

APPETIZER

Fresh Oyster	兵庫県 坂越産 フレッシュ・オイスター	1PC 600	〔税込660〕
Bruschetta <i>with Cherry Tomato, Ricotta & Raw Whitebait</i>	チェリートマトとリコッタチーズと 生しらすのブルスケッタ	1PC 700	〔税込770〕
Carpaccio of The Day	本日のカルパッチョ		ASK
Fatty Sardine Escabeche	大トロいわしのエスカベッシュ	1400	〔税込1540〕
Jamon Serrano	18ヶ月熟成生ハム ハモンセラーノ	S 1200	〔税込1320〕 M 1800 〔税込1980〕
Affettato Misto	生ハム・サラミの盛り合わせ	S 1700	〔税込1870〕 M 2450 〔税込2695〕
Smoked Swordfish Carpaccio	気仙沼産 メカジキの燻製とオレンジのカルパッチョ	1600	〔税込1760〕
Prawn Tartare <i>with Stracciatella & Fresh Herb</i>	赤海老のタルタル ストラッチャテッラチーズとフレッシュハーブ	1800	〔税込1980〕
Mango, Prosciutto & Burrata Caprese	マンゴーと生ハム、ブラータチーズのカプレーゼ	2400	〔税込2640〕

Wood Fire Grilled of The Day	本日の薪焼き Served after 5pm / 17:00からのご提供となります		ASK
“Pinsa Romana” <i>Roma Style Pizza</i>	生ハムとトマト、モッツァレラのローマ風ピザ “ピンサ・ロマーナ”	1800	〔税込1980〕
Parmigiana di Melanzane	米茄子のパルミジャーナ	1000	〔税込1100〕
Wood Fire Grilled “Yamato Pork” Salsiccia	やまと豚サルシッチャソーセージの薪焼き	1200	〔税込1320〕
Semolina Calamari <i>Fried Squid</i>	イカの軽いセモリナフリット	1400	〔税込1540〕
Tomato-Stewed Trippa & Reed Tripe	トリッパとギアラのトマト煮込み	1600	〔税込1760〕
Wood Fire Grilled Seasonal Vegetables	旬野菜の薪焼き パーニャカウダソースとパルミジャーノレジャーノ	1600	〔税込1760〕
Mushrooms, Scamorza & Truffle Omelette	きのこ燻製モッツァレラチーズと黒トリュフのオムレツ	1800	〔税込1980〕
Kamo-nasu Eggplant & Okra Fritto	賀茂茄子とオクラのフリット ベコリーノチーズとレモン	1400	〔税込1540〕
Truffle Buttered Fried Potatoes	インカの目覚めのポテトフライ トリュフバター風味	900	〔税込990〕
“Shibuichi Bakery” Bread	渋谷・渋いちベーカリーのパン	600	〔税込660〕

SALAD AND SOUP

Mini Romaine Lettuce Caesar Salad	ミニロメインレタスのシーザーサラダ	1500	〔税込1650〕
Chicory, Apple & Gorgonzola Salad	チコリと林檎、ゴルゴンゾーラのサラダ	1500	〔税込1650〕
Seasonal Garden Salad	季節野菜のガーデンサラダ シトロン・ドレッシング	1200	〔税込1320〕

Wood Fire Grilled Bacon Minestrone Soup	薪焼きベーコンのミネストローネ	1200	〔税込1320〕
---	-----------------	------	----------

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% WATER

100% WATER

All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere. 店内調理では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。

店内調理では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.

PLEASE NOTE THAT ¥550 A PERSON WILL BE ADDED AS A TABLE CHARGE AFTER 5:00 P.M.
AND 10% LATE NIGHT CHARGE AFTER 10:00 P.M.
17時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様550円、22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。

米国GRILLWORKS社製の薪焼きオーブンで作るメインディッシュ

WOOD FIRED GRILL

Kuroge Wagyu Sirloin	国産黒毛和牛サーロイン	150g 4800	[税込5280]
	甘い脂と濃厚な旨味の王道ステーキ部位	300g 9600	[税込10560]
Kuroge Wagyu Flap Meat	国産黒毛和牛カイノミ	150g 4200	[税込4620]
	赤身本来の旨味と脂のバランスのとれた希少部位	300g 8400	[税込9240]
Kuroge Wagyu Fillet	国産黒毛和牛ヒレ肉	150g 8500	[税込9350]
	繊細な柔らかさと上質な旨みが広がる赤身肉	300g 17000	[税込18700]
Australian Angus Beef Sirloin	オーストラリア産	300g 5400	[税込5940]
	アンガス牛サーロインステーキ	+100g 1800	[税込1980]
Hakkinton Pork	Chuck Eye Roll 岩手県産 白金豚 肩ロース・ハーブゲリル	200g 2800	[税込3080]
Australian Lamb Chops	オーストラリア産 ラムチョップ	2pc 3400	[税込3740]
Today's Fish	日替わり鮮魚の薪焼き	3200	[税込3520]
with Tomato and Olive Sauce		チェリートマトとオリーブのソース	

SIDE DISH

Grilled Seasonal Vegetables	季節野菜のグリル	900	[税込990]
Anchovy Sauteed Broccoli	ブロッコリーのアンチョビソテー	800	[税込880]
Fried Potatoes	インカの目覚めのポテトフライ	850	[税込935]
Rucola Salad	シンプルなルッコラのサラダ	800	[税込880]
Sautéed Mushrooms	マッシュルームのガーリックソテー	900	[税込990]

MAIN DISH

Hakkinton Pork Cutlet Milanese	白金豚のカツレツ・ミラネーゼ	2800	[税込3080]
Acqua Pazza	本日の鮮魚のアクアパッツァ	3200	[税込3520]

PASTA AND RISOTTO



Mancini Pastificio Agricolo

イタリア・マンチーニ社 自社栽培のマルケ州産デュラム小麦100%で作る自慢のパスタ

Spaghetтини from Mancini

Colorful Tomatoes & Basil Arrabbiata	カラフルトマトとバジルのアラビアータ	2000	[税込2200]
Squid & Okra Peperoncino with Bottarga	真イカとオクラのペペロンチーノ カラスミがけ	2400	[税込2640]
Sardines & White Eggplant in a Light Tomato Sauce	鯖と白茄子の軽いトマトソース	2400	[税込2640]

Linguine from Mancini

Pesto with Octopus and Zucchini	蛸とズッキーニのジェノベーゼ	2600	[税込2860]
---------------------------------	----------------	------	----------

Mushrooms, Prosciutto & Truffle Cream Sauce	マッシュルームと生ハム、黒トリュフのクリームソース	2800	[税込3080]
Tagliatelle	タリアテッレ		
Beef Bolognese	牛挽肉のボロネーゼ	2300	[税込2530]
Tagliatelle	タリアテッレ		
Sea Bream & Scallop Lemon Butter Sauce	真鯛と小柱のレモンハーブソース	2500	[税込2750]
Tagliatelle	タリアテッレ		
Salsiccia & Grilled Corn Cacio e Pep	やまと豚サルシッチャと焼きとうもろこしのカチョエペペ	2500	[税込2750]
Rigatoni	リガトーニ		

Porcini & Pancetta Risotto	ポルチーニ茸とパンチェッタのリゾット	2600	[税込2860]
Red Wine Risotto with Gorgonzola & Treviso	ゴルゴンゾーラとトレビスの赤ワインリゾット	2600	[税込2860]

DESSERT

Pistachio Catalana with Fig Compote	ピスタチオのカタラーナ 無花果のコンポート添え	850	[税込935]
Italian Pudding	イタリアンプリン	750	[税込825]
Ricotta Cheese Cake	リコッタチーズケーキ	800	[税込880]
Classic Tiramisu	クラシック・ティラミス	750	[税込825]
Affogato	アフオガート	800	[税込880]
Rich Chocolate Ice Cream	リッチ・チョコレートアイスクリーム	650	[税込715]
Seasonal Sherbet	季節のシャーベット	600	[税込660]