

CHEF'S RECOMMENDATIONS



**STRACCIATELLA
CAPRESE**
ストラッチャテッラチーズの
カプレーゼ
トロトロ・クリーミーな
ストラッチャテッラとトマト
1150 [税込 1,265]



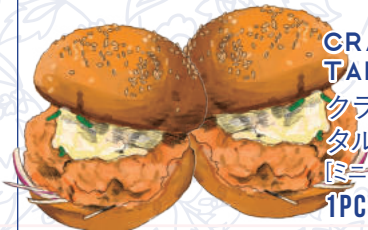
**CARPACCIO
OF THE DAY**
市場直送
鮮魚のカルパッチョ
1500 [税込 1,650]



**MOZZARELLA AND
WHITEBAIT
SKILLET OMELETTE**
モッツァレラと釜揚げしらすの
スキレット・オムレツ
950 [税込 1,045]



**CAMEMBERT AN
MUSHROOM AJILLO**
カマンベールチーズと
茸のアヒージョ
自家製ブレッド付き
1050 [税込 1,155]



**CRAB CAKE AND
TARTAR SLIDER**
クラブケーキと
タルタルのスライダー
[ミニバーガー]
1PC 700 [税込 770]



**BEEF PATTY AND
BBQ SAUCE
SLIDER**
黒毛和牛パテと
BBQソースのスライダー
[ミニバーガー]
1PC 700 [税込 770]

SNACKS

- ✓ **TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS** S **1000** R **1600**
18ヶ月熟成 スペイン・テルエル産ハモン・セラーノ [税込 1,100] [税込 1,760]
- SMOKED CREAM CHEESE AND CARAMELIZED NUTS** **600**
スモーククリームチーズとキャラメリゼナッツ [税込 660]
- HUMMUS** **600**
ひよこ豆のフムス [税込 660]
- ✓ **GUACAMOLE** **650**
フレッシュアボカドのワカモレ [税込 715]
- MARINATED LOCH DUART SALMON** **850**
ロック・ドゥワート・サーモンのマリネ [税込 935]
- GARLIC SAUTEED BROCCOLI** **800**
ブロッコリーのアンチョビガーリックソテー [税込 880]
- CALAMARI FRITTO WITH CHIPOTLE MAYO** **950**
イカのフリット チポトレ・マヨネーズ [税込 1,045]
- SEASONAL POTATO FRIES** **800**
シーズナルポテトフライ [税込 880]

SOUP

- WEEKLY SOUP** CUP **450** BOWL **800**
今週のスープ [税込 495] [税込 880]
- NEW ENGLAND CLAM CHOWDER** CUP **500** BOWL **850**
ニューイングランド クラムチャウダー [税込 550] [税込 945]

SALADS

- CAESAR SALAD WITH PARMIGIANO REGGIANO
AND ANCHOVY CROUTONS** S **850** R **1300**
ロメインレタスのシーザーサラダ
36ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノとアンチョビ・クルトン [税込 935] [税込 1,430]
- ADD GRILLED CHICKEN** グリルチキン追加 **500** [税込 550]
- ✓ **JAMON SERRANO AND FETA CHEESE SALAD** S **900** R **1400**
18ヶ月熟成 テルエル産ハモンセラーノとフェタチーズのサラダ
ニクラファームから届くフレッシュハーブ [税込 990] [税込 1,540]
- RUCOLA, KALE AND FRIED EGG SALAD
WITH CRISPY BACON -WARM BALSAMIC DRESSING** **1400**
ルッコラとケール、フライドエッグのサラダ
クリスピーベーコンのホット・バルサミコドレッシング [税込 1,540]
- ✓ **VEGAN SALAD** **1150**
20品目のヴィーガン・サラダ 西京味噌ドレッシング [税込 1,265]

SANDWICHES

- MIXED GRAIN BREAD** THE BLT SANDWICH **1450**
ザ・BLTサンド [税込 1,595]
- ✓ **MASSA MOLE** CUBAN SANDWICH WITH PULLED PORK **1400**
プルドポークとメルトチーズのキューバン・サンド [税込 1,540]
- ✓ **CIABATTA** GRILLED VEGGIE CIABATTA SANDWICH **1300**
グリル野菜のチャバタ・サンド [税込 1,430]
- CAMPAGNE** OPEN FACED SANDWICH WITH
HOMEMADE SMOKED SALMON AND AVOCADOS **1400**
自家製スモークサーモンとアボカドのオープンサンド [税込 1,540]
- CAMPAGNE** GRUYERE AND MORTADELLA CROQUE MONSIEUR **1450**
グリエールチーズとモルタデッラのクロックムッシュ [税込 1,595]
- **FRIED EGG** フライドエッグ +150

PASTA AND RICE

- WEEKLY PASTA** 今週の Pasta 詳しくはスタッフまで **1400**
[税込 1,540]
- ✓ **ARRABBIATA WITH CALABRIAN CHILI** **1350**
完熟トマトとカラブリア産唐辛子のアラビアータ - CASARECCE [税込 1,485]
- PESTO WITH BABY SHRIMP** **1500**
小海老のジェノベーゼ 36ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ - CONCHIGLIE [税込 1,650]
- WAGYU BOLOGNESE** **1500**
宮崎県産 黒毛和牛のボロネーゼ - RIGATONI [税込 1,650]
- SALMON AND PORCINI CREAM SAUCE** **1850**
サーモンとポルチーニのクリームソース トリュフの香り - TAGLIATELLE [税込 2,035]
- ✓ **VEGAN BOLOGNESE WITH SEASONAL VEGETABLES** **1400**
季節野菜とトマトのヴィーガンボロネーゼ風 - SPAGHETTI [税込 1,540]

SKILLET AND MAIN DISH

- ✓ **WAGYU BEEF STROGANOFF** **1650**
宮崎県産 黒毛和牛のビーフストロガノフ 宮城県登米産 特別栽培米 ひとめぼれ使用 [税込 1,815]
- SQUID AND ASPARAGUS RISOTTO WITH BOTTARGA** **1800**
小ヤリイカとアスパラガスのリゾット カラスミがけ [税込 1,980]
- ✓ **GARLIC SHRIMP** ガーリック・シュリンプ S **950** R **1450**
[税込 1,045] [税込 1,595]
- PORK BOLOGNESE AND MUSHROOM LASAGNA** **1500**
白金豚のボロネーゼと茸のラザニア [税込 1,650]
- GRILLED SAUSAGE AND CREAMY MASHED POTATO** **1100**
ソーセージのグリルとクリーミーマッシュポテト [税込 1,210]
- ✓ **BEEF STEWED HAMBURG STEAK
WITH SMOKED MOZZARELLA SAUCE** **2000**
特製煮込みハンバーグ 燻製モッツァレラチーズソース [税込 2,200]

17時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様330円頂戴しております。 Please note that ¥330 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m.



CASHLESS PAYMENT

お会計はクレジットカード、電子マネー、QR決済にて承ります。
WE TAKE CREDIT CARDS, E-MONEY AND QR CODE PAYMENTS.



VEGAN **SPICY!** **RECOMMENDED**

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

**LOW
TRANS FAT**

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

**NATURAL
SALT**

自然製法の塩
Natural Salt

**ORGANIC
SUGAR**

オーガニック砂糖
Organic Sugar

πWATER

πウォーター使用
π Water

自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。 All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.



THE FRONT ROOM SEASONAL SPECIALS



PEACH & EARL GRAY PARFAIT

山梨県産 白桃と
アールグレイのパフェ

白桃のコンポート
バニラとラズベリーのジェラート
アールグレイ・パウンドケーキ
マスカルポーネムース
アールグレイ・ジュレ

1800 [税込1980]

PEACH FRENCH TOAST

with Earl Gray Chantilly

山梨県産 白桃とアールグレイ・シャンティの
フレンチトースト

2000 [税込2200]

CHERRY TART

さくらんぼのタルト

950 [税込1045]



the FRENCH TOAST

名物! 飲めるフレンチトースト

whipped butter and maple syrup
ホイップバターとメープルシロップ

1550

[税込1705]

EGG and butiffara sausage
エッグとブティファラソーセージ

1750

[税込1925]

prosciutto and ricotta
プロシュートとリコッタチーズ

1650

[税込1815]

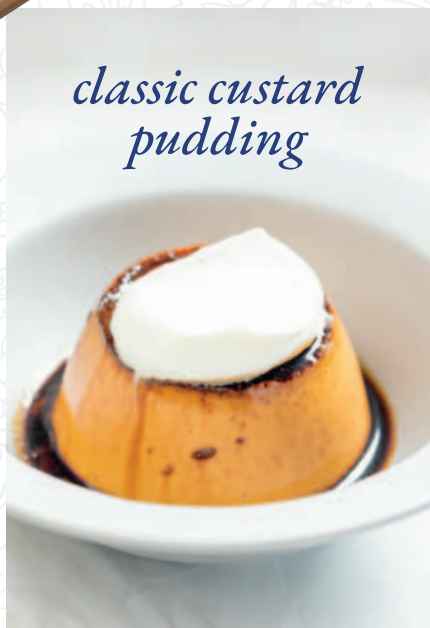


お食事系は
こちら



*carrot cake
with dried fruits & nuts*

ドライフルーツとナッツの
キャロットケーキ
800 [税込880]



*classic custard
pudding*

那須御養卵の
クラシック・プリン
700 [税込770]



classic tiramisu

クラシック・ティラミス
800 [税込880]



*basque burnt
cheese cake*

バスク風チーズケーキ
800 [税込880]



matcha terrine

宇治抹茶のテリーヌ
850 [税込935]