

Corbeea



チェルベア

イタリア語の「cerchio:輪」と「beatrice:喜びを運ぶ者」をかけて造語を作りました。
お客様からスタッフ含め皆様とのご縁を大切にしたい、そんな場所にしたいという想いを込めました。

皆様がわいわい楽しめるバル感覚でお越し頂ける空間です。

イタリア修行経験のあるシェフが作る本格料理を是非お楽しみ下さい。

ドリンク

～Beer/Sour/Fruit Wine/Shochu～



食事メインの方はこちらがお得!!

- ・ミニサラダ&ドリンクセット～ソフトドリンク欄太字が対象～ 500円(税込550円)
オリジナルドレッシングと中津川産レタスと水菜のミニサラダ

～ビール～

黒ラベル生ビール	650円(税込715円)	黒ラベル生小	500円(税込550円)
シャンディガフ	650円(税込715円)	コロナビール	650円(税込715円)
黒ラベル瓶ビール	650円(税込715円)	ノンアルコールビール	455円(税込500円)

～果実酒～

梅酒 550円(税込605円)
(ロック・水割り・ソーダ割り)

～サワー～

プレーン	550円(税込605円)	レモン	550円(税込605円)
ゆず	550円(税込605円)	ザクロ酢	550円(税込605円)

～焼酎～

緑茶割り(麦/芋)	550円(税込605円)	ウーロン割り(麦/芋)	550円(税込605円)
二階堂(麦)	550円(税込605円)	黒霧島(芋)	550円(税込605円)
(ロック・水割り・ウーロン割り・緑茶割り・炭酸割り)			

ドリンク

～Wine/Sparkling/Sake/Whisky～

アペロールスピリッツ

イタリアで大人気のカクテル。

「アペロール」を使った、オレンジの風味と辛口白ワイン(スパークリングワイン)の風味が特徴のカクテルです。

アペロールスピリッツ 650円(税込715円)

～ワイン～

赤ワイングラス 650円(税込715円) 白ワイングラス 650円(税込715円)

その他グラスワイン・ボトルワイン豊富にございます。別紙ワインメニューをご覧ください。

～樽詰めスパークリングワイン～

ポールスターグラス 500円(税込550円) アペロールスピリッツ 650円(税込715円)

チリ産ソーヴィニヨン・ブラン

アペロール×スパークリングワイン×オレンジ

キール・ロワイヤル 600円(税込660円) プリンセス 600円(税込660円)

カシス×スパークリングワイン

ピーチ×スパークリングワイン

サムシングブルー 600円(税込660円) ミモザ 600円(税込660円)

ヒポテック×スパークリングワイン

オレンジ×スパークリングワイン

～日本酒～

鯨波 辛口 300ml 900円(税込990円)

ふかもり 辛口 純米吟醸300ml 1,050円(税込1,155円)

～ウイスキー～

デュワーズハイボール 550円(税込605円) 角ハイボール 550円(税込605円)

知多(S) 700円(税込770円) 白州(S) 1,455円(税込1,600円)

山崎(S) 1,600円(税込1,760円) マッカラン(S) 1,455円(税込1,600円)

メーカーズ(S) 750円(税込825円) (ロック・ソーダ割・水割り)

八王子ハイボール 650円(税込715円)

リピート率No1!! 女性に大人気!! 健康的ベジタブルビネガーハイボール♡

GALVANINA

ドリンク

~Cocktails/Non-Alcoholic~

ガルバニーナ

イタリア産のオーガニックドリンク (スパークリング)
原料のフルーツはもちろん、使用する砂糖も有機栽培。

1,200円(税込1,091円) 一瓶でグラス2杯分でお得です!!

~カクテル~

カシスオレンジ カシス×オレンジ	600円(税込660円)	カシスグレープフルーツ カシス×グレープフルーツ	600円(税込660円)
カシスウーロン カシス×ウーロン茶	600円(税込660円)	ファジーネーブル ピーチ×オレンジ	600円(税込660円)
スクリュードライバー ウォッカ×オレンジ	600円(税込660円)	モスコミュール ウォッカ×ジンジャエール (甘口・辛口)	600円(税込660円)
ジントニック ジン×トニック	600円(税込660円)	ジンバック ジン×ジンジャエール (甘口・辛口)	600円(税込660円)
ヒプノグレープフルーツ ヒプノ×グレープフルーツ	600円(税込660円)	モヒート バカルディクラシック カクテルズ モヒート	600円(税込660円)

~ガルバニーナ~

リモナータ(レモネード)	1,100円(税込1,210円)
ポンペルモロツソ(ピンクグレープフルーツ)	1,100円(税込1,210円)
アランチャータロツサ(ブラットオレンジ)	1,100円(税込1,210円)

~ソフトドリンク~

<u>オレンジ</u>	400円(税込440円)	コーラ	400円(税込440円)
<u>グレープフルーツ</u>	400円(税込440円)	ジンジャエール(甘/辛)	400円(税込440円)
<u>ウーロン茶/緑茶</u>	400円(税込440円)	コーヒー(Hot/Ice)	400円(税込440円)
<u>ザクロ酢</u>	400円(税込440円)	紅茶(Hot/Ice)	400円(税込440円)

~ノンアルコールカクテル~

チェリーコーラ	500円(税込550円)	カシスオレンジ	500円(税込550円)
カシスウーロン	500円(税込550円)	カシスグレープフルーツ	500円(税込550円)

サラダ&アラカルト

~Salad & A la carte~

- ・ Cerbeaサラダ~自家製ドレッシングで食べる豪華なサラダ~ 1,000円(税込1,100円)
- ・ シーザーサラダ~自家製シーザードレッシングのオリジナルサラダ~ 1,000円(税込1,100円)
- ・ カプリ風サラダ~モッツアレラ・ミニトマト・バジル・レモン~ 650円(税込715円)
- ・ トマトと大葉の生ハム巻き~自家製ポン酢添え~ 650円(税込715円)
- ・ 茶豆 450円(税込495円)
- ・ きゅうりの梅肉和え 450円(税込495円)
- ・ エイヒレのオーブン焼き~マヨ一味で~ 700円(税込770円)
- ・ プロシュート~欧米産生ハム※仕入れにより産地は変わります~ 900円(税込990円)
- ・ 自家製クリームチーズ~自家製バケットと蜂蜜添え~ 750円(税込825円)
- ・ 国産牛ローストビーフ~和洋風仕立て~ 1,350円(税込1,485円)
- ・ 恵那鶏手羽煮~ぜんや名物塩手羽煮~ 550円(税込605円)

スキレット&揚げ物

~Skillet & Fried food~

- ・ イタリアンオムレツ~お時間少々頂きます~ 650円(税込715円)
- ・ 明太子とじゃがいものチーズ焼き~定番人気メニュー~ 700円(税込770円)
- ・ オイルサーデインとじゃがいものマヨチーズ焼き 700円(税込770円)
- ・ やげん軟骨のネギ焼き~リピート率No.1おつまみ~ 700円(税込770円)
- ・ ムール貝の白ワイン蒸し~白ワインによく合います~ 900円(税込990円)
- ・ 自家製バケット 300円(税込330円)
- ・ 自家製フライドポテト~皮付きゴロゴロポテト~ 600円(税込660円)
- ・ さつまいもスティックとクリームチーズディップ 650円(税込715円)
- ・ ゲソの唐揚げ~ちょっとしたおつまみに~ 700円(税込770円)
- ・ タコの唐揚げ~ちょっとしたおつまみに~ 700円(税込770円)
- ・ エビマヨ~DADAで大人気!!リピート率高め~ 1,100円(税込1,210円)

パスタ&ピッツァ

~Pasta Fresca & Pizza Napoletana~



当店名物!!
恵那鶏のボロネーゼ



魚介がパスタを埋め尽くす!!
たっぷり魚介のオイルパスタ



人気急上昇中?!
ミックスピッツァ



ピッツ界の王様!!
マルゲリータ

恵那鶏のボロネーゼ

魚介のオイルパスタ

パスタ

~Pasta Fresca~

自家製ソースなど当店でしか味わえない

パスタが特徴です！！

イカ墨パスタ

明太子のクリームパスタ

フレッシュトマトのペペロンチーノ

5種きのこクリームとベーコン

しらすと大葉の和風パスタ

ペンネアラビアータ

海の幸ペスカトーレ

オレキエッテとゴルゴンゾーラ

・ 恵那鶏のボロネーゼ

当店名物！！長時間煮込んだ肉肉しいボロネーゼ

1,300円(税込1,430円)

☆フィットチーネ

・ たっぷり魚介のオイルパスタ (※お時間少々頂きます)

赤海老・ムール貝・あさり・季節野菜がたっぷり

1,650円(税込1,815円)

☆スパゲティ

・ イカ墨パスタ

ゲソとニンニクとアンチョビ、イカ墨の旨辛仕立て

1,500円(税込1,650円)

☆スパゲティ

・ 5種きのこクリームとベーコンのパスタ

自家製きのこソースを使用した濃厚きのこクリーム

1,400円(税込1,540円)

☆フィットチーネ

・ しらすと大葉の和風パスタ

しらすと大葉、フレッシュトマトの和風仕立て

1,255円(税込1,380円)

☆スパゲティ

・ フレッシュトマトのペペロンチーノ

添えたレモンを絞ればよりさっぱりになります

1,155円(税込1,270円)

☆スパゲティ

・ ゲソと明太子の和風クリームパスタ

リピート率No.1!!和風クリーム仕立て

1,400円(税込1,540円)

☆フィットチーネ

・ ペンネアラビアータ (※お時間少々頂きます)

ベーコンと自家製トマトソースのピリ辛仕立て

1,300円(税込1,430円)

☆ペンネ

・ 海の幸ペスカトーレ (※お時間少々頂きます)

赤海老・ムール貝・あさり・季節野菜・トマトソース

1,750円(税込1,925円)

☆スパゲティ

・ オレキエッテとゴルゴンゾーラ (※お時間少々頂きます) 1,500円(税込1,650円)

耳たぶの形をしたショートパスタと濃厚ゴルゴンゾーラクリーム ☆オレキエッテ

※混雑時お時間がかかる事がございます。その他は別紙おすすめメニューをご覧ください。



ピッツァ ~Pizza Napoletana~

国産小麦とイタリア産小麦をブレンドしたこだわりの生地を
ピザ釜で焼き上げることで本格ピッツァを味わえます！！

- ・ マルゲリータ 1,400円(税込1,540円)
 トマトソース+モッツアレラ+バジル
- ・ 生ハムとピスタチオ 1,550円(税込1,705円)
 モッツアレラ+バジル+ピスタチオ+プロシュート(欧米産生ハム)
- ・ しらすと長ネギ 1,400円(税込1,540円)
 モッツアレラ+しらす+長ネギ
- ・ アンチョビとオレガノ 1,450円(税込1,595円)
 マルゲリータ+アンチョビ+オレガノ+ニンニク
- ・ ボスカイオーラ 1,500円(税込1,650円)
 モッツアレラ+5種きのこ+ベーコン+自家製きのこソース
- ・ クアトロフォルマッジ 1,550円(税込1,705円)
 モッツアレラ+ゴルゴンゾーラ+グラナパダーノ+パルミジャーノレッジャーノ+
 蜂蜜+ブラックペッパー
- ・ ミックスピッツァ リピートNo.1!! 2,000円(税込2,200円)
 トルコ料理店アンベルカプさんのハラル牛肉ソーセージ丸ごと1本使用した贅沢なピッツァ
 モッツアレラ+ソーセージ+玉ねぎ+ピーマン+トマト+マヨネーズ
- ・ マルゲリータ&ブッラータチーズ 2,000円(税込2,200円)
 トマトソース+バジル+中津川産フリルサラダ+プロシュート+
 パルミジャーノレッジャーノ+ブラックペッパー

※オーダー後生地を伸ばし焼き上げていますので、混雑時お時間がかかる事がございます。
 その他は別紙おすすめメニューをご覧ください。

国産牛のステーキ

国産豚のジンジャーソテー

メイン料理

～Secondo Piatti～

シェフこだわりの肉&魚料理。

低温調理や自家製ソースを駆使してご提供します。

是非おすすめメニューもご覧ください。



自家製ハンバーグ



*ビステッカ (事前予約制)



- ・国産牛ステーキ (※お時間少々頂きます) 2,100円 (税込2,310円)
～国産牛赤身150gとシェフお任せ仕立て(赤身のため切り分けて召し上がり下さい)～
- ・恵那鶏の燻製ソテー (※お時間少々頂きます) 1,350円 (税込1,485円)
～皮目パリパリチキンソテー～
- ・自家製ハンバーグ (※お時間少々頂きます) 1,500円 (税込1,650円)
～肉肉しくステーキのように仕立ててあるのが特徴です～
- ・国産豚のジンジャーソテー 1,350円 (税込1,485円)
～低温調理した豚肉の生姜焼き風仕立て～
- ・ソーセージの盛り合わせ 1,000円 (税込1,100円)
- ・ご飯・ミニサラダ 500円 (税込550円)
- ・ご飯 (単品) 300円 (税込330円)
(大盛は+110円税込)

※混雑時肉の火入れなどお時間少々かかります。

デザート～Dessert～

季節によって変わる当店自慢のスイーツ※おすすめメニューをご覧ください。

※バースデープレートも承っております。(事前予約)



- ・名古屋コーチン卵のカタラーナ 550円 (税込605円)
クリーム・ド・ブリュレのアイス
- ・ティラミス～名古屋コーチン卵使用～ 550円 (税込605円)
コーヒーをしみ込ませたスポンジとマスカルポーネチーズで作ったドルチェ

～コース料理について～

当店人気の本格イタリアンコース。
お料理は一人一皿ずつお出しせて頂きます。
その他宴会コースもごございますので、
お気軽にお問い合わせ下さい。

◎イタリアンコース3,500円税込

前菜 : 前菜の盛り合わせ
スープ : 日替わりスープと自家製バケツト
パスタ : 本日のパスタ
メイン : 肉料理
ドルチェ : 本日のデザート

◎イタリアンコース4,500円税込

前菜 : 前菜の盛り合わせ
スープ : 日替わりスープと自家製バケツト
パスタ : 本日のパスタ
メイン : 魚料理
メイン : 肉料理
ドルチェ : 本日のデザート

◎イタリアンコース5,500円税込

前菜 : 前菜の盛り合わせ
スープ : 日替わりスープと自家製バケツト
パスタ : 本日のパスタ
メイン : 魚料理
メイン : 肉料理 (牛肉)
ドルチェ : 本日のデザート
その他料金に応じたコースもお受けさせて頂いております。

◎料理つき飲み放題コース (団体様のみ5,500円税込～)

料理8品。120分制。L.O.90分。約45名様ご利用可能。
幹事様とご相談の上お受けさせて頂きます。

ドリンクメニュー

～ビール～

黒ラベル生ビール	650円	黒ラベル生小	520円
シャンディガフ	680円	コロナビール	680円
黒ラベル瓶ビール	680円	ノンアルコールビール	480円

～果実酒～

梅酒	600円
(ロック・水割り・ソーダ割り)	

～サワー～

プレーン	580円	レモン	580円
ゆず	580円	ザクロ酢	580円

～焼酎～

緑茶割り(麦/芋)	580円	ウーロン割り(麦/芋)	580円
二階堂(麦)	580円	黒霧島(芋)	580円
(ロック・水割り・ウーロン割り・緑茶割り)			

～ワイン～

赤ワイングラス	650円	白ワイングラス	650円
---------	------	---------	------

その他グラスワイン・ボトルワイン豊富にございます。別紙ワインメニューをご覧ください。

ワインボトル (赤・白・泡) 3,300円～

～樽詰めスパークリングワイン～

ポールスターグラス チリ産ソーヴィニヨン・ブラン	480円	アペロールスプリッツ イタリアンカクテル「アペロール×オレンジ」	680円
キール・ロワイヤル カシス×スパークリング	600円	プリンセス ピーチ×スパークリング	600円
サムシングブルー ヒポテック×スパークリング	600円	ミモザ オレンジ×スパークリング	600円

～ウイスキー～

デュワーズハイボール	580円	角ハイボール	580円
知多(S)	650円	白州(S)	1,100円
山崎(S)	1,100円	マッカラン(S)	1,600円
メーカーズ(S)	800円	(ロック・ソーダ割・水割り)	
八王子ハイボール	700円		

健康的ベジタブルビネガーハイボール

～カクテル～

カシスオレンジ	620円	カシスグレープフルーツ	620円
<small>カシス×オレンジ</small>		<small>カシス×グレープフルーツ</small>	
カシスウーロン	620円	ファジーネーブル	620円
<small>カシス×ウーロン茶</small>		<small>ピーチ×オレンジ</small>	
スクリュードライバー	620円	モスコミュール	620円
<small>ウォッカ×オレンジ</small>		<small>ウォッカ×ジンジャエール (甘口・辛口)</small>	
ジントニック	620円	ジンバック	620円
<small>ジン×トニック</small>		<small>ジン×ジンジャエール (甘口・辛口)</small>	
ヒプノグレープフルーツ	620円	モヒート	620円
<small>ヒプノ×グレープフルーツ</small>		<small>バカルディクラシック カクテルズ モヒート</small>	

～ソフトドリンク～

オレンジ	440円	グレープフルーツ	440円
コーラ	440円	ジンジャエール(甘/辛)	440円
ウーロン茶／緑茶	440円	コーヒー(Hot/Ice)	440円
ザクロ酢	440円	紅茶(Hot/Ice)	440円

～ノンアルコールカクテル～

チェリーコーラ	540円	カシスオレンジ	540円
カシスウーロン	540円	カシスグレープフルーツ	540円