

STARTER



FRESH OYSTER
from Sakoshi, Hyogo
兵庫県坂越フレッシュオイスター

IPC 600
[税込 660]

CARPACCIO

高知県宿毛湾 鮮魚のカルパッチョ

1650
[税込 1815]



Recommended

MARINATED TUNA & FRUIT TOMATO

自家製ツナとフルーツマトの
ホワイトバルサミコマリネ 半熟卵を添えて
自家製ツナのkokとフルーツマトの甘みに、
白バルサミコの爽やかな酸味を合わせた一品。

1200
[税込 1320]

TARTAR OF BLACK WAGYU BEEF

黒毛和牛のタルタル

濃厚名古屋コーチン卵と西洋ワサビをたっぷり！

1800
[税込 1980]

Charcuterie & Cheese



CHARCUTERIE PLATTER

自家製シャルキトリの盛り合わせ
厳選ハムやパテを日替わりで盛り合わせに。

S 1300
[税込 1430]

R 1800
[税込 1980]

SLOVENIA PROSCIUTTO

スロベニア産 プロシュート

脂のサシがしっかり入った肉の、濃厚な口溶けの生ハム。

S 1000
[税込 1100]

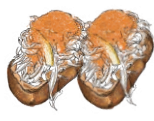
R 1600
[税込 1760]

CHEESE PLATTER チーズ・プラッター

シェフ厳選！チーズの盛り合わせ。詳細はスタッフまで。

1400
[税込 1540]

TAPAS



WHITEBAIT & BOTTARGA BRUSCHETTA

生しらすと
サルディーニャ産カラスミのブルスケッタ
バゲットに具材を乗せたイタリアのひとくち前菜

2PC 800
[税込 880]



HOMEMADE SMOKED SALMON

自家製スモークサーモン
自家製でスモークしたサーモンを、
オリーブオイルでシンプルに仕上げました。

950
[税込 1045]



SWEET POTATO SALAD

加瀬農園紅はるかの
スイートポテトサラダ

ゴルゴンゾーラソースとハニーマスタードソースの温かいサラダ

650
[税込 715]



OCTOPUS & POTATO AJILLO

たこと熟成メークインのアヒージョ
プリプリのたこ甘味のある熟成メークインの熱々アヒージョ！

850
[税込 935]



CALAMARI FRITTO

イカのセモリナフリット
セモリナ粉でさっくりと揚げたシンプルなイカのフリット

950
[税込 1045]



OYSTER GRATIN

オイスターグラタン

新鮮な牡蠣とクリーミーなソースを香ばしく焼き上げた一皿

950
[税込 1045]



LAMB BROCHETA

オーストラリア産 ラム肉のブロchetta

スパイシーなラムの串焼きに
チミチュリソースとハリッサを添えて

950
[税込 1045]

HOMEMADE PICKLES

自家製ピクルス

500 [税込 550]

SICILIAN OLIVES

シチリアン・オリーブ

500 [税込 550]

BREAD [GARLIC & CHEESE / PLAIN]

渋いちペーカリーの丸パン

[ガーリック&チーズ / プレーン]

500 [税込 550]

SALAD

CAESAR SALAD

ロメインレタスのシーザーサラダ

仕上げるにパルメジャーノをたっぷり！

S 650
[税込 715]

R 950
[税込 1045]

ORGANIC VEGGIE SALAD

有機野菜のサラダ

オニオン・パジルドレッシング

S 700
[税込 770]

R 1000
[税込 1100]

FRUIT TOMATO & MOZZARELLA CAPRESE

フルーツマトと

イタリア産モzzarellaのカプレーゼ

1600
[税込 1760]

Signature ROTISSERIE CHICKEN

日本最大級のロティサリーマシンの焼き上げる自慢のチキン！



ROTISSERIE CHICKEN

名物！ジューシー
ロティサリーチキン

皮目は香ばしく、中はしっかりと
焼き上げた、自慢のロティサリーチキン！

HALF 1850 | **FULL 3300**
[税込 2030] [税込 3630]



HONEY MUSTARD ROTISSERIE CHICKEN

ハニーマスタードとローストナッツの
ロティサリーチキン

HALF 1950
[税込 2145]

FULL 3350
[税込 3685]



CHIPOTLE ROTISSERIE CHICKEN

チボトレ・ロティサリーチキン
スモーキー&スパイシー！

HALF 1950
[税込 22145]

FULL 3350
[税込 3685]

SEASONAL RECOMMEND



SHINE MUSCAT & BURRATA CHEESE

山梨県シャインマスカットと
イタリア産ブラータチーズ
産地直送のシャインマスカットとプロシュートがたっぷり

2400 [税込 2640]

BUTTERNUT SQUASH CHILLED POTAGE

三浦青木農園バターナッツカボチャの
冷製ポターージュ

生ハムのチップとストラッチャテッラ

750 [税込 825]



BAGNA CAUDA

産地直送野菜のバーニャカウダ
拘りの野菜をアンチョビクリームソースで！

1400 [税込 1540]



BISMARCK

w/ black truffle & porcini mushrooms

黒トリュフとボルチーニのビスマルク

黒トリュフ・ボルチーニ・モルタデラ・モzzarella・半熟卵
Black Truffle・Porcini Mushrooms・Mortadella・Mozzarella・Soft-cooked Egg

2500 [税込 2750]



BUTTER SAUCE PASTA

w/ tenkei-dake mashroom & salmon

徳島県産天恵茸と秋鮭の和風バターソース
肉厚の椎茸と秋鮭をシンプルなバターソースの Pasta で

1500 [税込 1650]



FRESH PORCINI OMELET

フレッシュボルチーニのオムレツ

香り高いボルチーニを贅沢に使ったオムレツ

2400 [税込 2640]

PIZZA



Rosso / Tomato

MARGHERITA BUFALA マルゲリータ ブファラ

トマトソース・水牛のモzzarellaチーズ・アイコトマト・バジル
Tomato Sauce・Bufala・Cherry Tomato・Basil

1750
[税込 1925]

MARINARA カンタブリア産アンチョビのマリナール

トマトソース・アンチョビ・チェリートマト・にんにく・バジル・オレガノ
Tomato Sauce・Anchovy・Cherry Tomato・Garlic・Basil・Oregano

1700
[税込 1870]

CAPRICCIOZA カプリチョーザ

トマトソース・サラミ・マッシュルーム・モzzarella・アーティチョーク・オリーブ
Tomato Sauce・Mozzarella・Salami・Mushroom・Artichoke・Olive

1700
[税込 1870]

DIABOLA ディアボラ

トマトソース・モzzarellaチーズ・サルシッチャ・グアンチャーレ・チョリソー・ハリッサ・オニオン
Tomato Sauce・Mozzarella・Salsiccia・Guanciale・Chorizo・Harissa・Onion

1600
[税込 1760]

Bianco / Cheese

BIANCHETTI ピアンゲッティ

シラス・モzzarella・アンチョビ・ドライトマト・ニンニクソース・オレガノ
Whitebait・Mozzarella・Anchovy・Dried Tomato・Garlic Sauce・Oregano

1600
[税込 1760]

QUATTRO FORMAGGI クアトロ・フロマッジ

パルミジャーノ・モzzarella・タレッジオ・ゴルゴンゾーラ
Parmesan・Mozzarella・Taleggio・Gorgonzola

1650
[税込 1815]

PROSCIUTTO E RUCOLA プロシュート・エ・ルッコラ

モzzarella・パルミジャーノレッジャーノ・ルッコラ・プロシュート
Mozzarella・Parmigiano Reggiano・Rucola・Prosciutto

1800
[税込 1980]

from THE GRILL

GRILLED PLATINUM PORK

岩手白金豚のグリル

きめ細かな肉質としっとりした脂の旨味が特徴
ハーブソルトを添えて。

2200

[税込 2420]



BEEF RIB EYE STEAK

北海道産

しほろくろし

士幌黒牛 リブローズ・ステーキ

赤身と脂身のバランスがとれたシェフ特選のリブステーキ。

200g 3200
[税込 3520]



チキンや
グリルと
一緒に！

HERB ROASTED ACED MAY QUEEN

熟成メークインのハーブロースト

500 [税込 550]

SAUTÉED SPINACH スピナッチ・ソテー

550 [税込 605]

MASHED POTATO マッシュポテト

550 [税込 605]

CHICKEN PANINI

served from 11:00am to 3:00pm

11時から15時限定！
ジューシーなロティサリーチキンを使ったオリジナル・パニーニ！

ROTISSERIE CHICKEN & HONEY MUSTARD PANINI

ロティサリーチキンと

ハニーマスタードのパニーニ

1350
[税込 1485]

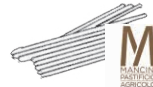


ROTISSERIE CHICKEN & SMOKY MUSHROOMS PANINI

ロティサリーチキンとスモーキーマッシュルームのパニーニ

1450
[税込 1595]

PASTA & ARROZ



SPAGHETTI スパゲッティ

1.8mm、イタリア産最高品質の小麦粉100%で
作るマンチーニ社の乾麺

CARBONARA

グアンチャーレ[豚頬肉の塩漬け]と
ペコリーノチーズのカルボナーラ

1400
[税込 1540]

PEPERONCINI w/ pacific saury & fruit tomatos

秋刀魚とフルーツマトのペペロンチーニ

1400
[税込 1540]

VONGOLE [BIANCO OR ROSSO]

ヴォンゴレ ビアンコまたはロッソ

1400
[税込 1540]

AMATRICIANA

アマトリッチャーナ

ローマ定番！グアンチャーレと銚色玉ねぎ、ペコリーノチーズの濃厚トマトソース

1450
[税込 1595]



RIGATONI リガトーニ

ソースが絡むように表面に筋が入った、
太めのショートパスタ

EGGPLANT & WAGYU BEEF BOLOGNESE

京ナスと黒毛和牛のボロネーゼ

1450
[税込 1595]

HOMEMADE BEEF RAGOUT

w/ stracciatella cheese

自家製ビーフラグーソース ストラッチャテッラのせ

2200
[税込 2420]



RAVIOLI ラビオリ

生地に具材を包んだパスタ

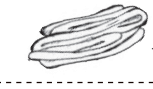
PORCINI RAVIOLI

w/gorgonzola & spinach cream sauce

ボルチーニのラヴィオリ

ゴルゴンゾーラとほうれん草のクリームソース

1800
[税込 1980]



LINGUINE リングイネ

モチツとした食感の中太生麺！

ARRABBIATA アラビアータ

【♪"キャロライナリーバー"を使った激辛に変更できます】

1250
[税込 1375]

BLUE CRAB TOMATO CREAM SAUCE

渡り蟹のトマトクリームソース

1500
[税込 1650]

Paella



SEAFOOD PAELLA

シーフード・パエリア

魚介の旨みたっぷりお出汁で炊き上げた贅沢パエリア。

2400
[税込 2640]

SQUID INK PAELLA

イカ墨と小イカのパエリア

2000
[税込 2200]