



Gioia Mia®

GRAND
MENU



STEAKS
SALAD
MENU

スープ

オニオングラタンスープ

じっくり煮込んだオニオンスープにバケットとチーズで焼き上げたグラタンスープ 880

サラダ

気まぐれサラダ **3~4人前**

産地直送野菜と自家製アンチョビドレッシングのボリュームサラダ。 1,100

生ハムサラダ **3~4人前**

産地直送野菜と季節野菜のアンチョビサラダ生ハム添え 1,210

オプション

ライス **那須野が原産なすひかり** 380

ライス(大盛り) 440

自家製パンの盛り合わせ

お隣パン香房ベル・フルールで焼き上げたフォカッチャ、バケットの盛り合わせ 380

トリノセット

前菜、新鮮お野菜サラダの盛り合わせ、セットドリンク 880

パルマセット

前菜、新鮮お野菜サラダの盛り合わせ、セットドリンク、ライス or パン 1,100

セットドリンク

コーヒー(ホット or アイス)、エスプレッソコーヒー、紅茶(ホット or アイス/ストレート or レモン or ミルク)、オレンジ100%ジュース、りんご100%ジュース、アイスウーロン茶

※表示金額は全て税込価格となります



本日の特選料理

旬の恵みをそっと一皿にした
イタリアンのスペシャリテです。
特別な味わいとしてお届けします。
詳しくはスタッフへお尋ねください。

本日のスープ

770

本日のシェフのおすすめ魚料理

2,640

本日のシェフのおすすめ肉料理

2,640

お土産

自家製アンチョビドレッシング

自家製アンチョビドレッシング(お土産用)はお隣「パン工房ベル・フルール」にて販売中です。

※在庫に限りがあるので予めご了承ください

770

ペットメニュー

鶏むね肉と温野菜

鶏むね肉と温野菜を使った、からだにやさしく食べやすいペットごはん

700

※表示金額は全て税込価格となります



トマトソース

ミックスピザ

ベーコン、ピーマン、オニオン、きのこ入りのピザ

1,870

生ハムのピザ

生ハムをたっぷり載せて

2,090

マルゲリータピザ

No.1

モzzarellaチーズとバジル、トマトソースでイタリア国旗を表している代表的なピザ

2,200

バジルソース

ジェノバピザ

自家製ジェノベーゼソースのさっぱり味

1,870

サルシッシャピザ

自家製サルシッシャとモzzarella地チーズのピザ

1,980

ジョイア・ミーアピザ

イタリアの彩りをイメージし、自家製ジェノバソースとモzzarella、トマトを合わせた、ジョイア・ミーア特別の一皿

2,310

デザートピザ

クワトロ・フォルマッジ

ゴルゴンゾーラのコクと蜂蜜の甘さが溶け合う、デザート感覚のピザ

2,200

PASTA



コンソメスープ

ペペロンチーニ 

No.1

他店では味わえないジョイアミーアオリジナル。赤唐辛子入りのんにくが入ったコンソメスープパスタ

1,540

生ハム入りバジリコのスパゲティ 

生ハムとバジルの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に加熱

1,760

きのこ入りペペロンチーニ

ペペロンチーニにたっぷりきのこが入ったスープパスタ

1,760

トマトソース

ナスとベーコンのトマトスパゲティ

揚げナスとベーコンが相性抜群のパスタ

1,540

アラビアータ 

角切りベーコン入りのトマトソースパスタ

1,760

海の幸のスパゲティ(ペスカトーレ)

エビ、ヤリイカ、アサリ等が入った海の幸パスタ

1,980

ミートソース

ひき肉とトマトのスパゲティ

時間をかけて煮込んだ自家製ミートソースパスタ

1,540

塩味スープ

ベーコンときのこのスパゲティ

ベーコンときのこがたっぷり入ったスープパスタ

1,540

青じそジェノベーゼ

新鮮な青じそジェノバソースのスープパスタ

1,760

自家製サルシッチャと彩野菜のパスタ

ヤシオポークをふんだんに使い、旨みが溶け込んだスープと野菜が調和する一皿

1,540

クリームソース

濃厚カルボナーラ

栃木県産角切りベーコンと那須御養卵の卵黄を使って濃厚な生クリームソースで仕上げました

1,540

ツナときのこのクリームスパゲティ

ボリュームたっぷりのツナときのこクリームとの相性抜群のパスタ

1,760

ポルチーニ茸とエビのトマトクリームパスタ

香り高いポルチーニ茸とプリプリ食感のエビを濃厚な生クリームソースで仕上げました

1,980

明太クリームスパゲッティ

那須店にて復活。多くの支持を集めてきた定番の一品

1,980

パスタ大盛り(1.5倍)

400

※表示金額は全て税込価格となります



ALL ABOUT CARROT

ハンバーグ

180g

きのこ入りデミグラスソース ハンバーグ

数日煮込んだ特性デミグラスソースハンバーグ

1,760

トマトソースチーズ入りミラノ風 ハンバーグ

クルミと松の実入り自家製バジルペーストハンバーグ

1,760

クワトロチーズハンバーグ

4種のチーズを使った、濃厚ホワイトソースハンバーグ

1,980

アラカルト

ソーセージ盛り合わせ

骨付きフランク、しそ風味、ロング&ウィンナー、チョリソ
一粒マスタード添え

1,210

国産鶏もも肉のオーブン焼き ガーリック風味

フレッシュガーリックと黒胡麻の香りでもも肉を包み込
みました

1,870

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にし、ポテトチップを添えま
した

2,145

カジキマグロのポワレカポナータ添え

香ばしく焼いたカジキマグロと彩り豊かなカポナータ

2,200

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

160g

コラーゲンたっぷりの牛ほほ肉と野菜を長時間煮込んだ
シチュー"

2,750

DESSERT

プリン

自家製かぼちゃのプリン 550

ケーキ

自家製ベーグドチーズケーキ 550

ガトーショコラ 550

ジェラート

りんどう湖牧場バニラアイス
ジャージー牛乳の味わいを詰めた濃厚バニラアイス
440

りんどう湖牧場チョコアイス
ジャージー牛乳とチョコの濃厚チョコレートアイス
440



DRINK

ソフトドリンク

コーヒー	500
アイスコーヒー	530
エスプレッソ	490
カプチーノ	590
カフェ・ラテ	690
アイスカフェ・ラテ	690
紅茶	500
アイ스티ー	500
ウーロン茶	440
オレンジジュース	550
りんごジュース	550
ブラッドオレンジジュース	660
コカ・コーラ	495
ジンジャーエール	495
りんどう湖ジャージー牛乳	510
湯けむりサイダー 那須高原の温泉水使用	660

ノンアルコール

シャルドネ	814
メルロー(赤ワイン・辛口)	814
ノンアルコールカシスオレンジ	510
ノンアルコールハイボール	510
サントリーオールフリー	550

※表示金額は全て税込価格となります



ビール

ビール(中生)	730
サントリープレミアムモルツ(中瓶)	730
愛(瓶ビール)	1,320
那須深山の清らかな雪溶け水で醸造された、豊かな味わいの地ビール。	

日本酒

冷酒 天鷹	970
-------	-----

ウイスキー

ウイスキー(デュワーズ)S	690
ウイスキー(デュワーズ)W	940

カクテル

ハイボール	720
カシスソーダ	720
カシスオレンジ	720

※表示金額は全て税込価格となります

WINE

赤ワイン

グラスワイン(赤) 550

フェウド・アランチョ ネロ・ダーヴォラ

ハーフボトル/辛口

苺とカシス香に胡椒、酸と調和する味わい 1,650

タヴェルネッコ オルガニコ サンジョヴェーゼ
フルボトル

チェリー香る、酸味美しいオーガニック赤ワイン 2,200

サン・ミケーレ・アッピアーノ アルト・アディジェ ピノ・ネーロ

フルボトル/やや辛口

フルーティーで、やわらかく心地よい果実味 6,160

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・DOC

フルボトル/辛口

濃密でコク深い、贅沢なフルボディ 9,350

白ワイン

グラスワイン(白) 550

フェウド・アランチョ グリッコ

ハーフボトル/辛口

白桃の果実香に紅茶香る、奥行きある味わい 1,650

タヴェルネッコ オルガニコトレッピアーノ・シャルドネ
フルボトル/辛口

渋みと酸が調和した、軽やかな口当たり 2,200

トレレー アルリユース アルバーナ・セッカ・ロマーニャ DOCG

フルボトル/辛口

金色に近い麦わら色、澄んだ味わい 4,400

ディ・レナルド サンクス

フルボトル/辛口

南国果実を思わせる、上品な味わい 6,600

スパークリング

マルティーニ ブリュット

ハーフボトル

洋ナシと青りんご香る、爽やかな味わい 2,200

