

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

πWATER

πウォーター使用
πWater

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 Sautéed 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

Colorful Tomatoes & Basil Arrabbiata Spaghettini	カラフルトマトとバジルのアラビアータ スパゲッティーニ	2000 [税込2200]
Pesto with Salmon & String Beans Spaghettini	秋鮭といんげんのジェノベーゼ スパゲッティーニ	2600 [税込2860]
Pacific Saury & Japanese Ginger, Fresh Tomato Sauce Spaghettini → add Bottarga 600 [税込660]	秋刀魚と茗荷のフレッシュトマトソース スパゲッティーニ → カラスミ追加 600 [税込660]	2400 [税込2640]
Bottarga & Cultured Butter Linguine	カラスミと発酵バター リングイネ	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 & Autumn Eggplant Tomato Sauce Rigatoni	サルシッチャと秋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

Sweet Potato Budino -italian pudding-	紅はるかのブディーノ	800 [税込880]
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]
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	アフォガート	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]