

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
1300 [税込 1,430]



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



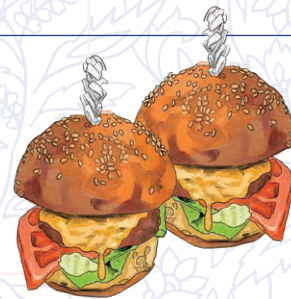
**MOZZARELLA AND
WHITEBAIT
SKILLET OMELETTE**
モッツァレラと
釜揚げしらすの
スキレット・オムレツ
950 [税込 1,045]



**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]



CLASSIC NACHOS
クラシック・ナチョス
9950 [税込 1,045]
R 1400 [税込 1,540]



**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]

SNACKS

✓	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 [税込 1,100]	R 1600 [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]	
	GARLIC SAUTEED BROCCOLI ブロッコリーのアンチョビガーリックソテー	800 [税込 880]	
	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]	

SOUP

WEEKLY SOUP 今週のスープ	CUP 450 [税込 495]	BOWL 800 [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 [税込 550]	BOWL 850 [税込 945]

SALADS

✓	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]	S 850 [税込 935]	R 1300 [税込 1,430]
✓	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 ニクラファームから届くフレッシュハーブ	S 900 [税込 990]	R 1400 [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]	

SANDWICHES

	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]
🍳	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 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 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	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 ひとめばれ使用	1650 [税込 1,815]
	BABY SCALLOPS AND KUJO LEEK RISOTTO WITH BOTTARGA 小柱と九条ネギのリゾット カラスミがけ	1750 [税込 1,925]

SKILLET AND MAIN DISH

✓	GARLIC SHRIMP ガーリック・シュリンプ	S 950 [税込 1,045]	R 1450 [税込 1,595]
	PORK BOLOGNESE AND MUSHROOM LASAGNA 白金豚のボロネーゼと茸のラザニア	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 特製煮込みハンバーグ 燻製モッツァレラチーズソース	2000 [税込 2,200]	



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 TRANSFAT

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

π WATER

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.

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

名物! 飲めるフレンチトースト

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

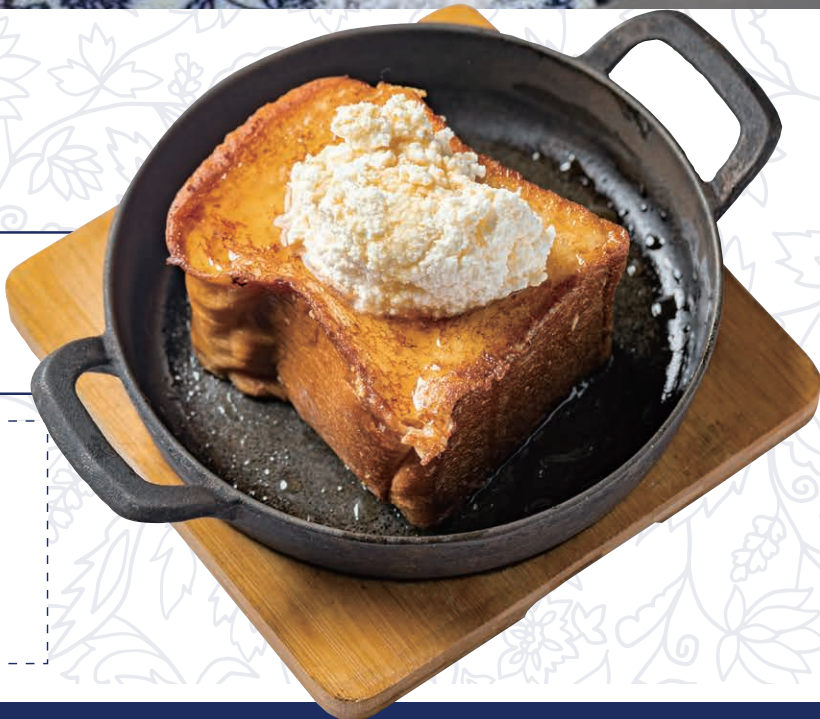
1750

[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]

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.