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]
Persimmon, Prosciutto & Burrata Caprese	柿と生ハム、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 バ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 トラパネーゼソース	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]
Cauliflower Fritto	カリフラワーのフリット 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、モッツァ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ァ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おりません。

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・ハーブグリル	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

Colorful Tomatoes & Basil Arrabbiata *Spaghettini* -> *add Mozzarella* 500 [税込550]	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 ->モッツァレラ追加 500 [税込550]	2000 [税込2200]
Baby Sardine & Kujoh Leek Peperoncini *Spaghettini* -> *add Bottarga* 600 [税込660]	釜揚げしらすと九条ネギのペペロンチーノ スパゲッティーニ -> カラスミ追加 600 [税込660]	2300 [税込2530]
Lemon Cream Sauce with Salmon & Romanesco *Spaghettini*	秋鮭とロマネスコのレモンクリームソース スパゲッティーニ	2600 [税込2860]
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]
Mushroom Medley & Pancetta Tomato Sauce *Chitarra*	きのことパンチェッタのトマトソース キタッラ	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]
Parmigiano Risotto with Chestnut & Black Truffle	栗と黒トリュフのパルミジャーノ・リゾット	3400 [税込3740]

DESSERT

Pear Tart	洋梨のタルト キャラメルアイス添え	850 [税込935]
Torta Caprese	トルタ・カプレーゼ ミルクジェラート添え	800 [税込880]
Sweet Potato Budino -italian pudding-	紅はるかのブディーノ	750 [税込825]
Classic Tiramisu	クラッシック・ティラミス	850 [税込935]
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]