

APPETIZER

Fresh Oyster	兵庫県坂越産 フレッシュ・オイスター	IPC 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	IPC 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	氣仙沼産 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]
Strawberry, Prosciutto & Burrata Caprese	苺と生ハム、ブラー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 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	きのこと燻製モッ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	イベリコ豚とモッツァレラチーズの肉巻き“ポンベッテ”	1600 [税込1760]
Deep-Fried Potatoes with Truffle Butter	熟成北あかりのポテトフライ 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 パ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

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	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	プ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	本日の鮮魚のアクアパッツァ	3200 [税込3520]

PASTA AND RISOTTO

Cherry Tomatoes & Basil Arrabbiata	Spaghettini 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	Spaghettini 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	Spaghettini 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	Linguine 薪焼きパンチェッタと濃厚なまごのカルボナーラ リングイネ	2200 [税込2420]
Beef Bolognese	Tagliatelle 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	Tagliatelle 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	Tagliatelle 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	Rigatoni 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・シ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]