

APPETIZER				
Fresh Oyster	兵庫県・室津産	フレッシュ・オイスター	1PC	600 <small>〔税込660〕</small>
Bruschetta <i>with Cherry Tomato, Ricotta &amp; 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		1PC	700 <small>〔税込770〕</small>
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 <small>〔税込1540〕</small>
Jamon Teruel	18ヶ月熟成生ハム	ハモンテルエル S	1200 <small>〔税込1320〕</small>	M 1800 <small>〔税込1980〕</small>
Affettato Misto	生ハム・サラミの盛り合わせ	S	1700 <small>〔税込1870〕</small>	M 2450 <small>〔税込2695〕</small>
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 <small>〔税込1760〕</small>
Prawn Tartare <i>with Stracciatella &amp; 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 <small>〔税込1980〕</small>
Pear, Prosciutto & Burrata Caprese	ラフランスと生ハム、ブラータチーズのカプレーゼ			2300 <small>〔税込2530〕</small>

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
Brussels Sprouts & Cauliflower Fritto	芽キャベツとカリフラワーのフリット	ベコリーノチーズとレモン		900 <small>〔税込990〕</small>
Parmigiana di Melanzane	米茄子のパルミジャーナ			950 <small>〔税込1045〕</small>
“Yamato Buta Pork” Salsiccia	やまと豚の自家製サルシッチャソーセージ			1200 <small>〔税込1320〕</small>
Semolina Calamari <i>fried squid</i>	イカの軽いセモリナフリット			1250 <small>〔税込1375〕</small>
Tomato Stewed Trippa & Reed Tripe	トリッパとギアラのトマト煮込み			1400 <small>〔税込1540〕</small>
Wood Fire Grilled Seasonal Vegetables	旬野菜の薪焼き	バーニカウダソースとパルミジャーノレジャーノ		1600 <small>〔税込1760〕</small>
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 <small>〔税込1980〕</small>
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“ボンベッテ”			1600 <small>〔税込1760〕</small>
Deep-Fried Potatoes <i>with truffle butter</i>	熟成北あかりのポテトフリット	トリュフバター風味		900 <small>〔税込990〕</small>
“Shibuichi Bakery” Bread	渋谷・渋いちベーカリーのパン			600 <small>〔税込660〕</small>

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 <small>〔税込1760〕</small>
Chicory, Apple & Gorgonzola Salad	チコリと林檎、ゴルゴンゾーラのサラダ			1450 <small>〔税込1595〕</small>
Green Salad	ミックス・グリーンサラダ	シトロン・ドレッシング		950 <small>〔税込1045〕</small>

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

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

100% WATER

100% WATER

100% 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

Kuroge Wagyu Sirloin	国産黒毛和牛サーロイン	150g	4800	[税込5280]
Kuroge Wagyu Flap Meat	国産黒毛和牛カイノミ	150g	4200	[税込4620]
Kuroge Wagyu Fillet	国産黒毛和牛ヒレ肉	150g	8500	[税込9350]
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]
Hakkinton Pork <i>Chuck Eye Roll</i>	岩手県産 白金豚 肩ロース・ハーブグリル	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 <i>with Tomato and Olive Sauce</i>	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		3200	[税込3520]

## 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	熟成北あかりのポテトフライ	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 <i>Spaghetini</i>	チェリートマトとバジルのアラビアータ スパゲッティニ	1800	[税込1980]
Red Shrimp & Rape Blossoms Peperoncini <i>Spaghetini</i>	赤海老の菜の花のペペロンチーノ スパゲッティニ	2000	[税込2200]
Oyster & Crown Daisy Marinara <i>Spaghetini</i>	牡蠣と春菊のトマトソース “マリナーラ” スパゲッティニ	2300	[税込2530]
Wood-fire Grilled Bacon Cacio e Pepe <i>Linguine</i>	釜焼きベーコンと生胡椒のカチョ・エ・ペペ リングイネ	2200	[税込2420]
Beef Bolognese <i>Tagliatelle</i>	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 <i>Tagliatelle</i>	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 <i>Tagliatelle</i>	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]
Quattro Cheese & Sweet Potato Cream Sauce <i>Pasta Mista</i>	4種チーズと安納芋のクリームソース パスタミスタ	2400	[税込2640]

Porcini & Pancetta Risotto	ボ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

Strawberry Tart	苺のタルト	850	[税込935]
Pistachio Fondant Chocolate	ピスタチオのフォンダンショコラ	1200	[税込1320]
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]