘張らずイタリアンを楽しんで頂きたい。
それがOsteria3903の想いです。

Antipasto ～ 前菜 ～

ALL 300

- 豚肉のパテ
- オリーブの香草マリネ
- 野菜のピクルス
- クリームチーズのディップ
- 茄子のカポナータ

ALL 500

- アンチョビスパイシーポテト
- ゼッポリーニ
- 白レバー入り田舎風テリーヌ
- チーズの盛り合わせ
- マグロとアボガドの岩海苔ディップ
- フルーツトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ
- パルマ産プロシュートとサラミ

Antipasto mist

アンティパスト ミスト
～シェフおまかせ前菜盛り合わせ～

980

Insalata ～ サラダ ～

- 本日鮮魚のオリーブサラダ 780
- 小清水農園野菜のオーガニックサラダ 780
- イタリア直送パルミジャーノチーズのシーザーサラダ 780
  イタリアから空輸で届く香り豊かなチーズを豪快に使いスタッフが目の前で仕上げる本格サラダ

Primo piatto ～ パスタ & リゾット ～

- 牛スジデミグラスオムライス 980
  赤ワインでじっくり煮込んだ特製のデミグラスソース

［10食限定］
- フォアグラリゾット～黒トリュフソース～ 980
  芳香な黒トリュフのソースをからめてお召し上がり下さい

- サーモンとブロッコリーのクリームソース スパゲッティーニ 980
  ディルを効かせたクリームソース
- 渡り蟹のトマトクリームパスタ スパゲッティーニ 1080
  カニの旨味を凝縮したソース
- イカ墨のペスカトーレ バベッティ ～魚介をふんだんに使ったトマトパスタ～ 1180
  エビやカニなどその日に獲れた魚介を使用

PANE ～ パン ～

- バケット 250
- ガーリックトースト 380

PIZZA ～ ピッツァ ～

- ピッツァ マルゲリータ 1180
- パルマ産生ハムとルーコラのピッツァ 1180

Second piatto ～ 肉と魚の逸品 ～

- 鶏モモ肉のオーブン焼き 880
  10種類近いスパイスで漬け込んだ鶏モモ肉のロースト
- 牛スジデミグラス赤ワイン煮込み［パン付］ 880
  牛スジ肉を赤ワインベースにしたデミグラスソースでじっくり煮込んでいます
- ムール貝の白ワイン蒸し 1/2ポンド 880 / 1ポンド 1480
  ムール貝を白ワインで蒸したシンプルな味付け

［残ったスープで］ スープパスタ or リゾット … 480

［名物］
- ガーリックステーキ“ビステッカ” 1/2ポンド［226g］ 1680（1～2人前） / 1ポンド［450g］ 2760（3～4人前）
  日替わりで仕入れる牛の赤身肉に赤ワインソースを合わせています

［漁港直送鮮魚］
- アクアパッツァ ～三浦鮮魚と貝の白ワイン煮込み～ 1580
  丸ごと魚を白ワインで煮込んだイタリアの代表料理

［残ったスープで］ スープパスタ or リゾット … 480

Dolce ～ デザート ～

- ガトーショコラ 580
- 季節のスイーツ［詳しくはスタッフまで］ 580
- ベイクドチーズケーキ 580
- クレームブリュレカタラーナ 680
  ～バニラアイス添え～
- デザートミスト（盛り合わせ）3～5人前 1580

Coffee ～ コーヒー ～

- エスプレッソ 280
- カプチーノ［HOT］ 380
- フラットホワイト［HOT］ 380
- ブレンドコーヒー［HOT / ICED］ 380

全商品税別価格となっております / お通し代350円頂いております

OSTERIA 3903
with small forest

コース おしながき
Course Lineup

これだけは ハズせない!!

・ムール貝の白ワイン蒸し
ムール貝のダシがたっぷり染み出た、至福の一品。

・アンティパストミスト
シェフ自慢のアンティパスト盛り合わせ。

・無農薬有機野菜のオーガニックサラダ
身体に優しい有機野菜をたっぷり使用。

・スパイシーチキン
スパイスがきいたジューシーなチキン。肉汁はパンに付けてどうぞ。

・ふわふわイギリスパン
パン屋さんにも負けない!? 焼きたてのふわふわパン。

OSTERIA食べ放題

冷製TAPAS 一皿料理
・海老とブロッコリーのアーリオ
・茄子のカポナータ
・農園野菜のピクルス
・豚肉の自家製パテ
・クリームチーズのディップ

MEAT
・スパイシーチキン
・生ハムとサラミの盛り合わせ

MAIN
オススメ ・とろサーモンのクリームパスタ
・ふわふわイギリスパン
・バジルとモッツァレラのトマトパスタ

・ムール貝の白ワイン蒸し
残ったスープでパスタorリゾットできます

ANTIPASTO
・本日の鮮魚でカルパッチョ
オススメ ・鯛とアボカドの岩海苔ディップ
・アンチョビスパイシーポテト
オススメ ・アンチョビキャベツ炒め
・ゼッポリーニ
・ガーリックトースト

OSTERIA 3903

with small forest

ワイン スプリッツァー
WINE SPRITZER

イタリア風サワー。飲みやすくて本式。

- 赤ワインスプリッツァー
  赤ワイン＋トニック
- 白ワインスプリッツァー
  白ワイン＋トニック
- アペロールスプリッツァー
  アペロール＋白ワイン＋トニック

ワインカクテル
WINE COCKTAIL

赤WINE BASE

- アメリカンレモネード
  赤WINE＋レモネード
- カリモーチョ
  WINEがコーラに恋をした

白WINE BASE

- オペレーター
  白WINE＋ジンジャー
- キール
  白WINE＋カシス

3903オリジナルカクテル
3903 ORIGINAL COCKTAIL

- とろけるマンゴーフィズ
- トロピカルパインフィズ
- 紅茶カクテル

サングリア
SANGRIA

- グレープフルーツの白ワインサングリア
- 林檎の赤ワインサングリア

ビール
BEER

- 生BEER
- GLASS BEER
- シャンディーガフ

お茶割り
OCHAWARI

- ジャスミン茶
- 玉露茶
- ウーロン茶

カクテル
COCKTAIL

カシス
ラン
ウォッカ
ピーチ
マンゴヤン
マリブ
パッシモ
ラム

×

オレンジ
ジンジャーエール
コーラ
トニックウォーター
ジャスミン茶
玉露茶
ウーロン茶

ハイボール
HIGH BALL

ソーダ ＼ 水割

モヒート
MOJITO

ミントとライムとラムを使ったさわやかなカクテルです。

- ヴァージンモヒート
- ベリーモヒート
- マンゴーモヒート
- パインモヒート

ソフトドリンク
SOFT DRINK

- オレンジジュース
- トリプルベリーSODA
- ゆず蜜スカッシュ
- ジンジャーエール
- コーラ
- トニックウォーター
- アイスコーヒー
- ジャスミン茶
- 玉露茶
- ウーロン茶