

APPETIZER

Fresh Oyster	兵庫県・室津産 フレッシュ・オイスター	IPC 600	〔税込660〕
Bruschetta <i>with Cherry Tomato, Ricotta & Raw 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〕
Carpaccio of The Day	本日のカルパッチョ		ASK
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〕
Fig, Prosciutto & Burrata Caprese	いちじくと生ハム、ブラータチーズのカプレーゼ	2300	〔税込2530〕

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	900 〔税込990〕
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		1200 〔税込1320〕
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 & Reed Tripe	トリッパとギアラのトマト煮込み		1400 〔税込1540〕
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〕
Mushrooms, Scamorza & Truffle Omelette	きのこ燻製モッツァレラチーズと黒トリュフのオムレツ		1800 〔税込1980〕
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 Minestrone Soup	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
カウオーター使用
IT 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。

300g 8500 〔税込9350〕

+100g 2800〔税込3080〕

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 4900 〔税込5390〕

WAGYU BEEF

Kuroge Wagyu Sirloin Cap 国産黒毛和牛イチボ

150g 4300 〔税込4730〕

Kuroge Wagyu Fillet 国産黒毛和牛ヒレ肉

150g 8500 〔税込9350〕

Hakkinton Pork *Chuck Eye Roll* 岩手県産 白金豚 肩ロース・ハーブゲリル

200g 2800 〔税込3080〕

Australian Lamb Chops オーストラリア産 ラムチョップ

2pc 3400 〔税込3740〕

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 Sautéed 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

3200 〔税込3520〕

PASTA AND RISOTTO

Cherry Tomatoes & Basil Arrabbiata *Spaghetтини*

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

1800 〔税込1980〕

Pesto Genovese with Prawn & Green Beans *Spaghetтини*

赤海老とインゲンのジェノベーゼ スパゲッティーニ

2100 〔税込2310〕

Sardine & Maitake Puttanesca Bianca

Spaghetтини

いわしと舞茸のプッタネスカ・ビアンカ

スパゲッティーニ

2000 〔税込2200〕

Peperoncino with Porcini & Artichoke

Spaghetтини

ポルチーニ茸とアーティチョークのペペロンチーノ

スパゲッティーニ

2200 〔税込2420〕

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

2300 〔税込2530〕

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

2600 〔税込2860〕

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

2800 〔税込3080〕

DESSERT

Fig Tart *with Caramel Sauce & Vanilla Ice Cream*

無花果のタルト キャラメルソース、バニラアイス添え

850 〔税込935〕

Italian Pudding

イタリアンプリン

750 〔税込825〕

Ricotta Cheese Cake

リコッタチーズケーキ

800 〔税込880〕

Classic Tiramisu

クラシック・ティラミス

750 〔税込825〕

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〕