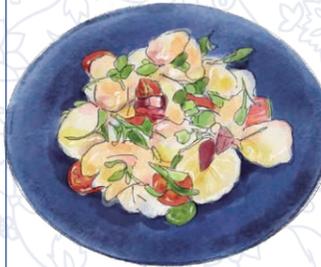


CHEF'S RECOMMENDATIONS



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 950]
- ✓ **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
サーモンとポルチー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 宮城県産米 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
TL Water

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

国産いちごとバニラシャンティの
フレンチトースト

2200

税込2420



Strawberry Tart

国産いちごの
タルト

950 税込1045

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]