

— Draft Beer —



— アイルランド —
ギネス・スタウト

パイント — 950

スリークォーターパイント — 800



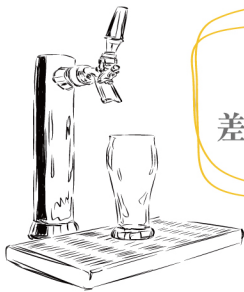
— ベルギー —
ヒューガルデン・ホワイト

800



— チェコ —
ピルスナー・ウルケル

800



ゲストビール

差し込みメニューを御覧ください

— Wine —

グラスワイン

赤／ポルトギーザー — 770

白／ジルヴァーナ — 770

デキャンタ

赤／ポルトギーザー — 2200

白／ジルヴァーナ — 2200

— Bottle Wine —

当店のワインは全てドイツのベッカー醸造所
フリードリッヒ・ベッカー氏のワインです。

シャルドネ — 4300

リースリング — 4600

プティロゼ — 4600

ピノ・ワール — 4950

デュック ドウ モンターニュ — 600

ノンアルコール・ワイン

— other Alcohol —

ストレート、ロック、ソーダ割り
お好みの飲み方をお申し付け下さい

ヘンリーマッケンナ — 770

ベルダ ヴァルダヴィ グラッパ ディ モスカート — 770

マッカラン 12年 ダブルカスク — 990

サントリー山崎 — 1200



secondi-cafe.com/other-alcohol-menu/
お持ち込みに関する注意事項をご一読下さい

— Craft Beer —

ベルギー



990
Duvel
デュベル

Alc 8.5%
ベルジアン・ゴールデン・エール

ベルギー



990
Rochefort 8
ロッシュフォート 8

Alc 9.2%
トラピスト

ベルギー



990
Chimay Blue
シメイ・ブルー

Alc 9.0%
トラピスト

ベルギー



990
Satan Red
サタン・レッド

Alc 8.0%
ベルジアン・ストロング・エール

ベルギー



960
Chimay White
シメイ・ホワイト

Alc 8.0%
トラピスト

ベルギー



990
Delirium Tremens
デリリウム・トレメンス

Alc 8.5%
ベルジアン・ストロング・エール

ベルギー



990
Tripel Karmeliet
トリプル・カルメリット

Alc 8.4%
アビィ・トリプルエール

ベルギー



990
Lindemans Cassis
リンデマン・カシス

Alc 3.5%
ランビック

ベルギー



1000
Pauwel Kwak
パウエル・クワック

Alc 8.4%
ストロング・アンバーエール

ベルギー



990
Lindemans Cherry
リンデマン・チェリー

Alc 3.5%
ランビック

ベルギー



1000
Bieken
ビーケン

Alc 8.5%
はちみつビール

ベルギー



840
Newtons
ニュートン

Alc 3.5%
ホワイトカクテル

— Craft Beer —



ドイツ

1150
Baltic Ale
バルティック・エール
Alc 7.5%
ブロード・エール



ドイツ

1150
German Coast DIPA
ジャーマン・コースト
Alc 7.5%
ダブル IPA



ドイツ

1150
Baltic Tripel
バルティック・トリプル
Alc 9.5%
ストロング・トリプル・エール



ドイツ

980
Weihenstephaner Hefe Weiss
ヴァイエンステファン・ヘフェヴァイス
Alc 5.4%
ヴァイツェン



ドイツ

1150
Baltic Gose
バルティック・ゴーゼ
Alc 6.5%
ゴーゼ



ドイツ

980
Hofbrau Dunkel
ホフブロイ・ドウンケル
Alc 5.5%
ドウンケル



ドイツ

1150
Baltic Stout
バルティック・スタウト
Alc 7.5%
インペリアル・スタウト



ドイツ

600
Bitburger Drive
ビットブルガー・ドライブ
Alc 0.0%
ピルスナー / ノンアルコールビール



イギリス

980
Samuel Smith's Pale Ale
サミュエル・スミス・ペールエール
Alc 5.0%
ペールエール



イギリス

990
Iron maiden Trooper
アイアンメイデン・トゥルーパー
Alc 4.7%
アンバーエール



イギリス

990
IPA 100
アイピーエー
Alc 6.8%
インディア・ペールエール



イギリス

1350
Traquair House Ale
トラクエア・ハウスエール
Alc 7.2%
スコッチ・ダーク・エール

— Craft Beer —

オーストリア



1450
Gregorius
グレゴリアス

Alc 10.5%
トラピスト

オーストリア



1450
Samichlaus
サミクラウス

Alc 14.0%
長期熟成ビンテージ

フランス



990
Pietra Chestnut
ピエトラ・マロン

Alc 6.0%
アンバー・ラガー

フランス



1050
Pietra IPA
ピエトラ

Alc 6.0%
IPA

ハワイ



850
Kona Big Wave
コナ・ビッグウェーブ

Alc 4.4%
ゴールデン・エール

スペイン



830
Moritz
モリッツ

Alc 4.7%
ピルスナー

ノルウェー



1250
Happy Pale Ale
ハッピー・ペールエール

Alc 4.7%
ペールエール

日本



660
Heartland
ハートランド

Alc 5.0%
ピルスナー

地元笠岡



770
六島
麦のはじまり

Alc 5.0%
セゾン

地元笠岡



770
六島
ドラム缶会議

Alc 5.0%
ラオホ (燻製ビール)

地元笠岡



770
北木島
オイスタースタウト

Alc 5.0%
スタウト



secondi-cafe.com/beer-menu/
ビールの詳細をUPしていきます。ぜひ御覧ください

— Coffee or Tea —

ブレンド・コーヒー 350	カフェ・モカ 500
紅茶 400	ヘーゼルナッツ・モカ . . . 500
カフェ・ラテ 450	キャラメル・マキアート . . 500
カプチーノ 450	ショコラ・ラテ 500

— Fruit Juice —



オレンジ
380



グレープフルーツ
380



マンゴー
380



パイナップル
380

— Soft Drink —

コーラ 350
ジンジャー・エール 350
炭酸水 300
烏龍茶 300



secondi-cafe.com/other-drink-menu/
お飲み物の説明をご覧くださいませ

LUNCH MENU

11:00 ~ 16:00

＼ 組み合わせは自由 ／
お値段は組み合わせただけ！

30種類以上のパスタからお好きなものを選んで
ドリンク・サラダ・デザートを自由にセット
もちろん！ 期間限定パスタでもOK

— Side menu —

パスタ無しの単品のご注文も承ります



スモークチーズ 500

カマンベールチーズ 500

ポテトフライ 480



ドライソーセージ 500

バゲット・1個 100

ガーリックトースト・1個 . . 150

ボリュームたっぷり！

— Lunch Salad — 200



ランチサラダは単品でのご注文はございません。
必ずパスタとセットでご注文下さい。
ドレッシングは3種類
お好みのドレッシングをお選び下さい。

- イタリアン・ドレッシング
- シーザー・ドレッシング
- 胡麻・ドレッシング

— Lunch Drink —

下記お値段はランチ特別価格です
 メインのパスタが無い単品のご注文の場合は
 通常価格でのご提供となります

ブレンド・コーヒー	200	コーラ	200
紅茶	200	ジンジャー・エール	200
烏龍茶	200	炭酸水	200

— Juice —



オレンジ
200



グレープフルーツ
200



マンゴー
200



パイナップル
200

— Dessert —

本日のデザートは、ランチ特別メニュー！
 シェフの気まぐれメニューです
 数量限定ですので早いもの勝ち！

バニラ・アイス	300
チョコ・アイス	300
本日のデザート	300



secondi-cafe.com/lunch-menu/
 ランチメニューについてご覧頂けます

— PASTA MENU —

Tomato



980

ボロネーゼ



950

ベーコンと茄子のトマトパスタ



1000

ボスカイオーラ



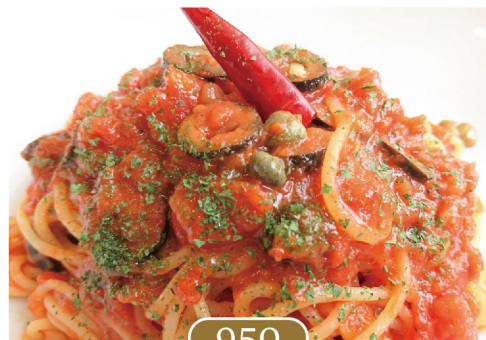
1180

ペスカトーレ



980

フレッシュトマトと
ベビーリーフのパスタ



950

ブツタネスカ



1180

ズワイ蟹のトマトパスタ



1180

魚介のトマト煮込みパスタ



900

アラビアータ



1000

チョリソーとパプリカのパスタ



1050

フレッシュトマトのアマトリチャーナ



1000

旨辛ミートパスタ

Oil



800

ペペロンチーノ



1150

ボンゴレビアンコ



1180

ブガニエーラ



1100

オイルサーデンと
レモン・パセリ



1180

スモークサーモンと
ケッパー・オニオン



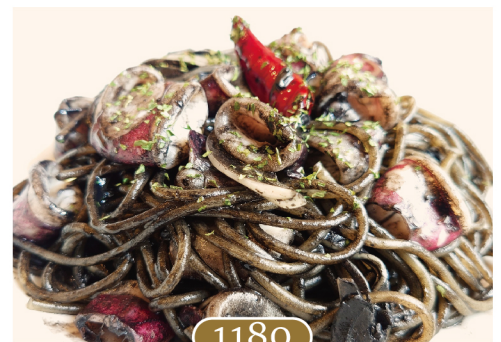
1050

キノコとポツタルガの Pasta



1180

ヤリイカのジェノベーゼ



1180

イカスミ Pasta



1100

生ハムとベビーリーフの
アーリオ・オーリオ



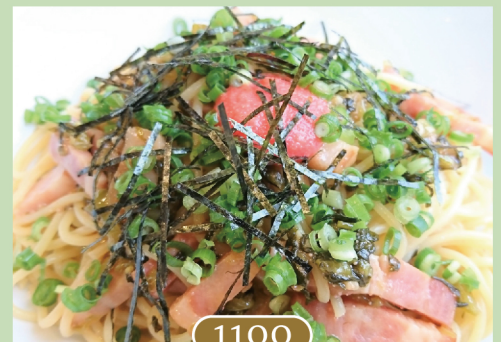
secondi-cafe.com/pasta-menu/
パスタメニューの説明をご覧ください

Japanese style



1100

鶏とキノコの和風 Pasta



1100

明太子とベーコン
高菜の和風 Pasta



1200

カルボナーラ



1180

エビのトマトクリーム

Cream



1180

ズワイ蟹のトマトクリーム



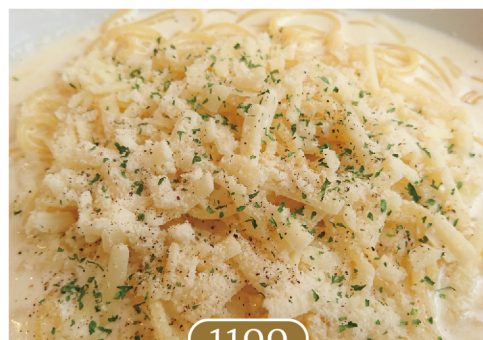
980

明太子クリーム



1100

ベーコンとキノコのクリームパスタ



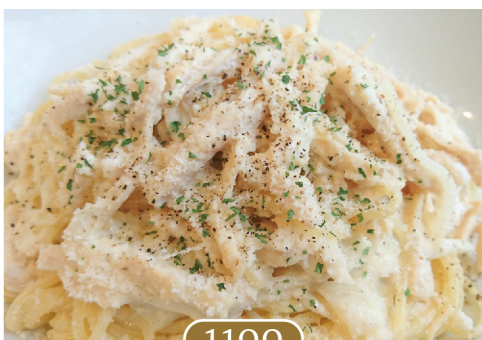
1100

チーズクリームパスタ



1100

クラムチャウダー・スープパスタ



1100

鶏のクリームラグーパスタ

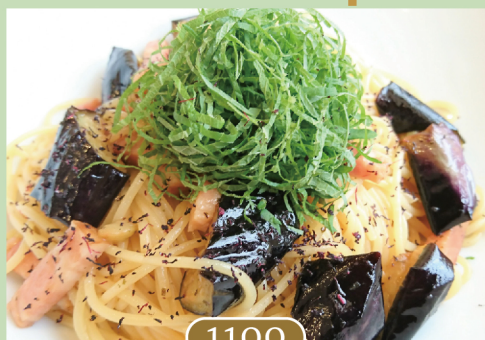


1100

ベーコンとほうれん草の
クリームパスタ

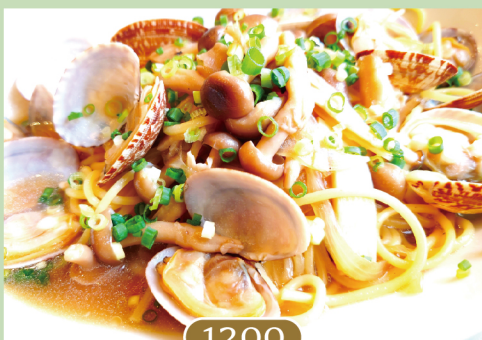


Japanese style



1100

茄子とベーコンの
しそ風味和風パスタ



1200

アサリとキノコの
ガーリック和風スープパスタ



— A La Carte —
冷たい前菜

北海道産
きたあかりと
アボカドのポテトサラダ

— 650



ざく切りトマトと
モッツアレラチーズの
塩麹レモン風味・カプレーゼ

— 650

スモークサーモンのサラダ 950

生ハムのシーザーサラダ 950

グリーンサラダ・ミニ 400

ドレッシング / イタリアン | シーザー | 胡麻



イカスキポテトのディップ
— 700



イタリア産・生ハム盛り
— 900



メバチマグロのづけ
和風カルパッチョ — 850

コロコロ野菜の冷たいバーニャ 750

スモークサーモンのカルパッチョ 800

冷製ローストビーフ 800

— A La Carte — 温かい料理



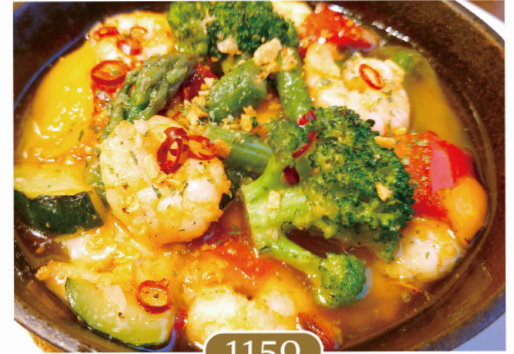
700

アンデスポテト de
ジャーマンポテト



700

サルサで食べる
串揚げ4種盛り



1150

海老と彩り野菜の
アヒージョ



1250

エゾ鹿のサルシッチャ

海老フリットのスイートチリソース・・・ 750

アサリのアクアパッツァ・・・・・・ 850

鶏といろいろきのこのアヒージョ・・・1200
軟骨、ハツ、ハラミ

アンデスポテトのラクレットチーズ焼き・1650

フィッシュ&チップス・・・・・・ 1000

ソーセージ5種盛り合わせ・・・・・・ 750

ホエー豚のパリトロ・コンフィ・・・・・・1300



2000

猪肉のカツレッツ



2500

じっくり煮込んだ
牛ホホ肉の赤ワイン煮



1250

広島産熟成鶏の
アメリカンオレンジチキン



1300

広島産熟成鶏の
辛・悪魔風

— A La Carte —
Side menu



ドライソーセージ
… 500

ポテトフライ …………… 480

Mix ナッツ …………… 350

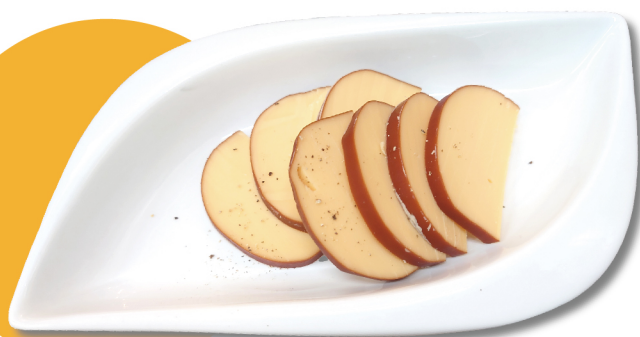
カマンベールチーズ …………… 500

モッツァレラチーズ …………… 500

ジャンボ・グリーンオリーブ …… 500

ガーリックトースト・1個 …… 150

バゲット・1個 …………… 100



スモークチーズ
… 500

— A La Carte —
石焼き



1850

石焼きチーズ3種盛り

ギリシャ／タラガニーチーズ
フランス／カマンベールチーズ
フランス／フォレストスモーク



2000

海老と温野菜の
バーニャカウダ



1800

本場スイス産
チーズのフォンデュ

Pizza



ローマ風
ゴルゴンゾーラと
りんごの角ピザ
… 1150



ナポリ風
マルゲリータ
… 1200



ミラノ風
クアトロコオルマッジオ
… 1200

Dessert

バニラ・アイス …… 300

チョコレート・アイス …… 300



secondi-cafe.com/a-la-carte-menu/
アラカルト・メニューをご覧ください