

CHEF'S RECOMMENDATIONS



STRACCIATELLA CAPRESE

ストラッチャテッラ・
チーズのカプレーゼ

1450 [税込 1595]



CARPACCIO OF THE DAY

市場直送
鮮魚のカルパッチョ

1750 [税込 1925]



OCTOPUS AND POTATO FRITTO

兵庫県産タコと
熟成インカの目覚めの
フリット アイオリソース

1400 [税込 1540]



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

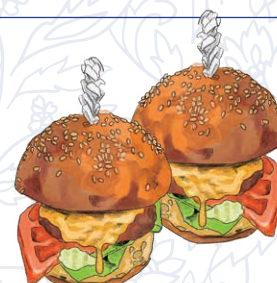
2PC 800 [税込 880]



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 750 [税込 825]

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

SNACKS AND APPETIZERS

SMOKED CREAM CHEESE AND CARAMELIZED NUTS

スモーククリームチーズとキャラメリゼナッツ

600

[税込 660]

HUMMUS

ひよこ豆のフムス

600

[税込 660]

MORTADELLA FROM YAMAGATA

山形県産 モルタデッラ

900

[税込 990]

MARINATED LOCH DUART SALMON

ロック・ドゥワート・サーモンのマリネ

850

[税込 935]

GUACAMOLE

フレッシュアボカドのワカモレ

800

[税込 880]

CLASSIC NACHOS

クラシック・ナチョス

S 950

[税込 1045]

R 1400

[税込 1540]

SEASONAL POTATO FRIES

シーズナル・ポテトフライ

800

[税込 880]

GARLIC SAUTEED BROCCOLI

ブロッコリーのアンチョビガーリックソテー

800

[税込 880]

GARLIC SHRIMP

ガーリック・シュリンプ

S 950

[税込 1045]

R 1450

[税込 1595]

JAMÓN SERRANO AND MOZZARELLA SKILLET OMELETTE

ハモンセラーノとモッツアレラチーズのスキレット・オムレツ

1050

[税込 1155]

CAMEMBERT AND MUSHROOM AJILLO

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

1050

[税込 1155]

SOUP

WEEKLY SOUP

今週のスープ

CUP 450 BOWL 800

[税込 495]

[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 BOWL 850

[税込 550]

[税込 945]

SALADS

CAESAR SALAD WITH PARMIGIANO REGGIANO AND ANCHOVY CROUTONS

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

S 900

[税込 990]

R 1400

[税込 1540]

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

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

1200

[税込 1320]

VEGAN SALAD

20品目のヴィーガン・サラダ 西京味噌ドレッシング

1200

[税込 1320]

WARM SALAD OF AGED POTATOES AND POACHED EGG

ポーチドエッグと熟成インカの目覚めの温製サラダ リヨン風

1300

[税込 1430]

SANDWICHES

MIXED GRAIN BREAD

THE BLT SANDWICH

ザ・BLTサンド

1450

[税込 1595]



MASSA MOLE

CUBAN SANDWICH WITH PULLED PORK

プルドポークとメルトチーズのキューバン・サンド

1450

[税込 1595]



CIABATTA

GRILLED VEGGIE CIABATTA SANDWICH

グリル野菜のチャバタ・サンド

1300

[税込 1430]

CAMPAGNE

OPEN FACED SANDWICH WITH

HOMEMADE SMOKED SALMON AND AVOCADOS

自家製スモークサーモンとアボカドのオープンサンド

1450

[税込 1595]

CAMPAGNE

GRUYERE AND MORTADELLA CROQUE MONSIEUR

グリエールチーズとモルタデッラのクロックムッシュ

1450

[税込 1595]



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 1540]

BABY SHRIMP ARRABBIATA - CONCHIGLIE

小海老のアラビアータ

1550

[税込 1705]

SCALLOPS WITH GENOVESE SAUCE - CONCHIGLIE

帆立のジェノベーゼ 24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ

1550

[税込 1705]

WAGYU BOLOGNESE - RIGATONI

宮崎県産 黒毛和牛のボロネーゼ

1650

[税込 1815]

RICH EGG CARBONARAO - TAGLIATELLE

那須・御養卵のカルボナーラ

1800

[税込 1980]

SALMON AND PORCINI CREAM SAUCE - TAGLIATELLE

サーモンとポルチニのクリームソース トリュフの香り

1850

[税込 2035]



WAGYU BEEF STROGANOFF

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

1750

[税込 1925]

CHICKEN AND MUSHROOM RISOTTO WITH PARMIGIANO REGGIANO

菜彩鶏とマッシュルームのリゾット 24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ

1800

[税込 1980]

PORK BOLOGNESE AND MUSHROOM LASAGNA

白豚のボロネーゼと茸のラザニア

1500

[税込 1650]

GRILLED SAUSAGE AND CREAMY MASHED POTATO

ソーセージのグリルとクリーミーマッシュポテト

1100

[税込 1210]



BEEF STEWED HAMBURG STEAK WITH SMOKED MOZZARELLA SAUCE

特製煮込みハンバーグ 燻製モッツアレラチーズソース

2000

[税込 2200]

SKILLET MAINDISH



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

7L WATER

7L 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.

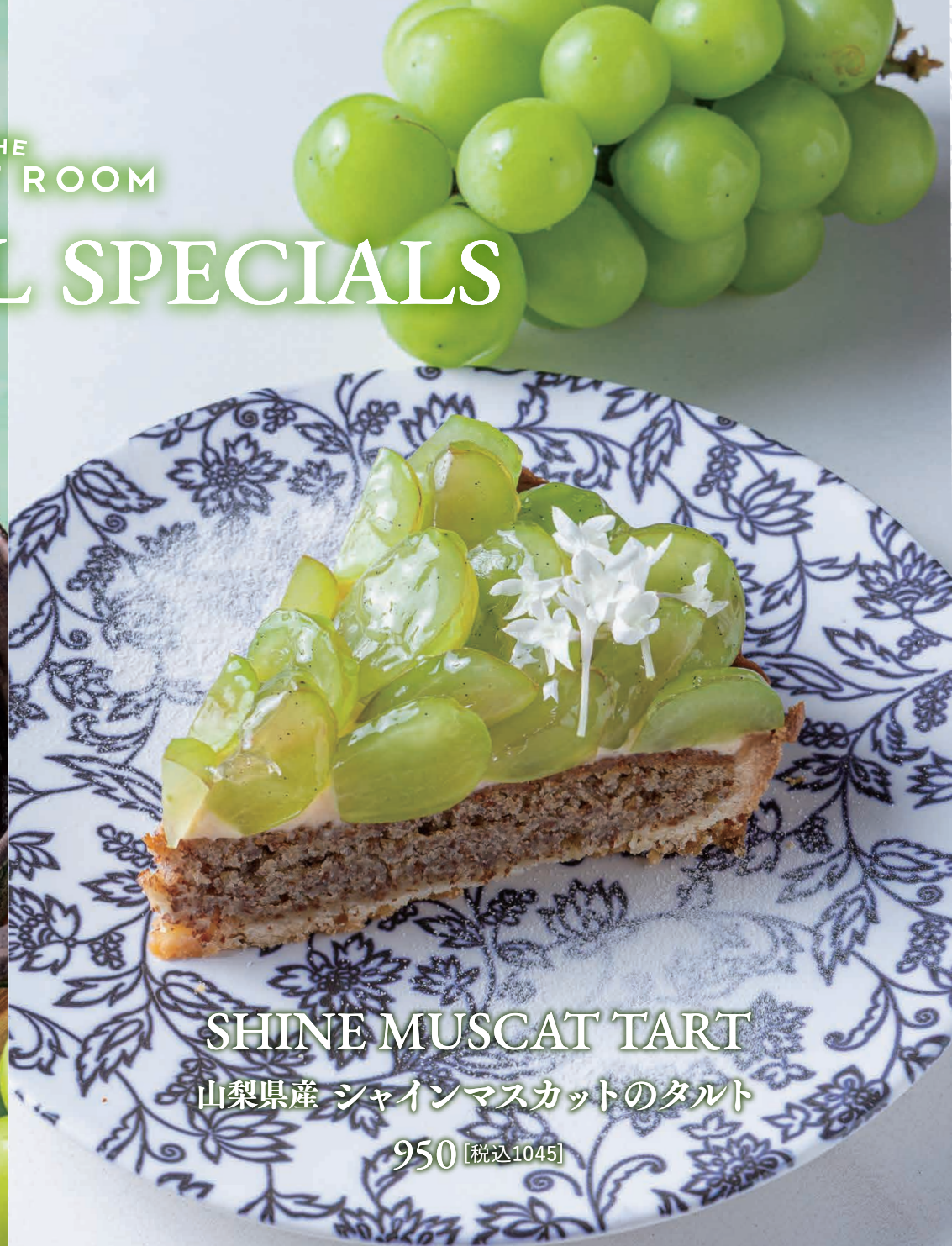
17時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様330円頂戴しております。 Please note that ¥330 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m.

THE
FRONT ROOM

SEASONAL SPECIALS



SHINE MUSCAT FRENCH TOAST
with Vanilla Chantilly
山梨県産 シャインマスカットと
バニラシャンティのフレンチトースト
2200 [税込2420]



SHINE MUSCAT TART
山梨県産 シャインマスカットのタルト
950 [税込1045]

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 butifarra 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]