

# Today's Special



14:30-22:00 (L.O.21:00)

ミラノ・コルティナ 2026冬季オリンピック 応援フェア

オリンピック 荒川静香さん  
共同開発

ごちそうロコモコ丼 + スープ

1,950 (2,145)

おいしさも栄養も金メダル！トッパアスリートのこだわりが詰まった一皿です。

オリンピック  
スペシャルVer

センターレ自家製ティラミス

780 (858)

ミラノ式の深煎りしたエスプレッソとマスカルポーネをお楽しみ下さい♪

## TAPAS

ブロッコリーとベーコンのアーリオ・オーリオ

690 (759)

素材の旨味を丁寧に引き出したシンプルなアーリオ・オーリオです

国産鶏の白レバームース パン付き

690 (759)

国産鶏の白レバーの繊細なコクを味わうムースを自家製フォカッチャ、ワインと合わせてどうぞ

タコのスパイスフリット アイヨリソース添え

790 (869)

ひと口で旨味爆発の酒泥棒！ビールでもワインでも！

ハラペーニョと2種チーズのポテトフリット

790 (869)

ピリッと刺激、じゅわっとチーズのアツアツおつまみ

芳源マッシュルームのアヒージョ パン付き

790 (869)

にんにく香るオイルにキノコの旨味が溶け込んだアヒージョ

ケールとローストナッツのグリーンサラダ

890 (979)

栄養たっぷりシャキッとケールに、香ばしいローストナッツを合わせたサラダです

真鱈白子と香味野菜のマリネ エスカベッシュ風味

990 (1,089)

濃厚な白子をさっと揚げ、爽やかな酸味と香味野菜の甘味で包んだマリネをワインと一緒に！

## MAIN

若鶏モモ肉とゴボウのソテー マルサラソース

1,690 (1,859)

甘味とコク深いのが特徴のイタリアワインで作るソースが  
香ばしく焼きあげた鶏モモ肉と牛蒡との相性が抜群です

自家製フォカッチャ



明太トースト

450 (495)

明太子の塩気がクセになること間違いなし！お子様でも食べやすくしてます♪

表示価格はすべて税込価格です

# VEGETABLES & DISHES

- ★セントラレ農園野菜の前菜盛合わせ 890 (税込 979)  
CENTRALE style assorted vegetable appetizers
- にんじんのアンチョビバターグリル 590 (税込 649)  
Grilled carrots with anchovy butter
- 農園直送フリルレタスと生ハムの  
シーザーサラダ 1,380 (税込 1,518)  
Fried lettuce Caesar salad with prosciutto



セントラレ農園野菜の前菜盛合わせ

- ★ぶ厚いパテ・ド・カンパーニュ 990 (税込 1,089)  
Homemade pate de campagne
- ハモンセラーノスライス 790 (税込 869)  
Sliced jamón serrano
- スモークサーモンのマリネ 690 (税込 759)  
Marinated smoked salmon
- アサリとムール貝の白ワイン蒸し 850 (税込 935)  
Steamed "asari" clams and mussels with white wine
- カマンベールチーズとたっぷり野菜のアヒージョ 890 (税込 979)  
Camembert cheese & vegetables ajillo (garlic oil hot pot)
- トリッパとキノコのトマト煮込み パン付き 890 (税込 979)  
Stewed tripe and mushrooms in tomato sauce - served with bread



ぶ厚いパテ・ド・カンパーニュ

- あおさのゼッポリーニ 550 (税込 605)  
"Aosa" sea lettuce zeppolini
- フレンチフライ トリュフパルメザンチーズ 790 (税込 869)  
French fries with truffle parmesan cheese
- フィッシュ & チップス 850 (税込 935)  
Fish and Chips
- ★オニオングラタンスープ 990 (税込 1,089)  
Onion gratin soup



オニオングラタンスープ

# MAIN

- 若鶏もも肉のグリル トマトガーリックソース 1,900 (税込 2,090)  
Grilled chicken thigh with tomato & garlic sauce
- 葡萄牛ロースステーキ シャリアピンソース 4,200 (税込 4,620)  
Beef steak with Chaliapin sauce



葡萄牛ロースステーキ シャリアピンソース



# TEAM JAPAN 2020 VILLAGE

Cafe & Restaurant **CENTRALE**

## ピザ *-PIZZA-*



1 とろけるチーズと  
甘いコーンのカレーピザ

1,480円  
(税込1,628円)



2 ニューヨークスタイル  
ペパロニピザ

1,580円  
(税込1,738円)



3 ジャガマヨミートピザ

1,580円  
(税込1,738円)



サラダ・スープセット

＋500円 (税込550円)

※内容は食材の入荷状況により  
変わることがあります



4 完熟甘トマトと  
フレッシュバジルのマルゲリータ

1,980円  
(税込2,178円)



5 キノコとベーコンの  
ポルチーニクリームピザ

1,980円  
(税込2,178円)



6 柚子香る鴨とネギのピザ

2,380円  
(税込2,618円)



7 磯の香広がる  
シラスとアオサ海苔のピザ

2,380円  
(税込2,618円)



スイーツ

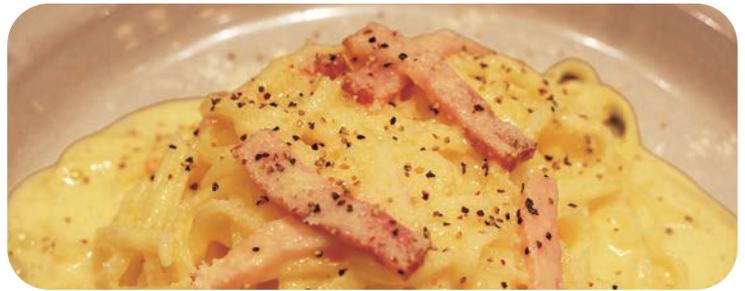
8 とろけるマシュマロと  
ショコラベリーのデザートピザ

1,480円  
(税込1,628円)

# パスタ -PASTA-



1 シェフこだわりのクラシック・  
ボロネーゼ・ミートソース 1,080円  
(税込1,188円)



2 濃厚チーズのカルボナーラ 1,180円  
(税込1,298円)



3 真鯛と柚子のペペロンチーノ 1,280円  
(税込1,408円)



4 茄子とベーコンのアマトリチャーナ 1,480円  
🌶️ アラビアータ +110円(税込) 🌶️ (税込1,628円)



5 完熟甘トマトと  
フレッシュバジルのポモドーロ 1,580円  
(税込1,738円)



6 濃厚ポルチーニクリーム  
の贅沢パスタ 1,780円  
(税込1,958円)

## 平たいモチモチ生パスタ

“リングイーネ” 全皿に使用



7 地中海の伝統パスタ  
カラスミとイカ墨仕立て 1,980円  
(税込2,178円)



8 魚貝たっぷり  
晴海ペスカトーレ 2,380円  
(税込2,618円)



**GAP 食材使用**  
Good Agricultural Practice

セントラレでは、東京 2020 大会の選手村の食材調達基準であった「GAP 認証」の食材をたっぷり使っています。GAP は食品安全と SDGs を実践している農場に与えられる認証です。

## サラダ・スープセット



SALAD



SOUP

+500円 (税込550円)

# リゾット & ドリア

## -RISOTTO & DORIA-



1 オープン仕立ての濃厚カレードリア 980円  
(税込1,078円)



3 農園野菜とベーコンのチーズリゾット 1,480円  
(税込1,628円)



5 真鯛の和風出汁リゾット 1,780円  
(税込1,958円)



7 濃厚ポルチーニクリーム of 贅沢リゾット 1,980円  
(税込2,178円)



2 半熟卵のせ 1,180円  
茄子ミートグラタン (税込1,298円)



4 完熟甘トマトとバジルの濃厚チーズリゾット 1,580円  
(税込1,738円)



6 海老とアボカドのトマトクリームリゾット 1,980円  
(税込2,178円)



サラダ・スープセット

＋500円 (税込550円)

※内容は食材の入荷状況により変わることがあります



8 地中海の伝統リゾット 2,180円  
カラスミとイカ墨仕立て (税込2,398円)

# DESSERT



**バスクチーズケーキ**

Basque Cheesecake

**660**

**本日のデザート**

Today's Special

**ASK**

**本日のジェラート**

Gelato

**605**

ディナータイム（17:00～21:00ラストオーダー）は、上記デザートのご注文1品につき、コーヒーor紅茶を1杯サービス致します。

## BEER

アサヒスーパードライ生 Asahi super dry draft	650 (税込 715)
コロナエキストラ 瓶 Corona extra	900 (税込 990)
アサヒドライゼロ 《ノンアル》 Asahi dry zero [Non-alcohol]	650 (税込 715)

## SODA

ブラックニッカハイボール Highball	550 (税込 605)
生搾りレモンサワー Lemon Sour	590 (税込 649)
自家製ジンジャーサワー Ginger Ale Sour	690 (税込 759)
芋焼酎ダイヤメソーダ Imo-Shochu Soda	590 (税込 649)
麦焼酎ニカイドウソーダ Mugi-Shochu Soda	590 (税込 649)
スパイス焼酎カルダモンソーダ Cardamom Soda	590 (税込 649)
サングリアソーダ Sangria Soda	650 (税込 715)

## WINE

◆別紙ワインリストをご覧ください

アルコールメニューをご注文された方にお申し代をいただきます。

## WHISKY

碧 Ao World whisky Ao	790 (税込 869)
ラフロイグ 10 年 Raphroaig 10y	890 (税込 979)
余市 Yoichi	1,400 (税込 1,540)
竹鶴 Taketsuru	1,600 (税込 1,760)

On the Rock / Water / Soda / Straight

## GIN Japanese craft

赤鳥居 Akatori	690 (税込 759)
桜尾 Sakurao	690 (税込 759)
六 Roku	900 (税込 990)
季の美 Kinobi	1,000 (税込 1,100)
ニッカカフェジン Nikka café gyn	1,100 (税込 1,210)

On the Rock / Soda / Tonic / and more

## TEQUILA

クエルボ 1800 レポサド Cuervo 1800 reposado	790 (税込 869)
クエルボ 1800 アネホ Cuervo 1800 anejo	1,000 (税込 1,100)
パトロン アネホ Patron anejo	1,200 (税込 1,320)

On the Rock / Soda / Tonic / and more

\*\*\*\*\*

## NON-ALCOHOL

アサヒドライゼロ 《ノンアル》 Asahi dry zero [Non-alcohol]	650 (税込 715)
富士山のミネラルウォーター 360ml Mineral water japanese	490 (税込 539)
天然水プレミアムソーダ 360ml Mineral water gas japanese	590 (税込 649)
コココーラ Coca-cola	490 (税込 539)
自家製ジンジャーエール Craft ginger ale	590 (税込 649)
自家製はちみつレモネード Craft honey lemonade	590 (税込 649)
自家製はちみつレモンスカッシュ Craft honey lemon squash	590 (税込 649)
りんごジュース Apple juice	490 (税込 539)
オレンジジュース Orange juice	490 (税込 539)
おいしい白桃ジュース Premium peach juice	790 (税込 869)
〈ノンアル〉ワインテイスト飲料 ジョエア オーガニック スパークリング シャルドネ non-alcoholic wine Joyéa organic sparkling chardonnay	《375ml》 2,500 (税込 2,750)

## CAFE

ドリップコーヒー Drip Coffee [Hot]	530 (税込 583)
アイスコーヒー Drip Coffee [Ice]	540 (税込 594)
カフェラテ Café Latte [Hot / Ice]	580 (税込 638)
濃いラテ W Shot Latte [Hot / Ice]	650 (税込 715)
ソイラテ Soy Latte [Hot / Ice]	650 (税込 715)
エスプレッソ Espresso [Hot]	400 (税込 440)
オーツラテ Oat latte [Hot / Ice]	650 (税込 715)
アイ스티ー Earl Grey [Ice]	530 (税込 583)
キャラメルラテ Caramel latte [Hot / Ice]	650 (税込 715)
カフェモカ Caffè mocha [Hot / Ice]	650 (税込 715)
和紅茶 Japanese Black Tea [Hot]	590 (税込 649)
抹茶ラテ Matcha latte [Hot / Ice]	650 (税込 715)
チャイティーラテ Chai tea latte [Hot / Ice]	650 (税込 715)
ほうじ茶ラテ Hojicha latte [Hot / Ice] *roasted green tea	650 (税込 715)
ココア Cocoa [Hot / Ice]	650 (税込 715)

# WINE LIST

## — SPARKLING —

ボトル/グラス

エスパス スパークブリュット (チリ)	4,290/979
プロジェクト クワトロ カヴァ (スペイン)	6,490
マルケーゼ キュヴェ ロワイヤル (イタリア)	9,790
フェッラーリ ブランド ブラン (イタリア)	11,990

## — LAMBRUSCO —

ボトル/グラス

カンティーナ ランブルスコ (イタリア)	4,290/869
----------------------	-----------

## — WHITE WINE —

ボトル/グラス

ピーツピュア ピノグリージョ (オーストラリア)	4,290/869
ライオンズランド ホワイト (南アフリカ)	4,290/869
ヴァラエタル シャルドネ (フランス)	4,290/979
ロタンゴ トロンテス (アルゼンチン)	6,490
トリンバック リースリング (フランス)	9,790
ヴィントナーズ リザーブ シャルドネ (アメリカ)	9,790

## — RED WINE —

ボトル/グラス

ピーツピュア シラーズ (オーストラリア)	4,290/869
ライオンズランド レッド (南アフリカ)	4,290/869
ヴァラエタル カベルネソーヴィニヨン (フランス)	4,290/979
アルトス テンプラニーヨ (スペイン)	6,490
ブルゴーニュ ピノノワール (フランス)	9,790
カイケン ウルトラ マルベック (アルゼンチン)	9,790

*All-you-can-drink wine!*

# ワイン飲み放題

ランブルスコ

赤い微発泡ワイン。イタリアンをはじめ食事との相性バッチリ！

スパークリング（白）

ハウスワイン 赤/白



**¥1,980** ラストオーダー21:00

17:00-20:00までに入店のお客様限定

おひとり様ごとにオーダーをお願いします。シェアはできません。

おひとり様につき、お料理メニュー1品以上のオーダーをお願いします。

おかわりは1杯ずつ、グラスが空になってからお願いします。

表示価格は税込価格です。

# KIDS MENU

全セットメニューおもちゃ付き♪



からあげチキンSET ¥990



ミートソースうどんSET ¥990



カレーSET ¥990



ピザとフライSET ¥990

## SIDE MENU

からあげチキン4個 ¥605

ポテトフライ ¥605

コンポタスープ ¥165

表示価格はすべて税込価格です。