



Menu

手作りのイタリア料理

Gioia Mia®

Course Menu

〔コースメニュー〕

A Course(Aコース) 2,800 円+税

前菜

サラダ

本日のお肉料理 又は お魚料理

パン 又は ライス

本日のデザート

ドリンク

コースドリンクの中からお選びください。

B Course(Bコース) 3,800 円+税

前菜

コースパスタ 又は 本日のスープ

サラダ

本日のお肉料理 又は お魚料理

パン 又は ライス

本日のデザート

ドリンク

コースドリンクの中からお選びください。

C Course(Cコース) 5,500 円+税

前菜

コースパスタ 又は 本日のスープ

本日のお魚料理

シャーベット(お口直し)

サラダ

本日のお肉料理

パン 又は ライス

本日のデザート

ドリンク

コースドリンクの中からお選びください。

○コースドリンク○

- | | | |
|-----------------|---------------------|--------------|
| ・ コーヒー(ホット・アイス) | ・ ストレートティー(ホット・アイス) | ・ りんごジュース |
| ・ エスプレッソ | ・ ミルクティー(ホット・アイス) | ・ オレンジジュース |
| | ・ レモンティー(ホット・アイス) | ・ ウーロン茶(アイス) |

○コースはオーダーストップ 30 分前に終了になります。 ○各種パーティー等にもご利用下さい(要予約)。
○その他、ご予算に応じて承っております(予約可)。

○パスタセットは、パスタページをご覧ください。

Appetizer

〔前菜〕

＜冷製＞

前菜盛り合わせ

本日の前菜の盛り合わせ。

1,850 円 + 税

本日のカルパッチョ

新鮮な魚介類をオリーブオイルとにんにくをきかせて、素材を生で召し上がって戴くイタリア風のお刺身です。

1,200 円 + 税

カプレーゼ

フレッシュトマトとモッツアレラチーズを自家製ジェノバソースで。

1,250 円 + 税

イタリア産生ハム（プロシュート・アルティジャーノ）

「職人」を意味するアルティジャーノにサラダオニオンとオリーブを添えて。

1,050 円 + 税

＜温製＞15 分前後お時間を戴きます。

ソフトシェルクラブフライ

脱皮直後のワタリ蟹を唐揚げし、ポテトチップを添えました。

1,400 円 + 税

ソーセージの盛り合わせ

（骨付きフランク、バジリコ風味、ロング&ショートウィンナー、チョリソー）
粒マスタードを添えて。

950 円 + 税

甲イカのオリーブソテー

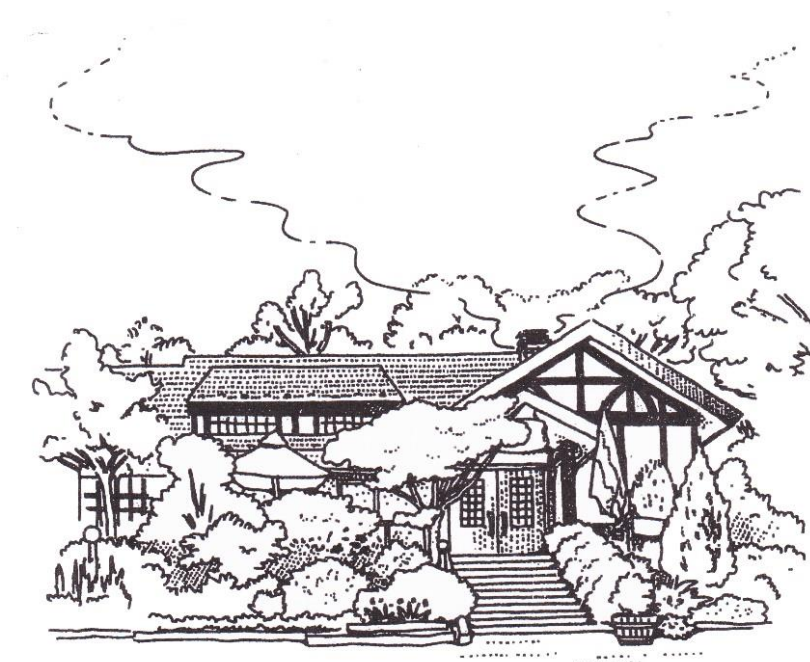
マツカサ切りの甲イカをオリーブオイルとガーリック風味で。

700 円 + 税

ガーリックトーストのジョイア・ミーア風（4 個）

バケットにトマト、香草、ガーリックバターをのせて、オーブンで焼き上げました。

600 円 + 税



Salad

〔サラダ〕

キャベツのマリネサラダ 600 円 +税

キャベツを自家製アンチョビドレッシングでマリネした、シンプルなサラダ。

トマトとバジリコのサラダ 750 円 +税

フレッシュトマト、オニオンを、バジリコと自家製アンチョビドレッシングであえたサラダ。

気まぐれサラダ (3~4 人前) 850 円 +税

季節のフレッシュ野菜と自家製アンチョビドレッシングであえた、ボリュームたっぷりのサラダ。

プチサラダ (1~2 人前) 550 円 +税

気まぐれサラダのハーフサイズです。

生ハムとスライスオニオンのサラダ 1,050 円 +税

国産生ハムとフレッシュ野菜、オニオンをオレンジ果汁であえた、さっぱりサラダ。

※自家製アンチョビドレッシング (お土産用) がお隣『パン香房ベル・フルール』にて販売中です。

営業時間 9:00~17:00 (木曜定休)

価格 600 円+税



Soup

〔スープ〕

本日のスープ 600 円 +税

日替わりクリームスープ。本格的手作りの味をお楽しみ下さいませ。

あさりとトマトのスープ 700 円 +税

たっぷりの活あさりとフレッシュトマトの塩味のスープに、大葉の風味を添えて。

オニオングラタンスープ 500 円 +税

じっくり煮込んだオニオンスープと、チーズトーストの自家製グラタンスープ。

Bread / Rice

〔パン・ライス〕

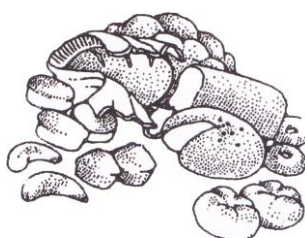
パンの盛り合わせ(3品) パン香房ベル・フルール 300 円 +税

スイスの白パン、ハーブパン、バケットの3品。

ライス 那須野が原産なすひかり 250 円 +税

お米の粒が大きく、しっかりとした味わいがあり、甘みや香りもしっかりしています。

大盛ライスは、300 円 +税



Pasta [パスタ]

- 当店のパスタは、ご注文いただいてからパスタを茹で、ソースをお作りしておりますので、お時間がかかる場合がございます。
 - 繁忙時は、15～20品まとめてお作りする都合上、またパスタの種類により、お運びする順序が入れ替わる場合がございます。
- 大変申し訳ございませんが、ご了承くださいませ。

<コンソメ>

	〈単品価格〉	〈セット付価格〉
ペペロンチーニ(辛味) ニンニクと赤唐辛子入りスープパスタ。 ジョイア・ミーアオリジナルスタイル。	1,000 円 + 税	2,000 円 + 税
木の子入りペペロンチーニ(辛味) ペペロンチーニにたっぷりの木の子が入りました。	1,150 円 + 税	2,150 円 + 税
生ハム入りバジリコのスパゲッティ(少し辛味) 生ハムとバジルの風味が効いた、少し赤唐辛子がアクセントの スープパスタ。 ※生ハムは旨味を出すため加熱しております	1,150 円 + 税	2,150 円 + 税
木の子と新鮮なトマトのスパゲッティ 木の子とフレッシュトマト入りスープパスタ。	1,150 円 + 税	2,150 円 + 税

<トマトソース> ※ポモドーロ以外、すべてのトマトソースにチーズを使用しております。

ポモドーロ トマトを煮込んで作ったシンプルなトマトソースを絡めたパスタです。 イタリアでは定番中の定番パスタで、家庭の味として親しまれています。	1,100 円 + 税	2,100 円 + 税
ひき肉とトマトのスパゲッティ (ミートソース) 自家製ミートソースを時間をかけて煮込みました。 創業から変わらぬレシピで仕上げた自慢のミートソースです。	1,100 円 + 税	2,100 円 + 税
ナスとベーコンのトマトスパゲッティ 揚げナスとベーコンが相性抜群のパスタ。	1,150 円 + 税	2,150 円 + 税
トマトとベーコンのスパゲッティ フレッシュトマトの入ったソースにハーブの香りをきかせました。	1,150 円 + 税	2,150 円 + 税
アラビアータスパゲッティ(辛味) イタリア語で「怒り」を意味する辛味のトマトソースのパスタ。 矢板産ベーコン入り。	1,250 円 + 税	2,250 円 + 税
活あさりと木の子のトマトスパゲッティ 新鮮な活あさりと木の子入りパスタ。	1,250 円 + 税	2,250 円 + 税
ツナと木の子のトマトスパゲッティ ツナと木の子をボリュームたっぷり入れました。	1,300 円 + 税	2,300 円 + 税
海の幸のスパゲッティ (ペスカトーレ) イタリア語で「漁師」を意味する、海の幸のパスタ。 天使の海老、活アサリ等入り。	1,400 円 + 税	2,400 円 + 税
ワタリ蟹のトマトスパゲッティ ワタリ蟹を丸々一ぱい入れました！当店オススメの一品です。	1,500 円 + 税	2,500 円 + 税

<塩味>

	〈単品価格〉	〈セット付価格〉
ベーコンと木の子のスパゲッティ ベーコン、木の子がたっぷり入ったスープパスタ。	1,100 円 + 税	2,100 円 + 税
ボンゴレスパゲッティ 新鮮な活あさりとニンニクのみ、さっぱりスープパスタ。	1,250 円 + 税	2,250 円 + 税
活あさりと木の子のスパゲッティ 新鮮な活あさりと木の子入りスープパスタ。	1,250 円 + 税	2,250 円 + 税

<クリームソース>

濃厚カルボナーラ イタリア語で「炭焼き職人」を意味する代表的なパスタ。 矢板産ベーコンと那須御用卵の卵黄をクリームソースで。 仕上げは黒コショウを「炭」がかかったようにかけてから・・・さあどうぞ！	1,300 円 + 税	2,300 円 + 税
ツナと木の子のクリームスパゲッティ ツナと木の子をボリュームたっぷり入れました。	1,400 円 + 税	2,400 円 + 税

<その他>

青じそとにんにくのスパゲッティ 新鮮な青じそとジェノバソースのスープパスタ	1,100 円 + 税	2,100 円 + 税
かぼちやのニョッキ（数量限定） ほくほくのかぼちやをニョッキにし、生クリームであえました。 当店人気メニューです。	1,200 円 + 税	2,200 円 + 税
ラザニアエミリア風（グラタン仕上げ） ミートソースとホワイトソースにラザニアを重ね、 チーズで焼き上げました。	1,250 円 + 税	2,250 円 + 税

パスタセット

（ピザは単品のみになります。）

好きなパスタのお値段に **プラス 1,000 円** + 税 で下記の内容のセットになります。

前菜とサラダの盛り合わせ

好きなパスタ

デザート

ヨーグルト 又は 本日のデザートからお選びください。

ドリンク

下のドリンクの中からお選びください。

○セットドリンク○		
・ コーヒー(ホット・アイス)	・ ストレートティー(ホット・アイス)	・ りんごジュース
・ エスプレッソコーヒー	・ ミルクティー(ホット・アイス)	・ オレンジジュース
	・ レモンティー(ホット・アイス)	・ ウーロン茶(アイス)

- ★大盛りパスタは「200 円 + 税」増しです。

★ニョッキ、ラザニアは大盛りにできません。

○ご好評だった「イカ墨パスタ」は、新鮮なイカ墨が入手困難となり終売いたしました。

Pizza

〔ピッツァ〕

薪釜ピッツァは直径約 30cm です。(薪窯で焼いております。)
当店のピッツァは、薄焼きクリスピータイプ（ローマスタイル）です。
チーズも当店独自にブレンドしたものを使用しております。

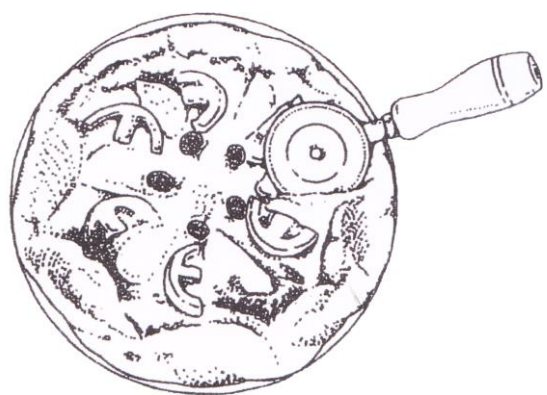
<トマトベース>

那須御養卵 ゆで卵とアンチョビのピッツァ 那須御養卵のゆで卵とフィレアンチョビ入り。	1,300 円	＋税
木の子と新鮮トマトのピッツァ 木の子と新鮮トマト入り。	1,300 円	＋税
ミックスピッツァ ベーコン、ピーマン、オニオン、木の子入り。	1,300 円	＋税
生ハムのピッツァ イタリアのプロシュート・アルティジャーノをたっぷり乗せて。	1,400 円	＋税
マルゲリータピッツァ イタリアでは最もポピュラーなピッツァ。モッツァレラチーズとバジル入り。	1,400 円	＋税
辛子明太子と大葉のピッツァ ピリ辛の明太子と大葉入り。	1,400 円	＋税

<ジェノベーゼベース> 当店手作りのジェノベーゼ(バジリコソース)入りのピッツァ

ジェノバピッツァ 自家製ジェノベーゼソースのさっぱり味。	1,300 円	＋税
ピッツァ “ジョイア・ミーア” イタリアの国旗(赤・白・緑)をイメージしました。自家製ジェノバソース、モッツァレラチーズ、フレッシュトマト入り。 ジョイア・ミーアのイタリアンスペシャル！	1,500 円	＋税

★テイクアウトピッツァの箱代 200 円＋税



- 薪釜で一枚一枚焼き上げる手作りピッツァの為、多少お時間をいただきます。
- 繁忙期（ゴールデンウィーク・お盆・年末年始等）又は繁忙時は、お持ち帰りピッツァをお断りさせて頂いております。ご了承下さいませ。
- 夏季などの気温の高い時期はお残しになったピッツァのお持ち帰りをお断りすることがございます。ご了承くださいませ。

Riso 〔米料理〕

ナスとミートのドリア	1,150 円	＋税
バターライスと当店自家製のベシャメルソース、ボロネーズソースにナスとチーズを入れて焼き上げました。		
海の幸のドリア	1,300 円	＋税
バターライスに海の幸と自家製ベシャメルソースを入れて、チーズで焼き上げました。		

Fish 〔魚料理〕

アクアパッツァ ジョイア・ミーア風	1,800 円	＋税
新鮮な魚介類の出し汁を、トマト・にんにく・オリーブ等で仕上げました。		
北海道産帆立のソテー バジリコ風味	1,500 円	＋税
北海道の新鮮な帆立貝を軽くソテーして、フレッシュバジルとトマトのサラダ風で添えました。		
カサゴのオリーブ揚げ 活あさりのアラビアータ風	1,450 円	＋税
辛味のトマトで煮た新鮮な活あさりのソースで。		
カジキマグロのグリエ ガーリック風味	1,650 円	＋税
つぶマスタードの香りをつけて焼き上げました。		

Meat and Poultry 〔肉料理〕

ハンバーグ（手ごね） 木の子入りデミグラスソース添え	1,250 円	＋税
ジューシーハンバーグ（180g）を、数日間コトコト煮込んだデミグラスソースで。		
ミラノ風ハンバーグ（手ごね） バジルペースト添え	1,250 円	＋税
ジューシーハンバーグ（180g）に、チーズの入ったトマトソースと木の子のローストをのせて。		
仔羊のロースト ローズマリー風味	2,400 円	＋税
上質な仔羊を骨付きのままローストした贅沢な一品。 ソースをつけずに素材本来のお味をお楽しみください。		
鶏もも肉（国産）のあぶり焼き ガーリック風味	1,350 円	＋税
フレッシュガーリックと黒胡椒の香りで。		
仔牛のジョイア・ミーア風カツレツ トマトソース添え	1,650 円	＋税
香草と粉チーズ入りのパン粉をつけて、オリーブオイルで焼き上げました。		
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	2,000 円	＋税
コラーゲンたっぷりの牛ほほ肉（180g）と、野菜を長時間煮込んだシチュー。		

Chef's Special 〔シェフのおすすめ〕

本日のシェフのおすすめ魚料理	1,800 円	＋税
スタッフにおたずねくださいませ。		
本日のシェフのおすすめ肉料理	1,800 円	＋税
スタッフにおたずねくださいませ。		

Bread / Rice 〔パン・ライス〕

パンの盛り合わせ(3品) パン香房ベル・フルール	300 円	＋税
スイスの白パン、ハーブパン、バケットの3品。		
ライス 那須野が原産なすひかり	250 円	＋税
お米の粒が大きく、しっかりとした味わいがあり、 甘みや香りもしっかりしています。		

大盛ライスは、300 円 ＋税

Dessert Menu

〔デザート〕

かぼちゃのプリン

（那須御用卵使用）

400 円 + 税

バークドチーズケーキ

（胡桃とアーモンド入り）

400 円 + 税

チョコレートムース

400 円 + 税

カシスのシャーベット

400 円 + 税

ゆずのシャーベット

400 円 + 税

バニラアイスクリーム

400 円 + 税

ヨーグルトブルーベリーソース

（那須高原産・ジョセフィンファーム）

400 円 + 税

