

CHEF'S RECOMMENDATIONS



STRACCIALELLA
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
1300 [税込 1,430]



OYSTER AND
BRIE CHEESE GRATIN
広島県産 牡蠣と
ブリーチーズのグラタン
1550 [税込 1,705]



✓ TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS
18ヶ月熟成 スペイン・テルエル産ハモン・セラーノ

S 1000 R 1600
[税込 1,100] [税込 1,760]



SMOKED CREAM CHEESE AND CARAMELIZED NUTS
スモーククリームチーズとキャラメリゼナッツ

600
[税込 660]



HUMMUS
ひよこ豆のフムス

600
[税込 660]



GUACAMOLE
フレッシュアボカドのワカモレ

650
[税込 715]



MARINATED LOCH DUART SALMON
ロック・ドゥワート・サーモンのマリネ

850
[税込 935]



SEASONAL POTATO FRIES
シーズナルポテトフライ

800
[税込 880]



CAMEMBERT AND MUSHROOM AJILLO
カマンベールチーズときのこのアヒージョ 自家製ブレッド付き

1050
[税込 1,155]



WEEKLY SOUP
今週のスープ

CUP 450 BOWL 800
[税込 495] [税込 880]



NEW ENGLAND CLAM CHOWDER
ニューイングランド クラムチャウダー

CUP 500 BOWL 850
[税込 550] [税込 945]



CAESAR SALAD WITH PARMIGIANO REGGIANO AND ANCHOVY CROUTONS
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

ADD GRILLED CHICKEN グリルチキン追加 500 [税込 550]



✓ JAMON SERRANO AND FETA CHEESE SALAD
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
ニイクラファームから届くフレッシュハーブ

S 900 R 1400
[税込 990] [税込 1,540]



RUCOLA, KALE AND FRIED EGG SALAD WITH CRISPY BACON -WARM BALSAMIC DRESSING
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

1400
[税込 1,540]



VEGAN SALAD
20品目のヴィーガン・サラダ 西京味噌ドレッシング

1150
[税込 1,265]



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.



CARPACCIO
OF THE DAY
市場直送
鮮魚のカルパッチョ
1650 [税込 1,815]



MOZZARELLA AND
WHITEBAIT
SKILLET OMELETTE
モツツアレラと
釜揚げしらすの
スキレット・オムレツ
950 [税込 1,045]



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



CLASSIC NACHOS
クラシック・ナチョス
S 950 [税込 1,045]
R 1400 [税込 1,540]



MIXED GRAIN BREAD THE BLT SANDWICH
ザ・BLTサンド

1450
[税込 1,595]



MASSA MOLE CUBAN SANDWICH WITH PULLED PORK
プルドポークとメルトチーズのキューバン・サンド

1400
[税込 1,540]



CIABATTA GRILLED VEGGIE CIABATTA SANDWICH
グリル野菜のチャバタ・サンド

1300
[税込 1,430]



CAMPAGNE OPEN FACED SANDWICH WITH
HOMEMADE SMOKED SALMON AND AVOCADOS
自家製スモークサーモンとアボカドのオープンサンド

1400
[税込 1,540]



CAMPAGNE GRUYERE AND MORTADELLA CROQUE MONSIEUR
グリエールチーズとモルタデッラのクロックムッシュ

1450
[税込 1,595]



WEEKLY PASTA 今週のパスタ 詳しくはスタッフまで

1400
[税込 1,540]



ARRABBIATA WITH CALABRIAN CHILI
完熟トマトとカラブリア産唐辛子のアラビアータ - CASARECCE

1350
[税込 1,485]



PESTO WITH BABY SHRIMP

1500
[税込 1,650]



WAGYU BOLOGNESE
宮崎県産 黒毛和牛のボロネーゼ - RIGATONI

1500
[税込 1,650]



SALMON AND PORCINI CREAM SAUCE
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

1850
[税込 2,035]

✓ WAGYU BEEF STROGANOFF

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

1650
[税込 1,815]

BABY SCALLOPS AND KUJO LEEK RISOTTO WITH BOTARGA 1750
小柱と九条ネギのリゾット カラスミがけ

[税込 1,925]

✓ 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
[税込 1,650]

GRILLED SAUSAGE AND CREAMY MASHED POTATO
ソーセージのグリルとクリーミーマッシュポテト

1100
[税込 1,210]

✓ BEEF STEWED HAMBURG STEAK
WITH SMOKED MOZZARELLA SAUCE

2000
[税込 2,200]

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
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil



NATURAL SALT
Natural Salt
Natural Salt



ORGANIC SUGAR
Organic Sugar
Organic Sugar



WATER
Water
Water

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.

The Strawberry Showcase

THE FRONT ROOM *winter special*

12月11-25日
15日間限定

Strawberry Sponge Cake

国産いちごの
ショートケーキ

1400 税込1540



Strawberry French Toast

国産いちごと
バニラシャンティの
フレンチトースト

2200 税込2420



Strawberry Tart

国産いちごのタルト

950 税込1045

the FRENCH TOAST

お食事系は
こちら



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

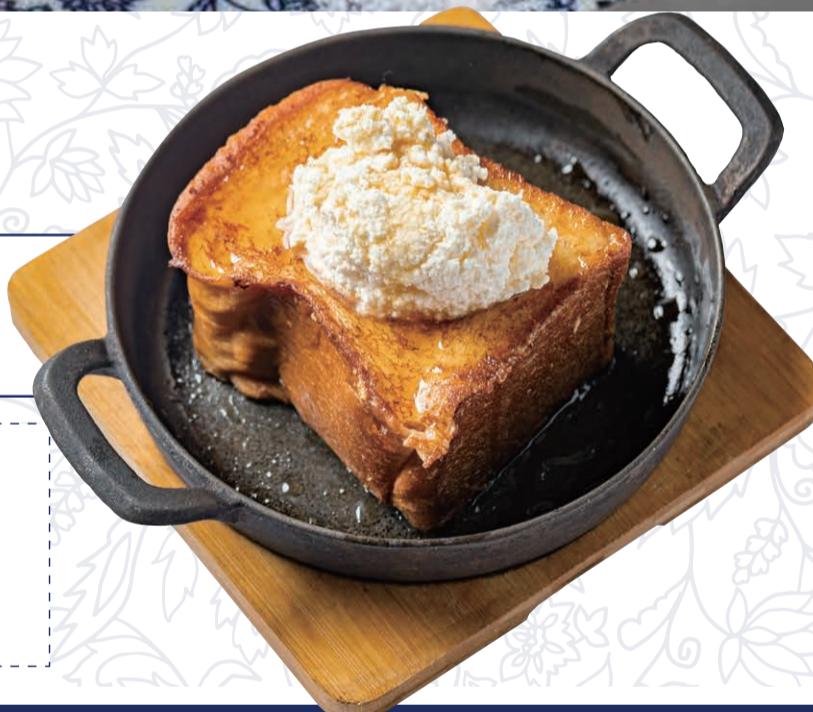
1750

[税込1925]

prosciutto and ricotta
プロシュートとリコッタチーズ

1650

[税込1815]



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



静岡県産 抹茶のテリーヌ
850 [税込935]