

APPETIZER

Fresh Oyster -> add Caviar 1PC 300 [税込330]	兵庫県 室津産 フレッシュ・オイスター -> キャヴィア追加 1PC 300 [税込330]	1PC 600 [税込660]
Bruschetta Cherry Tomato, Ricotta & Raw Whitebait	チェリートマトとリコッタチーズ、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
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]
Tuna Carpaccio with Sicilian Vinaigrette	マグロのカルパッチョ トマトとケイパーのシチリア風ヴィネグレット	1600 [税込1760]
Prawn Tartare with Stracciatella & Fresh Herb -> add Caviar 1200 [税込1320]	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 -> キャヴィア追加 1200 [税込1320]	1800 [税込1980]
Fig, Prosciutto & Burrata Caprese	いちじくと生ハム、ブラータチーズのカプレーゼ	2400 [税込2640]
Wagyu Sirloin Cap & Porcini Tagliata -> add Truffle 1000 [税込1100]	和牛イチボとポルチーニ茸のタリアータ 熟成バルサミコ -> トリュフ追加 1000 [税込1100]	2600 [税込2860]

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
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]
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]
Wood Fire Grilled Prawn	海老の薪焼き トラバネーゼソース	2200 [税込2420]
Semolina Calamari Fried Squid	イカの軽いセモリナフリット	1400 [税込1540]
Maitake & Lotus Root Fritto	舞茸と蓮根のフリット カラスミとパルミジャーノ・レッジャーノ	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]
Parmigiana di Melanzane	米茄子のパルミジャーナ	1000 [税込1100]
“Pinsa Romana” Roma Style Pizza	生ハムとトマト、モッツアレラのローマ風ピザ “ピンサ・ロマーナ”	1800 [税込1980]
Mushrooms, Scamorza & Truffle Omelette	きのこと燻製モッツアレラチーズと黒トリュフのオムレツ	1800 [税込1980]
Tomato-Stewed Trippa & Reed Tripe	トリッパとギアラのトマト煮込み	1600 [税込1760]
“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

7°C WATER

7°C Water

7°C 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。

Please note that ¥550 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. & 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。



IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES,
PLEASE SCAN THE QR CODE TO VIEW THE MENU.
アレルギーをお持ちの方は、QRコードからメニューをご確認ください

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 甘い脂と濃厚な旨味の王道ステーキ部位	150g 5200 [税込5720] 300g 10400 [税込11440]
Kuroge Wagyu Flap Meat	国産黒毛和牛カイノミ 赤身本来の旨味と脂のバランスのとれた希少部位	150g 4600 [税込5060] 300g 9200 [税込10120]
Kuroge Wagyu Fillet	国産黒毛和牛ヒレ肉 繊細な柔らかさと上質な旨みが広がる赤身肉	150g 8900 [税込9790] 300g 17800 [税込19580]
Australian Angus Beef Sirloin	オーストラリア産 アンガス牛サーロインステーキ	300g 5400 [税込5940] +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 3000 [税込3300]
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 with Tomato and Olive Sauce	日替わり鮮魚の薪焼き チェリートマトとオリーブのソース	3200 [税込3520]

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	3000 [税込3300]
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]
Pesto with Prawn & String Beans	海老といんげんのジェノベーゼ	2600 [税込2860]
Peperoncini with Trio Japanese Mushrooms → add Bottarga 600 [税込660]	柳松茸・たもぎ茸・禅丸しいたけのペペロンチーノ → カラスミ追加 600 [税込660]	2200 [税込2420]

Linguine from Mancini

Bottarga & Cultured Butter	カラスミと発酵バター	2500 [税込2750]
Mushrooms, Prosciutto & Truffle Cream Sauce Tagliatelle	マッシュルームと生ハム、黒トリュフのクリームソース タリアテッレ	2800 [税込3080]
Beef Bolognese Tagliatelle	牛挽肉のボロネーゼ タリアテッレ	2300 [税込2530]
Sea Bream & Scallop Lemon Butter Sauce Tagliatelle	真鯛と小柱のレモンハーブソース タリアテッレ	2500 [税込2750]
Salsiccia & Kamo Eggplant Tomato Sauce Rigatoni	サルシッチャと賀茂茄子のトマトソース リコッタチーズ添え リガトーニ	2400 [税込2640]

Porcini & Pancetta Risotto → add Truffle 1000 [税込1100]	ポルチャーニ茸とパンチェッタのリゾット → トリュフ追加 1000 [税込1100]	2600 [税込2860]
Black Truffle & Parmigiano Reggiano Risotto	黒トリュフとパルミジャーノ・レッジャーノのリゾット	3200 [税込3840]

DESSERT

Pistachio Catalana with Fig Compote	ピスタチオのカタラーナ いちじくのコンポート添え	850 [税込935]
White Peach & Earl Grey Panna Cotta	白桃とアール 그레이のパナナコッタ	850 [税込935]
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]