

APPETIZER

Fresh Oyster	兵庫県・室津産 フレッシュ・オイスター	IPC 600	〔税込660〕
Carpaccio of The Day	本日のカルパッチョ		ASK
Bruschetta <i>with Cherry Tomato, Ricotta & Whitebait</i>	チェリートマトとリコッタチーズと 生しらすのブルスケッタ	IPC 700	〔税込770〕
Fatty Sardine Escabeche	大トロいわしのエスカベッシュ		1400 〔税込1540〕
Jamon Teruel	18ヶ月熟成生ハム ハモンテルエル S	1200	〔税込1320〕 M 1800 〔税込1980〕
Affettato Misto	生ハム・サラミの盛り合わせ	S 1700	〔税込1870〕 M 2450 〔税込2695〕
Smoked Swordfish Carpaccio	気仙沼産 メカジキの燻製とオレンジのカルパッチョ		1600 〔税込1760〕
Prawn Tartare <i>with Stracciatella & Fresh Herb</i>	赤海老のタルタル ストラッチャテッラチーズとフレッシュハーブ		1800 〔税込1980〕
Shine Muscat & Burrata Caprese	シャインマスカットとブラータチーズのカプレーゼ		2100 〔税込2310〕

Wood Fire Grilled of The Day	本日の薪焼き Served after 5pm / 17:00からのご提供となります		ASK
Zucchini Fritters	ズッキーニのフリット ベコリーノチーズをかけて		850 〔税込935〕
Parmigiana di Melanzane	米茄子のパルミジャーナ		950 〔税込1045〕
“Yamato Buta Pork” Salsiccia	やまと豚の自家製サルシッチャソーセージ		1000 〔税込1100〕
Semolina Calamari <i>fried squid</i>	イカの軽いセモリナフリット		1250 〔税込1375〕
Tomato Stewed Trippa & Zucchini	トリッパとズッキーニのトマト煮込み		1300 〔税込1430〕
Wood Fire Grilled Seasonal Vegetables	旬野菜の薪焼き パーニャカウダソースとパルミジャーノレジャーノ		1600 〔税込1760〕
Corn & Scamorza Omelette	とうもろこしと燻製モッツァレラのチーズオムレツ		1600 〔税込1760〕
Bombette <i>Iberian Pork Rolls Filled Mozzarella</i>	イベリコ豚とモッツァレラチーズの肉巻き“ボンベツテ”		1600 〔税込1760〕
Deep-Fried Potatoes <i>with truffle butter</i>	インカの目覚めのポテトフリット トリュフバター風味		900 〔税込990〕
“Shibuichi Bakery” Bread	渋谷・渋いちベーカリーのパン		600 〔税込660〕

SALAD AND SOUP

Rucola & prosciutto Salad	ルッコラと生ハムのサラダ バルサミコドレッシング		1600 〔税込1760〕
Chicory, Apple & Gorgonzola Salad	チコリと林檎、ゴルゴンゾーラのサラダ		1450 〔税込1595〕
Green Salad	ミックス・グリーンサラダ シトロン・ドレッシング		950 〔税込1045〕

Wood Fire Grilled Bacon	薪焼きベーコンのミネストローネ		1200 〔税込1320〕
-------------------------	-----------------	--	------------------------------

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

7C WATER

7C WATER
7C Water

All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere. 店内調理では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おりません。
店内調理では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おりません。 ALL CAREFULLY COOKED WITH NATURAL INGREDIENTS.NO PROCESSED INGREDIENTS ANYWHERE.

PLEASE NOTE THAT ¥550 A PERSON WILL BE ADDED AS A TABLE CHARGE AFTER 5:00 P.M.
AND 10% LATE NIGHT CHARGE AFTER 10:00 P.M.
17時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様550円、22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。

米国GRILLWORKS社製の薪焼きオーブンで作るメインディッシュ

WOOD FIRED GRILL

SIGNATURE

CAB Prime Rib Eye

USプライム 認定アンガスビーフ リブアイステーキ

厳選されたアンガス牛の中でも僅か3割しか認定されない希少な「認定アンガスビーフ®」。そのリブアイは細やかなマーブリング(霜降り)と豊かな旨みが特徴! ジューシーで柔らかい肉質、強い旨みをお楽しみください。

Australian Angus Beef Sirloin

オーストラリア産 アンガス 牛サーロインステーキ

300g 7800 [税込8580]

+100g 2600 [税込2860]

300g 4900 [税込5390]

WAGYU BEEF

Kuroge Wagyu Flap

国産黒毛和牛カイノミ

200g 4200 [税込4620]

Kuroge Wagyu Fillet

国産黒毛和牛ヒレ肉

150g 8500 [税込9350]

T-BONE

Irish Hereford Beef T-bone

アイルランド産ヘアフォード種牛

T ボ ー ン ス テ ー キ

1kg 28000 [税込30800]

Hakkinton Pork *Chuck Eye Roll*

岩手県産 白金豚 肩ロース・ハーブグリル

300g 3300 [税込3630]

Australian Lamb Chops

オーストラリア産 ラムチョップ

2pc 3200 [税込3520]

Today's Fish

with Tomato and Olive Sauce

日替わり鮮魚の薪焼き

チェリートマトとオリーブのソース

2850 [税込3115]

SIDE DISH

Grilled Seasonal Vegetables

季節野菜のグリル

900 [税込990]

Anchovy Sauteed Broccoli

ブロッコリーのアンチョビソテー

800 [税込880]

Deep-fried Potatoes

インカの目覚めのポテトフライ

850 [税込935]

Rucola Salad

シンプルなルッコラのサラダ

800 [税込880]

Sautéed Mushrooms

マッシュルームのガーリックソテー

900 [税込990]

MAIN DISH

Hakkinton Pork Cutlet Milanese

白金豚のカツレツ・ミラネーゼ

2800 [税込3080]

Acqua Pazza

本日鮮魚のアクアパッツァ

3050 [税込3355]

PASTA AND RISOTTO

Cherry Tomatoes & Basil Arrabbiata *Spaghettini*

チェリートマトとバジルのアラビアータ スパゲッティーニ

1600 [税込1760]

Summer Vegetables & Squid Peperoncino
-Sicilian-style *Spaghettini*

夏野菜とスルメイカのペペロンチーノ シチリア風
スパゲッティーニ

1900 [税込2090]

Smoked Swordfish & Sweet Green Pepper
Peperoncino

燻製メカジキと万願寺唐辛子のペペロンチーノ
スパゲッティーニ

1900 [税込2090]

Pesto Genovese with Housemade
Salsiccia & Green Beans *Spaghettini*

自家製サルシッチャと
いんげんのジェノベーゼ スパゲティーニ

2000 [税込2200]

Bottarga & Butter Peperoncino *Linguine*

カラスミとバターのペペロンチーノ リングイネ

2200 [税込2420]

Beef Bolognese *Tagliatelle*

牛挽肉のボロネーゼ タリアテッレ

2100 [税込2310]

Sea Bream & Scallop Lemon Butter Sauce *Tagliatelle*

真鯛と帆立のレモンハーブソース タリアテッレ

2150 [税込2365]

Mushrooms, Prosciutto & Truffle Cream Sauce *Tagliatelle*

マッシュルームと生ハム、黒トリュフのクリームソース タリアテッレ

2500 [税込2750]

Porcini & Pancetta Risotto

ポルチーニ茸とパンチェッタのリゾット

2400 [税込2640]

Parmigiano-Reggiano & Truffle Risotto

パルミジャーノチーズと黒トリュフのリゾット

2400 [税込2640]

DESSERT

Classic Tiramisu

クラシック・ティラミス

750 [税込825]

Italian Pudding

イタリアンプリン

750 [税込825]

Peach & Lemongrass Parfait

桃とレモングラスのパフェ

850 [税込935]

Ricotta Cheese Cake

リコッタチーズケーキ

800 [税込880]

Pistachio Ice Cream

ピスタチオアイスクリーム

650 [税込715]

Rich Chocolate Ice Cream

リッチ・チョコレートアイスクリーム

650 [税込715]

Seasonal Sherbet

季節のシャーベット

600 [税込660]