

## APPETIZER

Fresh Oyster	兵庫県・室津産 フレッシュ・オイスター	1PC 600 [税込660]
Bruschetta with Cherry Tomato, Ricotta & Raw Whitebait	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 [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 with Straciella & Fresh Herb	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]
Pear, Prosciutto & Burrata Caprese	ラフランスと生ハム、ブリ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
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 [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 fried squid	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 バニヤ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	きのこと燻製モツァレラチーズと黒トリュフのオムレツ	1800 [税込1980]
Bombette Iberian Pork Rolls Filled Mozzarella	イベリコ豚とモツァレラチーズの肉巻き“ボンベッテ”	1600 [税込1760]
Deep-Fried Potatoes with truffle butter	熟成北あかりのポテトフリット トリュフバター風味	900 [税込990]
“Shibuchi 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

ITWATER

リウォーター使用  
ITWater

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。

## 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 Chuck Eye Roll	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 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	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]
Sautéd 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ア	3200 [税込3520]

## PASTA AND RISOTTO

Cherry Tomatoes & Basil Arrabbiata <i>Spaghettini</i>	チェリートマトとバジルのアラビアータ スパゲッティーニ	1800 [税込1980]
Red Shrimp & Rape Blossoms Peperoncini <i>Spaghettini</i>	赤海老の葉の花のペペロンチーノ スパゲッティーニ	2000 [税込2200]
Oyster & Crown Daisy Marinara <i>Spaghettini</i>	牡蠣と春菊のトマトソース “マリナーラ” スパゲッティーニ	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オ・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	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

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]