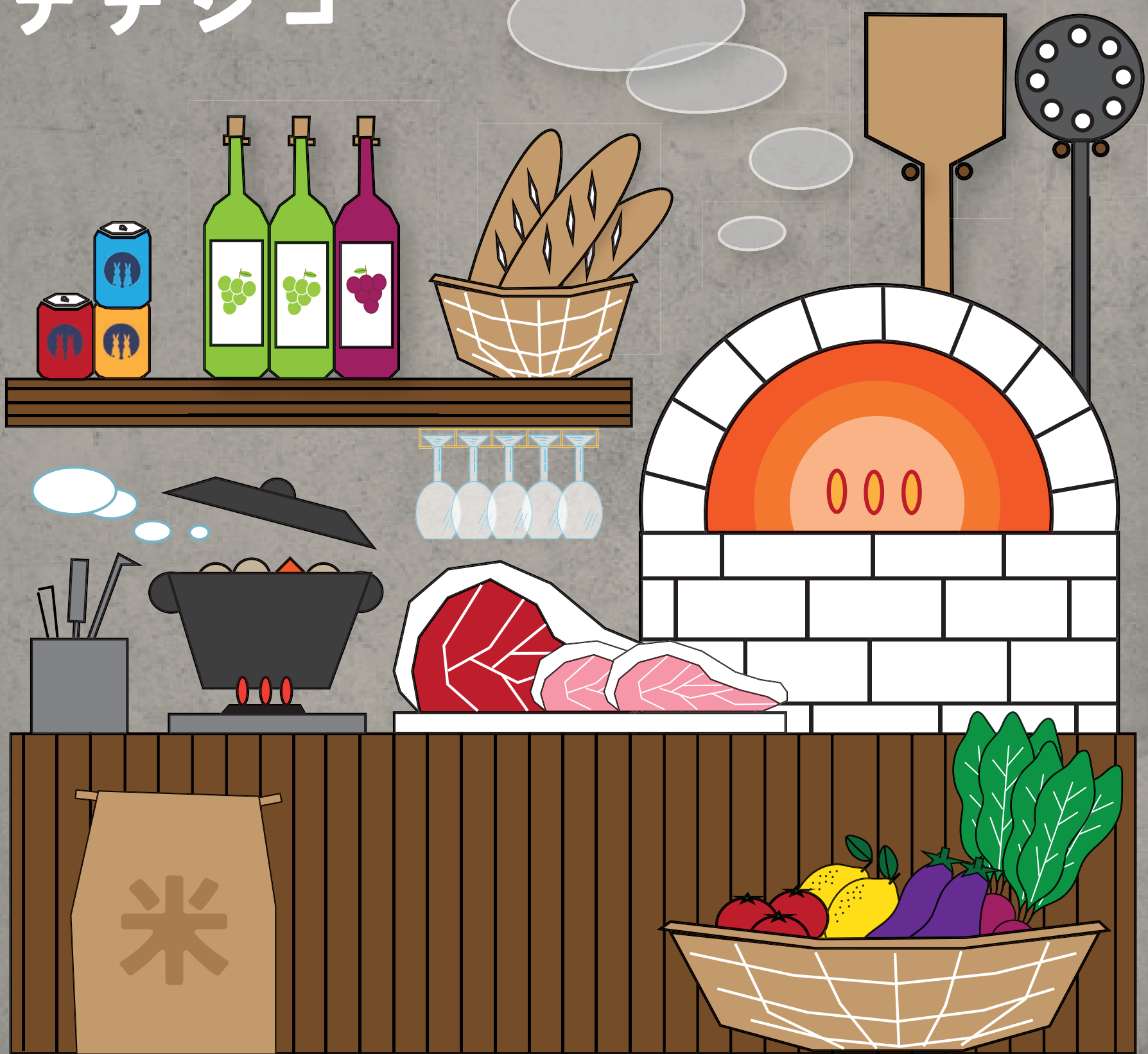


薪窯ピッツァとワイン酒場

NADESHICO

薪釜ピッツァと ワイン酒場 ナデシコ



近江牛

橋場牧場 / 近江八幡市



近江八幡市にある橋場牧場。丸二年手塩にかけ育てられた『ナデシコ牛』は橋場牧場オリジナルの餌により、どの部位も上質で味わい深い脂身が魅力。ここだけの価値。

蔵尾ポーク

合同会社蔵尾ポーク本舗 / 日野町



美味しい豚を育てる基本は、環境。空気や水のできるだけきれいな、自然の豊かな土地で育つ豚達。美しく甘いサシを生み出す為に独自配合の飼料が旨味を引き出します。

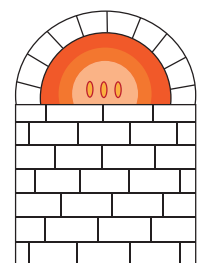
近江米

みずかがみ / 近江米



『環境こだわり作物』の一つで、炊き上がりは白く、光沢があります。程よい粘りがあり、噛みしめるとまろやかな甘みが広がります。

薪釜ピッツァ



約440度の高温で、こんがり美味しく焼き上げます。全12種の豊富なラインナップに加えて、店内に広がる香ばしい香りに自然と食欲がそそられます！

薪窯ピッツァとワイン酒場

NADESHIC

『みなしを愉む極意。』



基の壺
皆で楽しく
乾杯すべし!

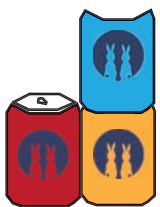
基の式
ピザは絶対
食べろべし!

基の参
待つほど美味い
近江を楽しむべし!

そして最後に、
当店は「イタリアンを美味しくカジュアルに！」
をモットーに毎日元気に営業しております。
個性豊かなスタッフと共に友人の家に来たかと思っ
てくっろいでいてください!!

クラフトビール

two rabbits / 近江八幡市



オーストラリアスタイルとニュージーランドスタイルの掛け合わせ。気候や栽培されるポップから、『飲みやすさ』と『風味』が大きな特徴。

ナチュラルワイン

ヒトミワイナリー / 東近江市



日本産生葡萄を100%使用した『日本ワイン』を、濾過しない『にごりワイン』のスタイルで生産する東近江のワイナリー。にごりワインのイメージを一新します!

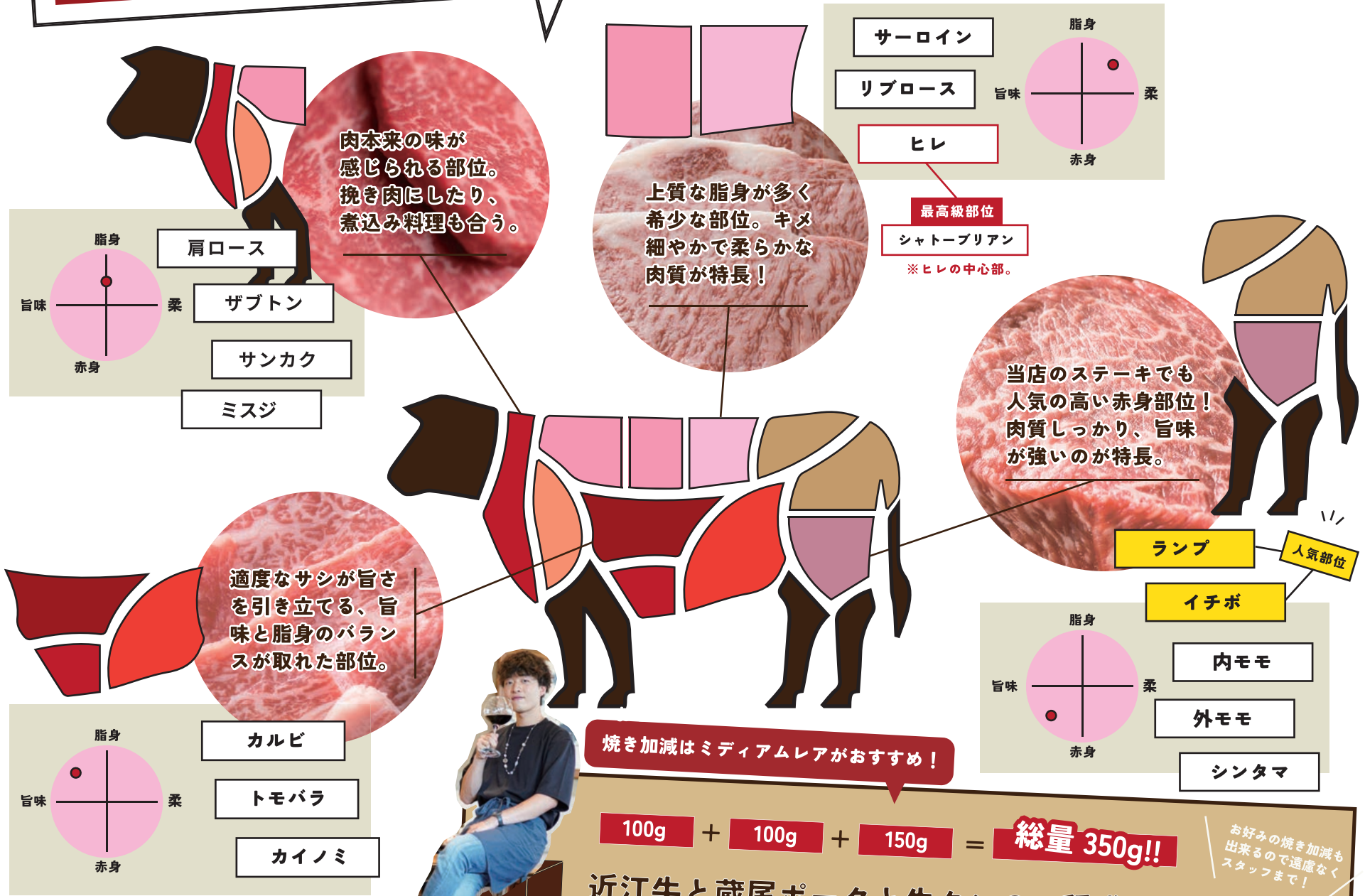
近江野菜 / やさいバス



『やさいバス』とは地産地消率を上げる事を目的とし、近江野菜を滋賀県中に運ぶ新しい配送の仕組み。食材の作り手は新鮮で美味しい食材を無駄なくより多くの人に届けることが出来、仕入れる側も同様に欲しい品種や量を新鮮な状態で自由に注文することが可能。今まで取引がなかった生産者の方々との繋ぎ手となり、滋賀県全体の食のクオリティーを底上げします!

Omni Beef

一頭買いだからこそ可能な豊富な部位のラインナップ！



近江牛2種の盛り合わせ **200g**
ダイナマイトステーキ ¥2,480 (¥2,728)
 ※ご提供までに30分程お時間頂戴致します。



• 近江牛肉寿司 (一貫) **¥690** (¥759)
 お客様の前で炙ります！

• 本日の近江牛のステーキ **¥1590** (¥1,749)
 シェフが厳選した本日の特選部位 / 100g

• 牛タングリル **¥1490** (¥1,639)
 厚切り牛タンを炭火焼きで！

• 蔵尾ポークのグリル **¥1290** (¥1,419)
 口の中でとろける、上質で甘みのある脂身が美味。

橋場牧場で手塩にかけて育てられた『nadeshico 牛』

は橋場牧場オリジナルの餌により、どの部位も上質で

味わい深い脂身が特長！違いをぜひご堪能ください。

近江橋場牛

omi hashiba beef

近江八幡市

橋場牧場 / hashibafarm



hashibafarm

近江八幡市安土町



橋場牧場は滋賀県で45年以上、親子三代に亘って近江牛の牧場を経営。美味しさの秘密は、独自に開発された飼料で、上質な脂身を生み出し旨味を最大限に引き出します。今年度より、部位毎の仕入れではなく、『ナデシコ牛』として二年間手塩にかけて育てて頂いたお肉が、店舗にて大放出。更に、こだわり抜かれた『ナデシコ牛』を是非。



近江牛と蔵尾ポークと牛タンの3種盛り合わせ
トリプルダイナマイト

🍴 焼き時間が30分かかるワケ！



Salada

冷製おつまみ

本日の タパス スタンド



乾杯は
スパークリング
で決まり。

定番おつまみの贅沢盛り。
3-4名様向け!



¥1590
(¥1,749)

本日のタパス盛り

定番おつまみ3種!
2-3名様向け。



¥990
(¥1,089)

安定の白。

真鯛とアボカドの 洋風なめろう



ネギに溺れた
よだれ鶏

思い出すと
よだれが出ます。

¥690
(¥759)

2種のオリーブと
味噌のフランス風。

¥690
(¥759)

オリーブ

¥390
(¥429)

アンチョビ ウフマヨ

フランス語で
『ウフ』は卵、
マヨはマヨ。 ¥390
(¥429)



酒呑みの ポテトサラダ

¥490
(¥539)

近江牛コンビーフで贅沢に。



メガハイ一丁!!

ピクルス

滋賀県産の季節野菜をふんだんに。

¥390
(¥429)

うずらの燻製

お店の中で燻製してます。無限に食べれちゃう!

¥390
(¥429)

海なし県でうまい魚を!
漁港直送の鮮魚です。



鮮魚の カルパッチョ

¥890
(¥979)

冷製近江牛の ローストビーフ

¥1090
(¥1,199)

3大和牛の近江牛を
贅沢なおつまみに!



本格はユッケ!

近江牛と蘭王卵の ユッケ

¥990
(¥1,089)



フルーツと リコッタチーズの 白和え

旬のフルーツが
白ワインと相性抜群。

¥590
(¥649)



Sarada

定番から変わり種まで、欲張りしました。



自家製ベーコンの シーザーサラダ

ごろっと具材の食べ応えのあるサラダ

¥890 (¥979)



マッシュルームのサラダ

チーズにまみれたフランスの定番サラダ

¥890 (¥979)

白ワイン
でユッケ



近江野菜の バーニャカウダ

大人気メニューが待望の復活!

¥990 (¥1,089)



ブロッタチーズと フルーツのサラダ

とろけるブロッタと季節のフルーツが相性抜群!

¥1490 (¥1,639)



殻付きホタテの
ガーリックバター焼き
¥390/1個
(¥429)

理髪がたっぷり入った特製バターの香りが最高



しらすアンチョビ
キャベツ
¥590
(¥649)

熱々の鉄板どうぞ!

お酒が
進みます。



6~8個
入ってます!



牡蠣の
カンカン焼き
¥1,490
(¥1,639)

缶ごと豪快に蒸し焼きに!

Hot



ムール貝の
白ワイン蒸し
¥890
(¥979)

汁まで美味しい! バケット追加がオススメ



大人のでけえ
エビマヨ
¥390 / 一尾
(¥429)

とにかくでかい! うまい! 自家製マヨで。



ソーセージの
盛り合わせ
¥1090
(¥1,199)

ハーブ・ガーリック・レモン&パセリ



ポテトフライ

- ・スパニッシュ ¥690 (¥759)
生ハム×チーズ on 卵
- ・トリュフ ¥590 (¥649)
セレブなフライドポテト
- ・ガーリックバター ¥590 (¥649)
ガーリックの香りが食欲増幅
- ・メキシカン ¥590 (¥649)
コロナビール専用ポテト



バッファローチキン

- | | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--|
| 10本
¥500
<small>(¥550)</small> | 20本
¥980
<small>(¥1078)</small> | 30本
¥1,480
<small>(¥1,628)</small> |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--|

ちょこっとつまみたい! 意外と食べられる! みんなでわいわい!

nadeshico本気の
鶏の唐揚げ
¥690 (¥759)

キング・オブ・揚げ物

フィッシュ&チップス
¥690 (¥759)

お酒が止まらない! パルの定番料理。

エビクリーム春巻き
¥450 (¥495) / 1本

外はパリッと! 中はトロッと。

Fried food

Azila

香味野菜をふんだんに使用した自家製アヒージョオイル

・選べる3種のアヒージョ (バケット付) ¥990 (¥1089)

えび きのこ トマト

牡蠣 明太子 ベーコン 卵

もち 白ねぎ モッツアレラ

上記10種類の食材から3つお選びください!

・エビ、きのこ、モッツアレラ ¥890 (¥979) ・明太もちチーズ ¥890 (¥979)

・近江牛のすき焼き ¥990 (¥1,089) ・牡蠣、白ネギ、レモン ¥890 (¥979)

(※全メニューにバケットが付きます。)

追加バケット



¥300
(¥330)



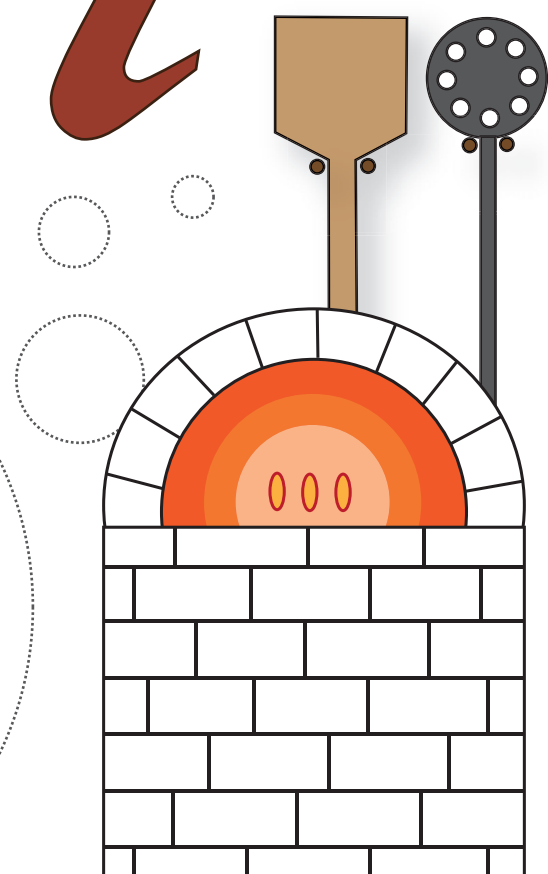


薪窯ピッツァ



薪窯ピッツァ

約440度の高温で、こんがり美味しく焼き上げます。全12種の豊富なラインナップに加えて、店内に広がる香ばしい香りに自然と食欲がそそられます！





マルゲリータ ¥1,190
(¥1,309)

トマトソース、バジル、モッツァレラ、グラナパダーノ



マリナーラ ¥990
(¥1,089)

トマトソース、ミニトマト、バジル、オレガノ、ニンニク、アンチョビ



とりあえず、赤。

DOC ¥1,590
(¥1,749)

ミニトマト、バジル、水牛モッツァレラ

クラフトビールもおすすめ!!



自家製サルシチャと九条ネギ ¥1,490
(¥1,639)

トマトソース、ミニトマト、サルシチャ、九条ネギ、ニンニク、バジル



ツナとキノコのボスカイオーラ ¥1,390
(¥1,529)

ミニトマト、バジル、ツナ、きのこ、ケッパー、モッツァレラ



チチニエッリ ¥1,490
(¥1,639)

トマトソース、ミニトマト、釜揚げしらす、バジル、オレガノ、アンチョビ、ニンニク



クワトロフォルマッジ ¥1,490
(¥1,639)

ゴルゴンゾーラ、リコッタチーズ、レッドチェダー、モッツァレラ



生ハムとルッコラ ¥1,490
(¥1,639)

ミニトマト、生ハム、ルッコラ、リコッタチーズ



蘭王卵のトリュフビスマルク ¥1,490
(¥1,639)

トリュフソース、モルタデッラ、蘭王卵、モッツァレラ



照り焼きチキン ¥1,390
(¥1,529)

チキン、コーン、モッツァレラ、照り焼きソース、マヨネーズ、刻み海苔



サーモンとレモンクリーム ¥1,390
(¥1,529)

生クリーム、サーモン、レモン、ルッコラ、モッツァレラ



バンビーノ ¥1,390
(¥1,529)

生クリーム、モルタデッラ、コーン、バジル、モッツァレラ

当店おすすめの
食べる順番！



チーズ盛り合わせ



チーズ盛り合わせ

3種 HALF ¥890 (¥979) 6種 FULL ¥1490 (¥1,639)

イベリコチョリソー

イベリコ豚を使った
贅沢サラミ
¥590 (¥649)

HAM

プロシュート
コット

最上級の豚ももを
燻製したハム
¥590 (¥649)

サラミ

フランス産のサラミ。
赤ワインにぴったり。
¥590 (¥649)



コッパ

南イタリア発祥。
円熟でスパイシーな香り！
¥590 (¥649)

モルダデッラ

北イタリア / ポロニャの
ソーセージ
¥590 (¥649)

ハム盛り合わせ

3種 HALF ¥890 (¥979) 6種 FULL ¥1490 (¥1,639)

ハモンセラノ

世界3大ハムの一つ。
¥590 (¥649)

TOMATO

PASTA



ブーラチーズと
バジルのトマトパスタ
¥1,590 (¥1,749)

トマトパスタをちょっとリッチに!



魚介のペスカトーレ
¥1590 (¥1,749)

ペスカトーレ=漁師風! の濃厚魚介パスタ



シンプルなナポリタン
¥990 (¥1,089)

あの頃を思い出すナポリタン



牛タンゴロネーゼと
焼き茄子のタリテッレ
¥1,390 (¥1,529)

おすすめの赤ワインあります!

CREAM



蘭王たまごのカルボナーラ
¥1,390 (¥1,529)

超濃厚ソースを太麺に絡めて。



サーモンとほうれん草の
レモンクリームパスタ
¥1,390 (¥1,529)

さっぱり×濃厚! パスタ界の異端児。

白ワインと
一緒に♪



アサリと九条ネギの
ボンゴレピアンコ
¥1,419 (¥1,560)

超人気メニュー待望のグランド化!



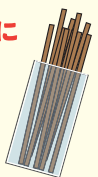
シラスとからすみの
ペペロンチーノ
¥1,290 (¥1,419)

しらすとからすみのベストマッチ。

OIL

ナデシコアプリ登録で!

来店毎に
カリカリ
パスタ
無料



カリカリパスタ
¥590 (¥649)

DRY



MIX
ナッツ
¥590 (¥649)



ドライ
フルーツ
¥490 (¥539)



メキシカンナチョス
¥590 (¥649)

DESSERT

表面を香ばしく焼き上げたとろけるブリュレ



蘭王たまごのクリームブリュレ
¥590 (¥649)

エスプーマで仕上げるふわふわティラミス



目の前で仕上げるティラミス
¥690 (¥759)

バスク発祥でクリーミーなチーズケーキ



nadeshico の
バスクチーズケーキ ¥590 (¥649)

ギリギリのしっとり感を追求しました!



nadeshico の
ガトーショコラ ¥590 (¥649)



池田牧場さんの
ジェラート
各種 / ¥390 (¥429)

ASK

D R I N K

Wine

なみなみワイン

赤 ¥490 (¥539)

白 ¥490 (¥539)

なみなみ スパークリング

スパークリング ¥490 (¥539)

- + 苺 ¥200 (¥210)
- + 白桃 ¥200 (¥210)
- + マンゴー ¥300 (¥210)

Fruite Wine

- 柚子ワイン ¥590 (¥649)
- ミモザ (ブラッドオレンジ) ¥590 (¥649)
- ペリーニ (桃) ¥590 (¥649)
- ロッシーニ (苺) ¥590 (¥649)



Highball

- 角ハイボール ¥550 (¥605)
- 滋賀ハイボール ¥890 (¥979)
- 琵琶湖ハイボール ¥550 (¥605)
- コークハイボール ¥550 (¥605)
- ジンジャーハイボール ¥550 (¥605)
- ジムビームハイボール ¥450 (¥495)
- 白州ハイボール ¥890 (¥979)
- 山崎ハイボール ¥890 (¥979)
- 響ハイボール ¥990 (¥1,089)

Lemon sour

- クラフトレモンサワー ¥550 (¥605)
- いつものレモンサワー ¥460 (¥506)
- 瀬戸内レモネードサワー ¥490 (¥539)
- イタリアンレモンサワー ¥490 (¥539)
- 塩レモンサワー ¥490 (¥539)
- 蜂蜜レモンサワー ¥490 (¥539)
- 琵琶湖サワー ¥490 (¥539)

Brandy

- アップル × ミント ¥580 (¥638)
 - ストロベリー ¥580 (¥638)
 - 季節のフルーツ ¥580 (¥638)
-

original cocktail

自由に組み合わせて、あなた好みのカクテルを♪

リキュール	ソフトドリンク	プレミアムソフトドリンク
ALL ¥200(¥210)	ALL ¥350(¥385)	ALL ¥450(¥495)
カシス	コーラ	すりおろしりんごジュース
ピーチ	ジンジャーエール	愛媛のみかんジュース
ライチ	烏龍茶	守山メロンジュース
ジン	オレンジジュース	ワイナリーこだわりのぶどうジュース
ウォッカ	アップルジュース	トロピカルマンゴージュース
ラム	トニックウォーター	瀬戸内レモネード
	グレープフルーツジュース	瀬戸内レモンスカッシュ
	パインジュース	
	ソーダ	

で
お
ス
ま
き
ま
か
っ
す
せ
つ
!



- カルーアミルク ¥580 (¥638)
- ストーンズバック ¥580 (¥638)
- レッドブルウッカ ¥690 (¥759)
- 高級カシスみかん ¥690 (¥759)
- 守山メロンミモザ ¥690 (¥759)

Cocktail



Shochu

- 麦焼酎 ¥450 (¥495)
- 芋焼酎 ¥450 (¥495)
- 梅酒 ¥450 (¥495)
- 烏龍茶割り ¥450 (¥495)
- 緑茶割り ¥450 (¥495)
- ジャスミン茶割り ¥450 (¥495)
- 紅茶割り ¥450 (¥495)
- 茉莉花 ¥450 (¥495)

Beer



オーストラリアスタイルとニュージーランドスタイルの掛け合わせ。気候や栽培されるポップから、『飲みやすさ』と『風味』が大きな特徴。

- 金柑 ウィット ¥990 (¥1089)
- ベール エール ¥990 (¥1089)
- IPA ¥990 (¥1089)

- 生ビール ¥590 (¥649)
- ノンアルコールビール ¥590 (¥649)
- コロナビール ¥690 (¥759)
- ヒューガルデン ¥690 (¥759)
- バドワイザー ¥690 (¥759)

新規登録で...
次回以降使える!

500P + ドリンク + ネットプレゼント!

当日使える!

ナデシコグループ専用『ナデシコアプリ』貯まる! 使える! 楽しめる! ポイント機能だけでなく、お得なサブスクリプションも随時更新中。滋賀県でお食事を楽しみたい方、必見です! 新規登録で特典有。



薪釜ピッツァとワイン酒場

NADESHICO

薪釜ピッツァとワイン酒場 nadeshico

〒525-0059 滋賀県草津市野路1丁目14-38サンマール南草津 1F

☎ 077-561-3373 / 営業時間: 17:00 - 24:00

※nadeshico グループの店舗で『1P=1円』として使用可。