

冷製の一部 Antipasto Freddo

2種のオリーブとドライトマト自家製マリネ

居酒屋で言う、とりあえず、枝豆！みたいな？



380円

お勧め！

有機野菜のキャロットラペ

サラダでもデザートでもない、人参とオレンジの融合！



430円

数種の有機野菜で自家製ピクルス

鯉ダシと米酢で仕上げたVabene流！



480円

彩り野菜のカボナータ

大き目カット野菜のTOMATO煮込み！



480円

人気NO3！

ゴルゴンゾーラとマスカルボーネの濃厚パテ

マイルド&クリーミーなチーズとチーズのコンビ♪ クラッカーと一緒に！



480円

タラのマンテカートとポレンタ

グリルした練りトウモロコシの香ばしさとタラの旨味が◎



480円

お勧め！

ペペロナータと茄子のマリネ

甘く仕上げたパプリカと茄子とビネガーのハーモニー！



580円

人気NO1！

鶏白レバームース・フォカッチャ (パン)

お酒にピッタリ、ムース状のレバーをパンに付けて！



580円

大山地鶏のカルピオーネ

絶品！色々な野菜と共に南蛮漬け仕上げ！



580円

人気NO2！

田舎風豚肉のパテ～パテ・ド・カンパーニュ～

噛み締める肉の旨味、食べ応えあり！



680円

温製の一部 Antipasto Caldo

炭焼き自家製フォカッチャ (パン)

フワフワ ホクホクトバケット的存在！



150円

お勧め！

炭焼き自家製サルスイッチャと玉ねぎのグリル

Vabene流ソーセージ！自信の逸品！！



520円

薫香ベーコンと玉ねぎの玉子焼き

半熟玉子の甘トロ仕立てをベーコンと共に！



580円

お勧め！

あか牛とじゃがいものコロッケ

どこか懐かしいホックリ癒し系！



580円

人気NO1！

マッシュルームのガーリックオイル煮

高級店でしか食べられない！シェフの超厳選マッシュルーム使用



730円

豚バラ肉の自家製ロール

ニンニク、セージ、ローズマリー香るオーブン焼き！



780円

人気NO3！

トリッパのトマト煮込み

イタリア風 牛モツのトマト煮込み！



780円

人気NO2！

海老のガーリックオイル煮

大ぶりの天使の海老 使用！



880円

アサリの白ワイン蒸し

高級大アサリ使用 スープに旨味が凝縮！！



880円

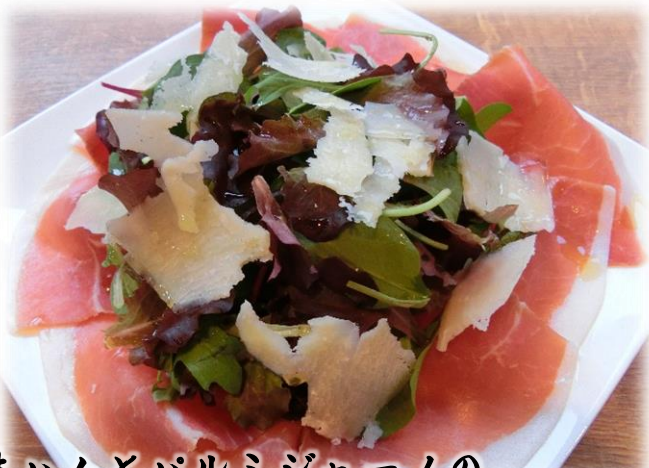
サラダ Insalata



たっぷりルッコラの
デトックスサラダ 680円
バルサミコ酢でヘルシーライフ♥



厚切りベーコンと
じゃがいものサラダ 750円
ポテサラの上に厚切りベーコンどんと乗せ！



生ハムとパルミジャーノの
有機野菜サラダ 780円
ピッコラ(小)
定番は間違いなし！ガッツリいっときましよう♪
グランデ(大) **1080円**



お勧め！
マッシュルームと
セロリのサラダ 780円
高級店でしか食べられない！
シェフの超厳選マッシュルーム使用！

ハム&チーズ Prosciutto e Formaggio



サラミビカンテ 780円 **パルマ産生ハム 780円** **チーズの3種盛り 980円**
ビールにはピリ辛サラミでしょ！
ワインの共には欠かせない！！
イタリアチーズ3種盛り！



お勧め！
生ハムとサラミの
盛り合わせ 1280円



ビールに、ワインに、間違いなし！
生ハム、サラミ、チーズの盛り合わせ 1480円
もりもり盛り合わせちゃう♥ダンゼンお得！



肉バル **Va Bene**

炭焼き

肉料理 Carne

* お時間25分～30分程かけて美味しく焼き上げます
ご了承ください

お勧め! 佐賀県産酵素ボークロース (150g) **1580円**

豚肉じゃない豚肉! 脂の甘みと香ばしさに食欲増進!

一押し! 熊本産あか牛イチボ お尻の下の方 (150g) **1680円**

焼き方よねちゃん一押し! 赤身でほんのリサシの入った部位

一押し! 熊本産あか牛ランプ お尻の上の方 (150g) **1680円**

焼き方よねちゃんオススメ♪ 噛み締める赤身の旨味!

当店自慢 熊本産あか牛ロース (150g) **2380円**

放牧で草を食べて育った健康な牛! お試しサイズで。

当店自慢 熊本産あか牛ロース (250g) **3780円**

黒毛和牛にも負けない美味しさ、ロースの醍醐味は脂の甘みと旨味!!



パスタ Primo piatto

人気 アサリのペペロンチーノ **980円**

あっさり塩味♪

夜食の帝王! ブッタネスカ **980円**

アンチョビ・ケッパー・オリーブのkok旨トマトソース♪

定番 あか牛のボロネーゼ自家製ラザーニャ **1160円**

アツアツのチーズとミートソースもっちりパスタで大満足!

お勧め! あか牛のラグーソース自家製タリアテッレ **1160円**

じっくり煮込んだソースが平打ちパスタに良く絡む♪



デザート Dolce

本日のデザート
(スタッフにお尋ねください)

480円～



より美味しいものを
よりリーズナブルに

ご来店有難う御座います!
ワイワイ、ガヤガヤ...
吞んで! 食べて! 楽しんで!
ごゆっくりお過ごし下さい



Va beneはカジュアルな店構えですが...食材にはこだわってます!!

ヴァ・ベネ 3つのこだわり

こだわり①

**素材本来の味を
引き出し、体に良い
食材を使用!**

●野菜は素材本来の味を楽しんで頂き、体にも良いものを。全国の人気農家さんから厳選したものを取り寄せています。



こだわり②

**炭で焼く、
和牛・豚料理!**

●牛肉は黒毛和牛に負けない「安くて美味しい牛肉、そして健康食品である」熊本県産のあか牛を直で取り寄せています。
〈あか牛の特徴〉
放牧されて草を食べて育ったあか牛は無駄な脂肪分が少なく、和牛本来の風味豊かで、しかも柔らかく健康的で安心なお肉です。
●また、豚肉じゃない豚肉!!
佐賀県産酵素ポークロースも一度、ご賞味ください。



こだわり③

**ソムリエ厳選の
ワイン・国産地ビール**

●ワインはソムリエ厳選! とも言ってもカジュアルなモノを沢山取り揃えています。
●ビールは国産ホップ100%のキリンハートランドを樽ごと冷やしています。
●地ビール? 今ではクラフトビールとよく呼ばれてますが... 今や日本のビール職人が造り出す高品質なビールは世界のトップレベルのものが沢山あります。
ビールは「ただ喉を潤す酒」から、今や「香りや味の違いをワイン同様に楽しむ酒」へと変わりました。
そんなクラフトビールを全国より厳選して、常時3種類取り揃えています。



Va beneは、

こんなスタッフがいるお店です!!

皆、某有名店で働いていました。内、4名はチーフ(料理長)経験ありありなんです。

厳選野菜スティック(コペルト) ¥350

※始めにお出し致します。

*メニューの価格は税別表記となっております。
お会計時に別途消費税を頂戴いたします。