

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]



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

**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]



**FRUIT TOMATOES AND
RICOTTA BRUSCHETTA**
高知県 岡崎農園産
フルーツトマトと
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**
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]

MORTADELLA FROM YAMAGATA **900**
山形県産 モルタデッラ [税込 990]

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]

 **GARLIC SHRIMP** ガーリック・シュリンプ S **950** R **1450**
[税込 1,045] [税込 1,595]

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

 **CAMEMBERT AND MUSHROOM AJILLO** **1050**
カマンベールチーズとき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 24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]

SEASONAL VEGETABLES AND LENTILS SALAD WITH SOUR CREMA SAUCE **1200**
季節野菜とレンズ豆のサラダ サワークリームソース [税込 1,320]

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 今週のパスタ 詳しくはスタッフまで **1400**
[税込 1,540]

VONGOLE BIANCO - LINGUINE **1550**
ボンゴレビアンコ [税込 1,705]

PESTO WITH BABY SHRIMP - CONCHIGLIE **1500**
小海老のジェノベーゼ 24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ [税込 1,650]

WAGYU BOLOGNESE - RIGATONI **1500**
宮崎県産 黒毛和牛のボロネーゼ [税込 1,650]

SALMON AND PORCINI CREAM SAUCE - TAGLIATELLE **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 [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 MAINDISH

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

100% WATER

100%ウォーター使用
100% 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.

WHITE PEACH FRENCH TOAST

with salty vanilla chantilly

山梨県産 白桃と塩バニラシャンティの
フレンチトースト

2200 [税込2420]



Apple Mango & Earl Grey Millefeuille

沖縄県産
アップルマンゴーと
アールグレイのミルフィーユ
900 [税込990]



Apple Mango Tart

沖縄県産
アップルマンゴーの
タルト
950 [税込1045]

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]