

APPETIZER

Fresh Oyster	兵庫県 坂越産 フレッシュ・オイスター	1PC 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	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
Affettato Misto	生ハム・サラミの盛り合わせ	S 1700	【税込1870】 M 2450
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】
Strawberry, Prosciutto & Burrata Caprese	苺と生ハム、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
Brussels Sprouts & Cauliflower Fritto	芽キャベツとカリフラワーのフリット ペ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】
Wood Fire Grilled “Yamato Pork” Salsiccia	やまと豚サルシッチャソーセージの薪焼き	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>	熟成北あかりのポテトフライ 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】
Seasonal Garden Salad	季節野菜のガーデンサラダ シトロン・ドレッシング	1200	【税込1320】

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

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 <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	本日の鮮魚のアクアパッツァ	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>	赤海老の菜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 Pancetta Carbonara <i>Linguine</i>	薪焼きパンチェッタと濃厚たまごのカルボナーラ 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	2300	[税込2530]
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]
Gorgonzola & Apple Cream Sauce <i>Rigatoni</i>	ゴルゴンゾーラと林檎のクリームソース リガトーニ	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]
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]