



GOOD FOR YOU, GOOD FOR NATURE

Farm to table : We are supported by Organic Farms.



KIMIYU Global Farm (Own Farm, Osaka), Yamashita Farm (Kochi Pref.), Tagayasu Kisarazu (Chiba Pref.), Tagayasu Tanba (Hyogo Pref.), Shinpei Farm (Hyogo Pref.), Higashiyama Farm (Kagoshima Pref.), 2525 Farm (Awaji Is.), Akane Farm (Hyogo Pref.), Toyokawa Farm (Aomori Pref.)

- 日本全国の農家に支えられるレストラン

BELLA BOCCA は多くのこだわりの農家の仲間たちに支えられています。大阪の南部には自社農園も保有しており、全国各地の有機・無農薬農園より毎日、新鮮な野菜が届けられ、料理されています。2011年の開店以来続く農家さんたちとの関係のおかげで毎日健康なお料理をお客様にお届けできています。



Grass Fed Beef : Modern Beef, Healthy Beef



- Grass fed beef. Good Good Meat co. Only Grass, No Grain.

With Good Good Beef Co. BELLA BOCCA serves healthy & great taste Beef & Pork. Cows are raised with only grass as natural in an open and huge farm. They are very healthy with No grain and No stress in nature. Grass Fed Beef is now more popular and in great demand as healthy, natural and good taste beef all over the world.

- 世界で話題の健康ビーフ、放牧草牛

BELLA BOCCA では、健康で美味しい牛肉、豚肉を生産、販売する GOOD GOOD MEAT co. と提携し、健康な牧草牛を提供しています。穀物を食べて狭い牛舎で育てられる牛ではなく、広大な牧場で放牧されながら牧草を食べて自然に育つ牛たちを頂くことは自然環境の循環を促し、健康で美味しい牛肉を食べれると世界で大人気です。



Great Nature for you, for Next Generation

Sustainable Restaurant Association Japan Certificated. United Nation SDGs, No.14, 15. We contribute keeping beautiful and great nature for us and next generation.

- 美しい自然を残す

BELLA BOCCA では美しい自然を次世代まで引き継いでいくために食の循環への取り組みを行います。



TAKAHIDE Farm : Good Milk & Cheese

Sustainable farm Cheese Factory (Chiba Pref.)
Supreme Gold Award in International Cheese Contest 2015 in France.

2015 年国際チーズコンテストにて最優秀金賞受賞!!
千葉の循環型牧場の高秀牧場のチーズを使用しています。





- Our Supporters -

- こだわり農家のご紹介 -



Sustainable Farming

地域内循環を重視した無農薬有機栽培技術で、豊かな自然環境へ再生させ次代へと引き継ぎます。



耕す 木更津・丹波農場（無農薬野菜）



しんぺ〜農園・丹波（無農薬野菜）



あかね農園・姫路（ひかりトマト）



東山ベジフル・鹿児島（桜島人参・ビーツ）



2525ファーム・淡路島（蜜玉ねぎ）



とよかわ農園・青森（ちから芋）



- Vege Menus from Farmers -

- こだわり野菜のメニュー -

土や肥料、環境にこだわり最高のお野菜を育てられる農家さんから直接頂く、めっちゃくちゃ美味しい野菜のメニュー。一度食べるととりこになります！！



- Sweet Onion - ニコニコファーム 蜜たま

糖度 10 度以上！

蜜玉ねぎの丸ごとクリームグラタン

¥ 780

甘さそのまま

蜜玉ねぎのカツレツ

¥ 680



- Sakurajima Carrot - 東山ベジフル 桜島人参

桜島人参のホクホク低温調理

丸ごと一本ソテー

¥ 600

桜島人参と桜島ビーツと

さつま芋のサクサクフリット

¥ 650



- Chikara Potato - とよかわ農園 ちから芋

ちから芋（長芋）の 厚切りレアステーキ

¥ 680

ちから芋（長芋）のチーズフリット

¥ 650





Farm to table : We are supported by Organic Farmers.

Most Recommended!!!

野菜を楽しむ、おすすめメニュー



Monthly Bagna càuda with Botanical Sauces

【月替わりテーマで楽しむ】

30品目入った

有機野菜のバーニャカウダ

30品目の野菜を楽しむバーニャカウダプレート。植物性100%のバーニャカウダソースで野菜が美味しい。まずはコレ!!!

¥1,200

◆植物性100% バーニャカウダソース

アンチョビや生クリームを使わずに、ナッツや玉ねぎで旨味を引き出している植物性100%のバーニャカウダソース。お持ち帰りも販売しています。



Cheese Fondue with Home-made Sauces

【自社農園・契約農園直送野菜使用】

新鮮野菜の自家製チーズフォンデュ

農園直送の新鮮野菜や自家製ベーコンなどを盛り込んだチーズフォンデュ。自家製のチーズフォンデュソースが美味しい。

※二人前からご注文頂けます。

お一人様 ¥1,960

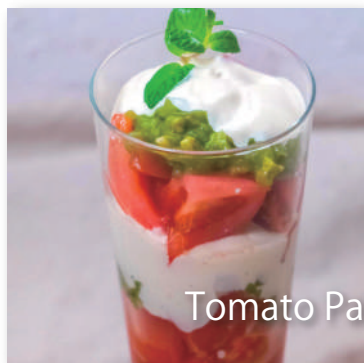
◆自家製 チーズフォンデュソース

単純にチーズを溶かすだけではありません！
チーズに店内で削りたての生ハムからとったスープを加えて
香りや美味しさをアップした特製フォンデュソースです。



- A La Cart MENU -

- アラカルト -



Tomato Parfait



Spanish omulette



Caesar salad



Roasted Beef



Salada Nice style



Marinated Salmon

- Salad -

糖度10度の有機あかねトマトのサラダパフェ ¥800

自家製ベーコンと温泉卵のシーザーサラダ ¥980

ニース風サラダ（アンチョビとゆで卵のサラダ） ¥870

- Various dishes -

ピンクポテトサラダ 自社農園有機ビーツを使って ¥680

イベリコ豚の自家製ベーコングリル 有機バルサミコ ¥1100

牧草牛のローストビーフ 温泉卵添えトリュフ風味 ¥1250

季節野菜のカポナータ(トマト煮) カリカリトースト添え ¥650

糖度10度の有機あかねトマトのカプレーゼ ¥600

丸ごと浅岡農園ナスの病みつきガーリックマリネ ¥580

有機野菜の入ったスパニッシュオムレツ 鉄板チーズ ¥560

スモークサーモンのマリネ カルパッチョ風 ¥880



GOOD FOR YOU, GOOD FOR NATURE

- A La Cart MENU -

- Ahijo -

無農薬 六甲マッシュルームのアヒージョ

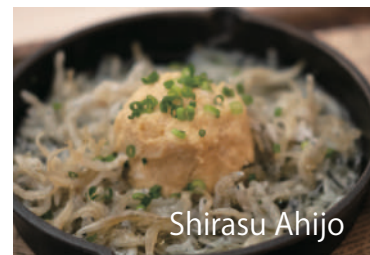
¥650

海老とアボカドのアヒージョ

¥760

淡路産釜揚げシラスのアヒージョ

¥580



Shirasu Ahijo

- Light meals -

アンチョビガーリックトースト

¥400

ポテトフライ オーガニックブラックペッパーをかけて

¥450

MAIN DISH - メイン料理 -



有機ハーブと BIO ワインの香り凝縮ムール貝

¥880

有機トマトとポテトとサーモンのココット リボルネ風

¥1,260

生ハムを挟んだイベリコ豚のカツレツ ミラノ風

¥1,380

イベリコ豚の肩ロースのグリル 蜜玉ねぎのラヴィゴットソース

¥1,850

赤身牛イチボ肉の熱々鉄板ステーキ

¥1,780



PIE PIZZA

- パイピザ -

New Taste Pizza with Crispy Pie



マルゲリータ



農園ピザパイ

サクサクのパイ生地を使った新食感ピザ。
軽い口当たりで何枚でも食べれちゃう。

有機トマトソースとバジルのマルゲリータ **¥850**

淡路釜揚げシラスと浅岡農園ナスのパイピザ **¥980**

ゴロゴロ有機野菜の農園パイピザ **¥880**

有機トマトソースのミートパイピザ **¥900**

海老とブロッコリーのグラタンパイピザ **¥1,050**

PASTA - 生パスタ -

- 淡路麺業生パスタ -

秘伝の有機トマトソースで作ったポモドーロトマトパスタ **¥880**

淡路産 たっぷり釜揚げシラスとフレッシュトマトのペペロンチーノ **¥980**

浅岡農園ナスと有機トマトのボロネーゼ **¥1,080**

カルボナーラ チーズの王様パルミジャーノを削って **¥1,260**

5種類の魚介とワインの旨味が入ったペスカトーレ **¥1,480**

有機あかねトマトのもちもち冷製生パスタ ボッタルガかけ **¥1,200**





Aperitivo - おつまみ -

- ビオワインのお供に -

These dishes make our Bio-Wines greater on your talbe. Wines @BELLA BOCCA are only Bio-Wines. Organic grapes, Organic flavor, Special method for those wine making. Good for nature.

【イタリア産原木店内削り出し】 パルマ生ハム	¥800
チーズ盛り合わせ	¥1,480
オイルサーディーン	¥650
季節野菜のピクルス	¥480



BELLA BOCCA のワインは全てビオワインです。

Dessert - 自家製デザート -

☆ +200 円でドリンクセット



イケメンイタリアン
料理人 LUCA

元祖のティラミス！！

CASA PITTZNAT
TIRAMISU

- ピッツィナット家のティラミス -

イタリアン料理人ルカが子供の頃から食べていた味。ティラミス発祥の地の味をお楽しみ下さい。

¥600



チーズを使ったイタリア風プリン

ITALIAN PUDDING

- イタリアンチーズプリン -

マスカルポーネチーズを使った、昔懐かしい固めのしっかりした食感が自慢。

¥500



トロトロ食感のバスクチーズケーキ

BASQUE CHEESECAKE

- バスクチーズケーキ -

今、話題のバスクチーズケーキ。フワトロ食感がチーズの味を引き立てます。

¥550

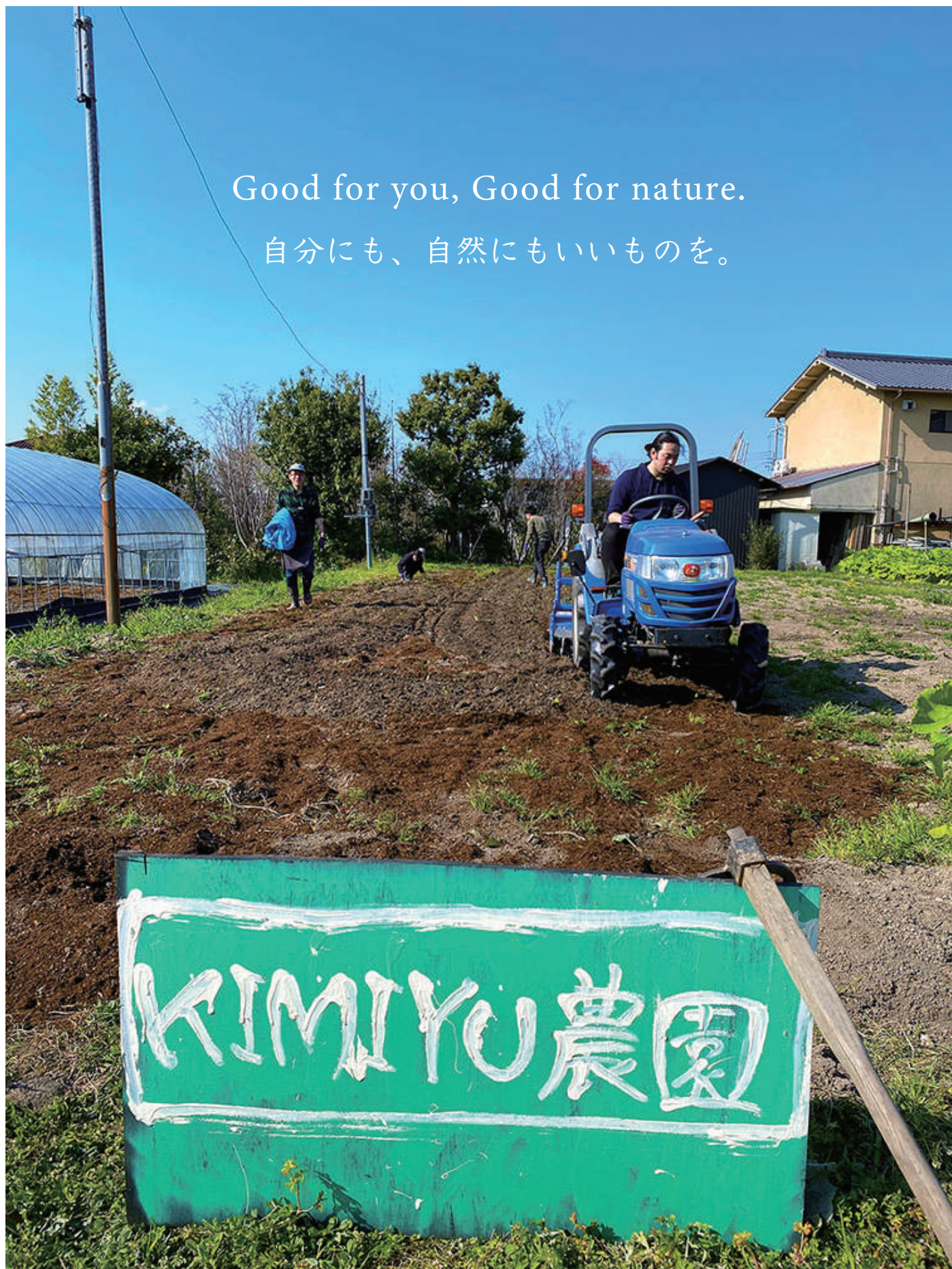
☆200 円追加でドリンクセットにできます。(下記のドリンクからお選び下さい)

コーヒー (HOT・ICE)、カフェラテ (HOT・ICE)、カプチーノ (HOT)
アールグレイティー (HOT・ICE)、ジンジャーエール、コーラ、オレンジジュース



Good for you, Good for nature.

自分にも、自然にもいいものを。



BELLA BOCCA (株式会社 KIMIYU Global) 自社農園 / 大阪府八尾市