CHEF'S RECOMMENDATIONS



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]



CLASSIC NACHOS
クラシック・ナチョス
S **950** [税込 1045]
R **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]

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
フルーツトマトと
リコッタチーズのブルスケッタ
2PC 900 [税込 990]



SMOKED MOZZARELLA DETROIT PIZZA WITH FRENCH FRIES
燻製モッツァレラチーズと
トマトのデトロイトピザ
フレンチフライ付き
1650 [税込 1815]

SNACKS AND APPETIZERS

SMOKED CREAM CHEESE AND CARAMELIZED NUTS 600 [税込 660]
スモーククリームチーズとキャラメリゼナッツ

HUMMUS 600 [税込 660]
ひよこ豆のフムス

MORTADELLA FROM YAMAGATA 900 [税込 990]
山形県産 モルタデッラ

STRACCIATELLA CAPRESE 1450 [税込 1595]
ストラッチャテッラ・チーズのカプレーゼ

✔ **MARINATED LOCH DUART SALMON** 850 [税込 935]
ロック・ドゥワート・サーモンのマリネ

GUACAMOLE 800 [税込 880]
フレッシュアボカドのワカモレ

SEASONAL POTATO FRIES 800 [税込 880]
シーズナル・ポテトフライ

GARLIC SAUTEED BROCCOLI 800 [税込 880]
ブロッコリーのアンチョビガーリックソテー

✔ **GARLIC SHRIMP** S **950** [税込 1045] R **1450** [税込 1595]
ガーリック・シュリンプ

✔ **CAMEMBERT AND MUSHROOM AJILLO** 1050 [税込 1155]
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

SOUP

WEEKLY SOUP CUP **450** [税込 495] BOWL **800** [税込 880]
今週のスープ

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER CUP **500** [税込 550] BOWL **850** [税込 945]
ニューイングランド クラムチャウダー

SALADS

CAESAR SALAD WITH PARMGIANO REGGIANO AND ANCHOVY CROUTONS S **900** [税込 990] R **1400** [税込 1540]
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
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** 1200 [税込 1320]
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

VEGAN SALAD 1200 [税込 1320]
20品目のヴィーガン・サラダ 西京味噌ドレッシング

WARM SALAD OF AGED POTATOES AND POACHED EGG 1300 [税込 1430]
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

SANDWICHES

MIXED GRAIN BREAD **THE BLT SANDWICH** 1450 [税込 1595]
ザ・BLTサンド

MASSA MOLE **CUBAN SANDWICH WITH PULLED PORK** 1450 [税込 1595]
プルドポークとメルトチーズのキューバン・サンド

CIABATTA **GRILLED VEGGIE CIABATTA SANDWICH** 1300 [税込 1430]
グリル野菜のチャバタ・サンド

CAMPAGNE **OPEN FACED SANDWICH WITH HOMEMADE SMOKED SALMON AND AVOCADOS** 1450 [税込 1595]
自家製スモークサーモンとアボカドのオープンサンド

CAMPAGNE **GRUYERE AND MORTADELLA CROQUE MONSIEUR** 1450 [税込 1595]
グリエールチーズとモルタデッラのクロックムッシュ
FRIED EGG フライドエッグ +150

PASTA

WEEKLY PASTA 今週のパスタ 詳しくはスタッフまで 1450 [税込 1595]

BABY SHRIMP ARRABBIATA - CONCHIGLIE 1550 [税込 1705]
小海老のアラビアータ

SCALLOPS WITH GENOVESE SAUCE - CONCHIGLIE 1550 [税込 1705]
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

WAGYU BEEF RAGOUT SAUCE - RIGATONI 1650 [税込 1815]
宮崎県産 黒毛和牛のラグーソース

RICH EGG CARBONARAO - TAGLIATELLE 1800 [税込 1980]
那須・御養卵のカルボナーラ

SALMON AND PORCINI CREAM SAUCE - TAGLIATELLE 1850 [税込 2035]
サーモンとポルチーニのクリームソース トリュフの香り

RICE

✔ **WAGYU BEEF STROGANOFF** 1750 [税込 1925]
宮崎県産 黒毛和牛のビーフストロガノフ 宮城県登米産 特別栽培米 ひとめぼれ使用

SKILLET MAINDISH

PORK BOLOGNESE AND MUSHROOM LASAGNA 1500 [税込 1650]
白金豚のボロネーゼと茸のラザニア

GRILLED SAUSAGE AND CREAMY MASHED POTATO 1100 [税込 1210]
ソーセージのグリルとクリーミーマッシュポテト

✔ **BEEF STEWED HAMBURG STEAK WITH SMOKED MOZZARELLA SAUCE** 2000 [税込 2200]
特製煮込みハンバーグ 燻製モッツァレラチーズソース

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
πWATER πウォーター使用 πWater

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.

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

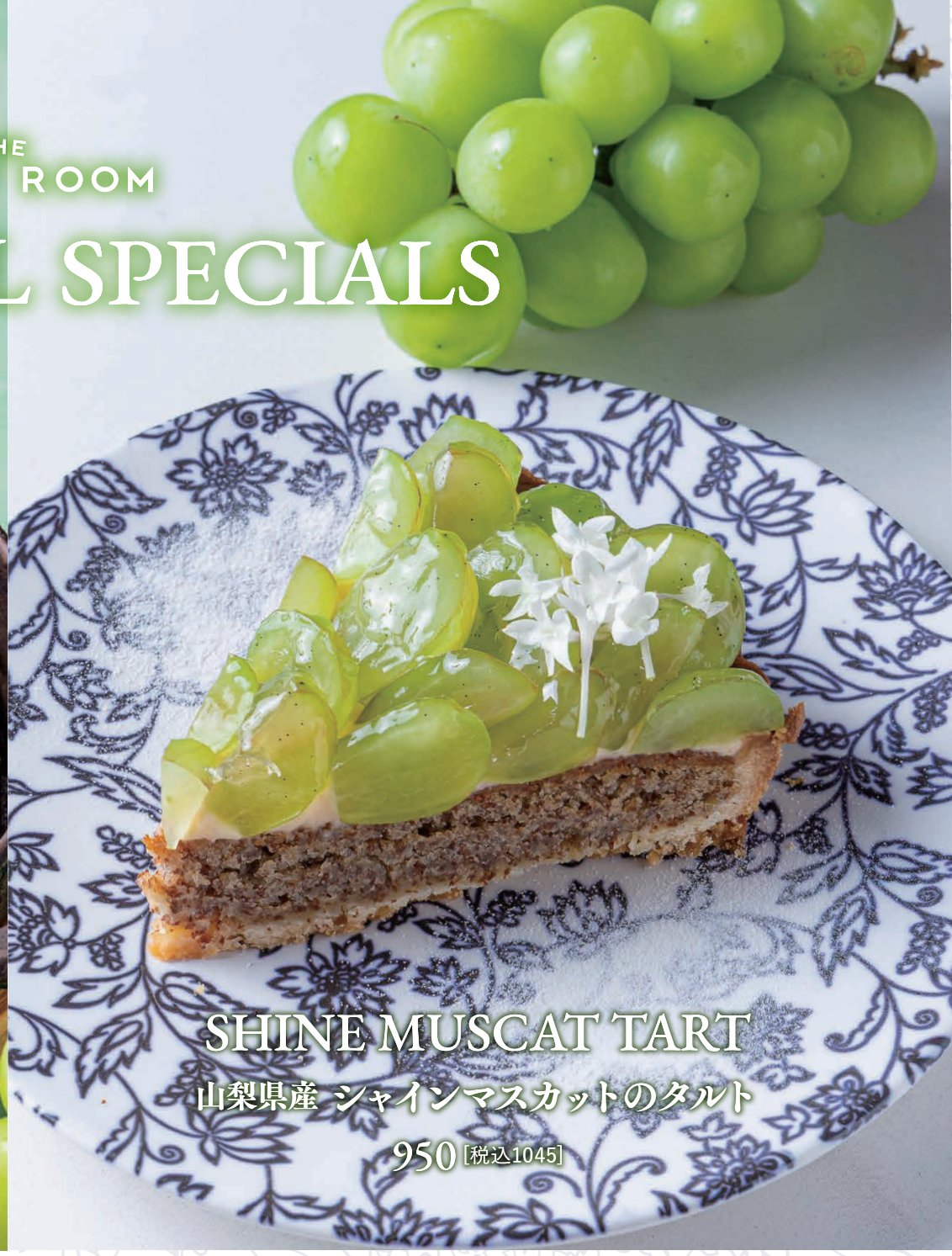
SEASONAL SPECIALS



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 FRENCH TOAST

名物！飲めるフレンチトースト

whipped butter and maple syrup 1650
ホイップバターとメープルシロップ [税込1815]

お食事系はこちら



EGG and butiffara sausage 1850
エッグとブティファラソーセージ [税込 2035]

bacon and raclette cheese 1800
ベーコンとラクレットチーズ [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]



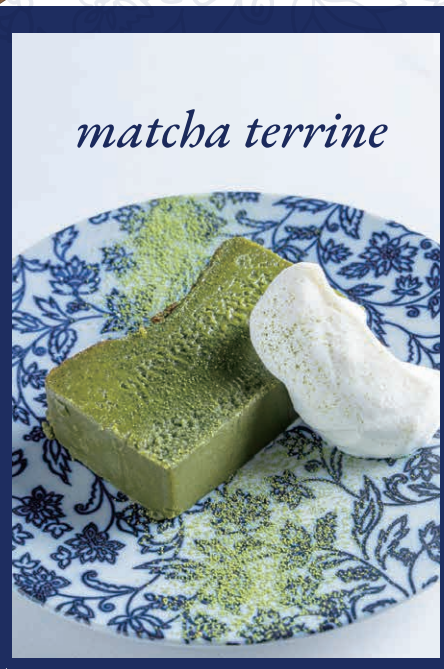
classic tiramisu

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. ▶▶▶