

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]



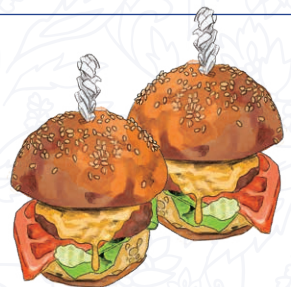
OCTOPUS AND
POTATO FRITTO
兵庫県産タコと
熟成インカの目覚めの
フリット アイオリソース
1400 [税込 1540]



HOMEMADE FOCACCIA
WITH LOREZO 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
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 750 [税込 825]

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 R 1400 [税込 1045] [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 R 1450 [税込 1045] [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 R 1400 [税込 990] [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 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
白金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.

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

πWATER

πウォーター使用
π 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.

VEGAN SPICY! RECOMMENDED



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。

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

1650
[税込1815]

EGG and butifarra sausage
エッグとブティファラソーセージ

1850
[税込2035]

bacon and raclette cheese
ベーコンとラクレットチーズ

1800
[税込1980]



*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]

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.

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 / IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES, PLEASE SCAN THE QR CODE TO VIEW THE MENU. ▶▶▶

