

# 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**  
モツツアレラと  
釜揚げしらすの  
スキレット・オムレツ  
**950** [税込 1,045]



**SNOW CRAB CREAM CROQUETTE**  
紅ズワイガニの  
クリームコロッケ  
**2PC 1100** [税込 1,210]



**CLASSIC NACHOS**  
クラシック・ナチョス  
**S 950** [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

✓ <b>TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS</b> 18ヶ月熟成 スペイン・テルエル産ハモン・セラーノ	<b>S 1000</b> [税込 1,100]	<b>R 1600</b> [税込 1,760]
<b>SMOKED CREAM CHEESE AND CARAMELIZED NUTS</b> スモーククリームチーズとキャラメリゼナッツ	<b>600</b> [税込 660]	
<b>HUMMUS</b> ひよこ豆のフムス	<b>600</b> [税込 660]	
✓ <b>GUACAMOLE</b> フレッシュアボカドのワカモレ	<b>650</b> [税込 715]	
✓ <b>MARINATED LOCH DUART SALMON</b> ロック・ドゥワート・サーモンのマリネ	<b>850</b> [税込 935]	
<b>GARLIC SAUTEED BROCCOLI</b> ブロッコリーのアンチョビガーリックソテー	<b>800</b> [税込 880]	
<b>SEASONAL POTATO FRIES</b> シーズナルポテトフライ	<b>800</b> [税込 880]	
✓ <b>CAMEMBERT AND MUSHROOM AJILLO</b> 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	<b>1050</b> [税込 1,155]	

## SOUP

<b>WEEKLY SOUP</b> 今週のスープ	<b>CUP 450</b> [税込 495]	<b>BOWL 800</b> [税込 880]
<b>NEW ENGLAND CLAM CHOWDER</b> ニューイングランド クラムチャウダー	<b>CUP 500</b> [税込 550]	<b>BOWL 850</b> [税込 945]

## SALADS

<b>CAESAR SALAD WITH PARMIGIANO REGGIANO AND ANCHOVY CROUTONS</b> 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 <b>ADD GRILLED CHICKEN</b> グリルチキン追加 <b>500</b> [税込 550]	<b>S 850</b> [税込 935]	<b>R 1300</b> [税込 1,430]
✓ <b>FRESH HERBS AND RICOTTA CHEESE GARDEN SALAD - BEET ROOT VINAIGRETTE DRESSING</b> フレッシュハーブとリコッタチーズのガーデンサラダ ビーツビネグレット・ドレッシング	<b>1200</b> [税込 1,320]	
✓ <b>VEGAN SALAD</b> 20品目のヴィーガン・サラダ 西京味噌ドレッシング	<b>1200</b> [税込 1,320]	
<b>ROASTED VEGETABLES AND LENTILS SALAD</b> ローストベジタブルとレンズ豆のサラダ	<b>1300</b> [税込 1,430]	

## SANDWICHES

## PASTA AND RICE

## SKILLET AND MAIN DISH

<b>MIXED GRAIN BREAD THE BLT SANDWICH</b> ザ・BLTサンド	<b>1450</b> [税込 1,595]
✓ <b>MASSAMOLE CUBAN SANDWICH WITH PULLED PORK</b> プルドポークとメルトチーズのキューバン・サンド	<b>1400</b> [税込 1,540]
✓ <b>CIABATTA GRILLED VEGGIE CIABATTA SANDWICH</b> グリル野菜のチャバタ・サンド	<b>1300</b> [税込 1,430]
<b>CAMPAGNE OPEN FACED SANDWICH WITH HOMEMADE SMOKED SALMON AND AVOCADOS</b> 自家製スモークサーモンとアボカドのオープンサンド	<b>1400</b> [税込 1,540]
✓ <b>CAMPAGNE GRUYERE AND MORTADELLA CROQUE MONSIEUR</b> グリエールチーズとモルタデッラのクロックムッシュ <b>(○) FRIED EGG</b> フライドエッグ +150	<b>1450</b> [税込 1,595]

<b>WEEKLY PASTA</b> 今週のパスタ 詳しくはスタッフまで	<b>1400</b> [税込 1,540]
✓ <b>ARRABBIATA WITH CALABRIAN CHILI</b> 完熟トマトとカラブリア産唐辛子のアラビアータ - CASARECCE	<b>1350</b> [税込 1,485]
<b>PESTO WITH BABY SHRIMP</b> 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	<b>1500</b> [税込 1,650]
<b>WAGYU BOLOGNESE</b> 宮崎県産 黒毛和牛のボロネーゼ - RIGATONI	<b>1500</b> [税込 1,650]
<b>SALMON AND PORCINI CREAM SAUCE</b> 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	<b>1850</b> [税込 2,035]

✓ <b>WAGYU BEEF STROGANOFF</b> 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 ひとめぼれ使用	<b>1650</b> [税込 1,815]
<b>BABY SCALLOPS AND KUJO LEEK RISOTTO WITH BOTARGA</b> 小柱と九条ねぎのリゾット カラスミがけ	<b>1750</b> [税込 1,925]
✓ <b>GARLIC SHRIMP</b> ガーリック・シュリンプ	<b>S 950</b> [税込 1,045] <b>R 1450</b> [税込 1,595]
<b>PORK BOLOGNESE AND MUSHROOM LASAGNA</b> 白金豚のボロネーゼと茸のラザニア	<b>1500</b> [税込 1,650]
<b>GRILLED SAUSAGE AND CREAMY MASHED POTATO</b> ソーセージのグリルとクリーミーマッシュポテト	<b>1100</b> [税込 1,210]
✓ <b>BEEF STEWED HAMBURG STEAK WITH SMOKED MOZZARELLA SAUCE</b> 特製煮込みハンバーグ 燻製モツツアレラチーズソース	<b>2000</b> [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.



## 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  
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

πWATER

πWater

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.

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.

# Winter STRAWBERRY SPECIALS

## Strawberry French Toast 2200

税込2420

国産いちごとバニラシャンティの  
フレンチトースト



## Strawberry Millefeuille

国産いちごのミルフィーユ

850

税込935

## *The* \ 名物! 飲めるフレンチトースト / FRENCH TOAST

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

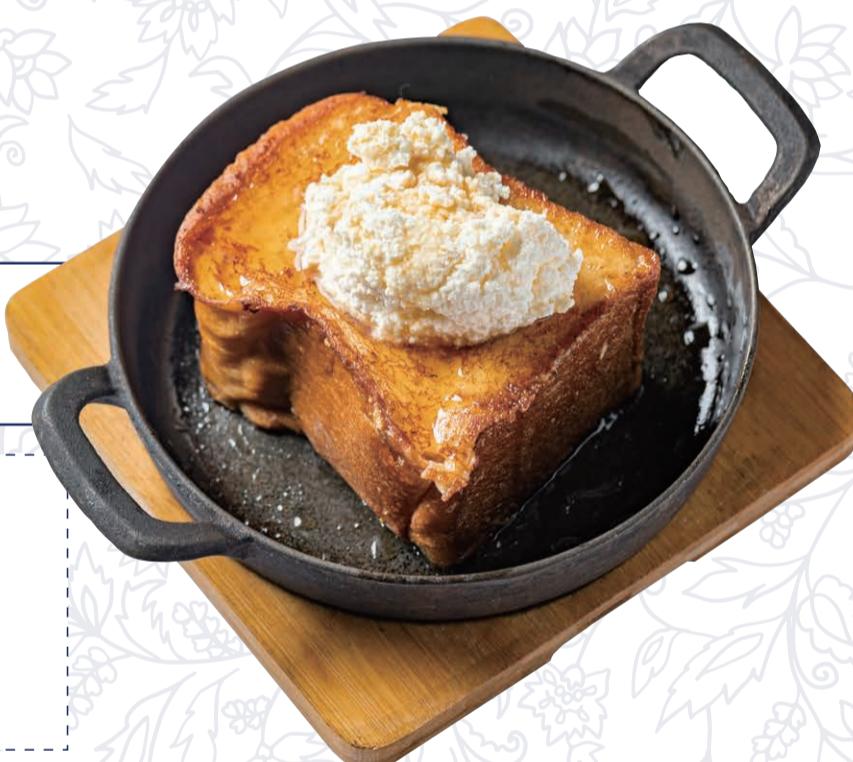
1750

[税込1925]

bacon and raclette cheese  
ベーコンとラクレットチーズ

1700

[税込1870]



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]