

# CHEF'S RECOMMENDATIONS



**STRACCIATELLA CAPRESE**  
ストラッチャテッラ・チーズのカプレーゼ  
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]



**CLASSIC NACHOS**  
クラシック・ナチョス  
S 950 [税込1,045]  
R 1400 [税込1,540]

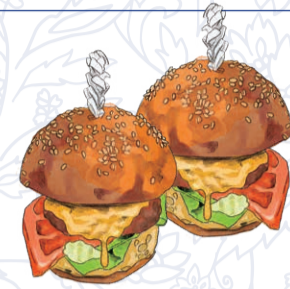


**HOMEMADE FOCACCIA WITH LORENZO OLIVE OIL AND FRESH CHEESE**  
湯種フォカッチャ  
ロレンツォ・オリーブオイルとフレッシュチーズ  
2PC 800 [税込880]

**FOCACCIA REFILL** 400  
フォカッチャのおかわり [税込440]



**FRUIT TOMATOES AND RICOTTA BRUSCHETTA**  
高知県 岡崎農園産 フルーツマトとリコッタチーズのブルスケッタ  
2PC 900 [税込990]



**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 AND APPETIZERS

- SMOKED CREAM CHEESE AND CARAMELIZED NUTS** 600 [税込660]  
スモーククリームチーズとキャラメリゼナッツ
- HUMMUS** 600 [税込660]  
ひよこ豆のフムス
- GUACAMOLE** 650 [税込715]  
フレッシュアボカドのワカモレ
- MARINATED LOCH DUART SALMON** 850 [税込935]  
ロック・ドゥワート・サーモンのマリネ
- MORTADELLA FROM YAMAGATA** 900 [税込990]  
山形県産 モルタデッラ
- GARLIC SAUTEED BROCCOLI** 800 [税込880]  
ブロッコリーのアンチョビガーリックソテー
- SEASONAL POTATO FRIES** 800 [税込880]  
シーズンナルポテトフライ
- GARLIC SHRIMP** ガーリック・シュリンプ S 950 [税込1,045] R 1450 [税込1,595]
- MOZZARELLA AND WHITEBAIT SKILLET OMELETTE** 950 [税込1,045]  
モッツアレラと釜揚げしらすのスキレット・オムレツ
- CAMEMBERT AND MUSHROOM AJILLO** 1050 [税込1,155]  
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

## SOUP

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

## SALADS

- CAESAR SALAD WITH PARMIGIANO REGGIANO AND ANCHOVY CROUTONS** S 850 [税込935] R 1300 [税込1,430]  
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  
**ADD GRILLED CHICKEN** グリルチキン追加 500 [税込550]
- FRESH HERBS AND RICOTTA CHEESE GARDEN SALAD** 1200 [税込1,320]  
フレッシュハーブとリコッタチーズのガーデンサラダ  
ピーツピネグレット・ドレッシング
- VEGAN SALAD** 1200 [税込1,320]  
20品目のヴィーガン・サラダ 西京味噌ドレッシング
- SEASONAL VEGETABLES AND LENTILS SALAD** 1200 [税込1,320]  
WITH SOUR CREMA SAUCE  
季節野菜とレンズ豆のサラダ サワークリームソース

## SANDWICHES

- MIXED GRAIN BREAD THE BLT SANDWICH** 1450 [税込1,595]  
ザ・BLTサンド
- MASSA MOLE CUBAN SANDWICH WITH PULLED PORK** 1400 [税込1,540]  
プルドポークとメルトチーズのキューバン・サンド
- CIABATTA GRILLED VEGGIE CIABATTA SANDWICH** 1300 [税込1,430]  
グリル野菜のチャバタ・サンド
- CAMPAGNE OPEN FACED SANDWICH WITH HOMEMADE SMOKED SALMON AND AVOCADOS** 1400 [税込1,540]  
自家製スモークサーモンとアボカドのオープンサンド
- CAMPAGNE GRUYERE AND MORTADELLA CROQUE MONSIEUR** 1450 [税込1,595]  
グリエールチーズとモルタデッラのクロックムッシュ
- 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]
- VONGOLE BIANCO - LINGUINE** 1550 [税込1,705]  
ボンゴレビアンコ
- PESTO WITH BABY SHRIMP - CONCHIGLIE** 1500 [税込1,650]  
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
- WAGYU BOLOGNESE - RIGATONI** 1500 [税込1,650]  
宮崎県産 黒毛和牛のボロネーゼ
- SALMON AND PORCINI CREAM SAUCE - TAGLIATELLE** 1850 [税込2,035]  
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
- WAGYU BEEF STROGANOFF** 1650 [税込1,815]  
宮崎県産 黒毛和牛のビーフストロガノフ 宮城県産米産 特別栽培米 ひとめばれ使用
- BABY SCALLOPS AND KUJO LEEK RISOTTO WITH BOTTARGA** 1750 [税込1,925]  
小柱と九条ネギのリゾット カラスミがけ

## SKILLET MAIN DISH

- PORK BOLOGNESE AND MUSHROOM LASAGNA** 1500 [税込1,650]  
白金豚のボロネーゼと茸のラザニア
- GRILLED SAUSAGE AND CREAMY MASHED POTATO** 1100 [税込1,210]  
ソーセージのグリルとクリーミーマッシュポテト
- BEEF STEWED HAMBURG STEAK WITH SMOKED MOZZARELLA SAUCE** 2000 [税込2,200]  
特製煮込みハンバーグ 燻製モッツアレラチーズソース



**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

7WATER

7WATER 使用  
7Water

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]