

OSTERIA  
IL VIAGGIO

RAW

Smoked Swordfish Carpaccio	気仙沼産 メカジキの燻製とオレンジのカルパッチョ	1500 <small>[税込1650]</small>
Marinated Trout	タスマニア産 サーマントラウトの自家製マリネ	1450 <small>[税込1595]</small>
Kuroge Wagyu Tartar	国産黒毛和牛・モモ肉のタルタル仕立て	2200 <small>[税込2420]</small>

APPETIZER

Jamon Teruel	18カ月 熟成生ハム ハモン・テルエル S 1100 <small>[税込1155]</small> M 1700 <small>[税込1870]</small>	
Affettato Misto	生ハム・サラミの盛り合わせ S 1700 <small>[税込1870]</small> M 2450 <small>[税込2695]</small>	
Burrata and Baked Apple Caprese	モッツァレラ・ブラータと焼きリンゴのカプレーゼ	1850 <small>[税込2035]</small>
Octopus and Vegetables Smoked Mariné	北海道産 水タコと薪焼き野菜の燻製マリネ	1300 <small>[税込1430]</small>

Sauteed Tuna Cheek & Eggplant	マグロほほ肉と赤茄子のソテー ガーリックアンチョビソース	1500 <small>[税込1650]</small>
Brown Mushrooms Omelette <i>with truffle</i>	ブラウンマッシュルームのオムレツ トリュフをかけて	1700 <small>[税込1870]</small>
Parmigiana di Melanzane	米茄子のパルミジャーナ	950 <small>[税込1045]</small>
Wood Fire Grilled Asparagus	ホワイトアスパラガスの薪焼き ストラッチャテッラとカラスミ	1900 <small>[税込2090]</small>
"Yamato Buta Pork" Salsiccia	やまと豚の自家製サルシッチャソーセージ	940 <small>[税込1034]</small>
Wood Fire Grilled Takaebi Shrimp	鹿児島県産 タカエビの薪焼き	1500 <small>[税込1650]</small>
Semolina Calamari <i>fried squid</i>	イカの軽いセモリナフリット	1200 <small>[税込1320]</small>
Tomato Stewed Trippa & Zucchini	トリッパとズッキーニのトマト煮込み	1250 <small>[税込1375]</small>
Deep-Fried Potatoes <i>with truffle butter</i>	インカの目覚めのポテトフリット トリュフバター風味	800 <small>[税込880]</small>
"Shibuichi Bakery" Bread	渋谷・渋いちベーカリーのパン	500 <small>[税込550]</small>

SALAD AND SOUP

Selvatica Rucola & Jamon Salad	ルッコラセルバチコと生ハムのサラダ バルサミコドレッシング	1450 <small>[税込1595]</small>
Chicory, Pear & Gorgonzola Salad	チコリと洋梨とゴルゴンゾーラのサラダ	1400 <small>[税込1540]</small>
Green Salad	ミックス・グリーンサラダ シトロン・ドレッシング	950 <small>[税込1045]</small>
Wood Fire Grilled Bacon Minestrone Soup	薪焼きベーコンのミネストローネ	1200 <small>[税込1320]</small>

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用  
No MSG on our natural  
"UMAMI" dishes

ZERO  
TRANS FAT  
NON GMO

低温圧搾抽出法油  
トランス脂肪酸ゼロ  
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL  
SALT

自然製法の塩  
Natural Salt

ORGANIC  
SUGAR

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

PLWATER

PLWATER  
PL 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。  
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。 ALL CAREFULLY COOKED WITH NATURAL INGREDIENTS.NO PROCESSED INGREDIENTS ANYWHERE.

PLEASE NOTE THAT ¥550 A PERSON WILL BE ADDED AS A TABLE CHARGE AFTER 5:00 P.M.  
AND 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。

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

## SIGNATURE

### Australian Angus Beef Rib Eye Steak

300g 4900 [税込5390]

オーストラリア産 アンガス牛の薪焼きリブロースステーキ

+100g 1680 [税込1848]

和牛と同じ穀物飼育で200日以上かけて育てられたアンガス牛の旨味抜群の薪焼きステーキ。

### US T-Bone Steak

800g~ ¥ASK

アメリカ産 Tボーンステーキ

薪焼きならではの香ばしさを豪快な骨付き肉。ヒレ肉とサーロインが一度に楽しめます。

## WAGYU BEEF

### Kuroge Wagyu Skirt Steak

黒毛和牛ハラミステーキ

150g 4700 [税込5170]

### A4 Kuroge Wagyu Fillet

国産黒毛和牛ヒレ肉 A4

150g 8500 [税込9350]

### Smoked Chicken Thigh

岩手県産 奥の都どり・骨付きもも肉の燻製

2300 [税込2530]

### Hakkinton Pork Chuck Eye Roll

岩手県産 白金豚 肩ロース・ハーブグリル

300g 3300 [税込3630]

### Australian Lamb Chops

オーストラリア産 ラムチョップ

2pc 2900 [税込3190]

### Today's Fish

with Tomato and Olive Sauce

豊洲直送 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

2850 [税込3115]

## SIDE DISH

### Creamed Spinach

クリーミー・スピナッチ

680 [税込748]

### German Potato Salad

ジャーマンポテト

840 [税込924]

### Ruccola Salad

シンプルなルッコラのサラダ

840 [税込924]

### Anchovy Sauteed Broccoli

ブロッコリーのアンチョビソテー

780 [税込858]

## SPECIALE ITALIANA

### Hakkinton Pork Cutlet Milanese

白金豚のカツレツ・ミラネーゼ

2800 [税込3080]

### Acqua Pazza

本日鮮魚のアクアパッツァ

3050 [税込3355]

### Sea Urchin Risotto

北海道産 雲丹のリゾット

2600 [税込2860]

## PASTA

### Fruit Tomato & Basil Arrabbiata

Spaghettini

1500

チェリートマトとバジルのアラビアータ スパゲッティニ

[税込1650]

### Mushrooms & Truffle Cream Sauce

Tagliatelle

2500

マッシュルームと黒トリュフのクリームソース タリアテッレ

[税込2750]

### Tasmanian Salmon & Mushrooms Peperoncino

Spaghettini

1800

タスマニアサーモンと

木の子のペペロンチーノ スパゲッティニ

[税込1980]

### Oyster & Turnip Aglio Olio

Linguine

2050

牡蠣とカブのアーリオ・オーリオ リングイネ

[税込2255]

### Sea Bream & Scallop Lemon Butter Sauce

Tagliatelle

2150

真鯛と帆立のレモンハーブソース タリアテッレ

[税込2365]

### Salsiccia & Artichoke Cacio e Pepe

Chitarra

1900

やまと豚サルシッチャと

アーティチョークのカチョエペペ キタツラ

24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ

[税込2090]

### Chitarra a la Buttera

Chitarra

1700

薪焼きベーコンのキタツラ・アラ・ブッテラ

[税込1870]

### Wagyu Beef Cheek Ragout

Rigatoni

2300

牛ほほ肉のラグーソース リガトニ

[税込2530]