

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]



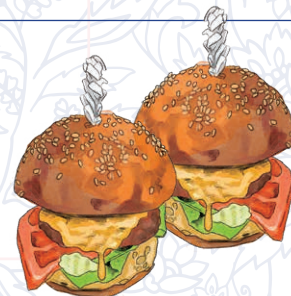
**MOZZARELLA AND
WHITEBAIT
SKILLET OMELETTE**
モッツァレラと
釜揚げしらすの
スキレット・オムレツ
950 [税込 1,045]



**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
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

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

SOUP

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

SALADS

- CAESAR SALAD WITH PARMIGIANO REGGIANO AND ANCHOVY CROUTONS** **S 850** **R 1300**
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
[税込 935] [税込 1,430]
ADD GRILLED CHICKEN グリルチキン追加 500 [税込 550]
- ✓ **FRESH HERBS AND RICOTTA CHEESE GARDEN SALAD - BEET ROOT VINAIGRETTE DRESSING** **1200**
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 [税込 1,320]
- ✓ **VEGAN SALAD** **1200**
20品目のヴィーガン・サラダ 西京味噌ドレッシング [税込 1,320]
- ROASTED VEGETABLES AND LENTILS SALAD** **1300**
ローストベジタブルとレンズ豆のサラダ [税込 1,430]

SANDWICHES

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

PASTA AND RICE

- WEEKLY PASTA** 今週の Pasta 詳しくはスタッフまで **1400**
[税込 1,540]
- ✓ **ARRABBIATA WITH CALABRIAN CHILI** **1350**
完熟トマトとカラブリア産唐辛子のアラビアータ - CASARECCE [税込 1,485]
- PESTO WITH BABY SHRIMP** **1500**
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 [税込 1,650]
- WAGYU BOLOGNESE** **1500**
宮崎県産 黒毛和牛のボロネーゼ - RIGATONI [税込 1,650]
- SALMON AND PORCINI CREAM SAUCE** **1850**
サーモンとポルチニのクリームソース トリュフの香り - TAGLIATELLE [税込 2,035]

- ✓ **WAGYU BEEF STROGANOFF** **1650**
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 [税込 1,815]
- BABY SCALLOPS AND KUJO LEEK RISOTTO WITH BOTTARGA** **1750**
小柱と九条ネギのリゾット カラスミがけ [税込 1,925]

SKILLET AND MAIN DISH

- ✓ **GARLIC SHRIMP** ガーリック・シュリンプ **S 950** **R 1450**
[税込 1,045] [税込 1,595]
- PORK BOLOGNESE AND MUSHROOM LASAGNA** **1500**
白金豚のボロネーゼと茸のラザニア [税込 1,650]
- GRILLED SAUSAGE AND CREAMY MASHED POTATO** **1100**
ソーセージのグリルとクリーミーマッシュポテト [税込 1,210]
- ✓ **BEEF STEWED HAMBURG STEAK WITH SMOKED MOZZARELLA SAUCE** **2000**
特製煮込みハンバーグ 燻製モッツァレラチーズソース [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.

✓ **VEGAN** ✓ **SPICY!** ✓ **RECOMMENDED**

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

WATER

ウォーター使用
TWater

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いません。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

850

税込935

国産いちごのミルフィーユ

the FRENCH TOAST

名物! 飲めるフレンチトースト

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]