

CHEF'S RECOMMENDATIONS



STRACCIATELLA CAPRESE
ストラッチャテッラチーズのカプレーゼ
トトロロ・クリーミーなストラッチャテッラとトマト

1150
[税込 1,265]



FISH CARPACCIO WITH HERB SALAD
豊洲市場直送! 魚介とハーブのサラダ仕立て

1360
[税込 1,496]



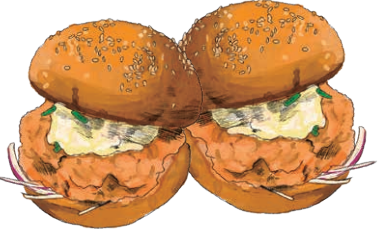
OYSTER GRATIN
兵庫県産 牡蠣のグラタン

1PC 730
[税込 803]



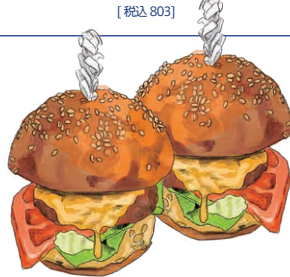
CAMEMBERT AND MUSHROOM AJILLO
カマンベールチーズと茸のアヒージョ
自家製ブレッド付き

990
[税込 1,089]



CRAB CAKE AND TARTAR SLIDER
クラブケーキとタルタルのスライダー
[ミニバーガー]

1PC 680
[税込 748]



BEEF PATTY AND BBQ SAUCE SLIDER
黒毛和牛パテとBBQソースのスライダー
[ミニバーガー]

1PC 680
[税込 748]

SNACKS

✓ TERUEL JAMON SERRANO 18 MONTHS S 1000 R 1600
18ヶ月熟成 スペイン・テルエル産ハモン・セラーノ [税込 1,100] [税込 1,760]

SMOKED CREAM CHEESE AND CARAMELIZED NUTS 630
スモーククリームチーズとキャラメリゼナッツ [税込 693]

HUMMUS 630
ひよこ豆のフムス [税込 693]

MARINATED SALMON 840
サーモンのマリネ [税込 924]

MIXED CHEESE NACHOS S 730 R 1150
3種チーズのナチョス [税込 803] [税込 1265]

GARLIC SAUTEED VEGETABLES 780
季節野菜のガーリックソテー [税込 858]

GRILLED BUTIFFARA SAUSAGE 780
ブティファラソーセージのグリル [税込 858]

CALAMARI FRITTO WITH CHIPOTLE MAYO 940
イカのフリット チポトレ・マヨネーズ [税込 1,034]

SEASONAL POTATO FRIES 840
シーズナルポテトフライ [税込 924]

SOUP

WEEKLY SOUP CUP 420 BOWL 780
今週のスープ [税込 462] [税込 858]

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER CUP 470 BOWL 840
ニューイングランド クラムチャウダー [税込 517] [税込 924]

SALADS

CAESAR SALAD WITH PARMIGIANO REGGIANO AND ANCHOVY CROUTONS S 840 R 1260
ロメインレタスのシーザーサラダ [税込 924] [税込 1,386]
36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]

✓ JAMON SERRANO AND KUMQUAT SALAD S 890 R 1360
18ヶ月熟成 テルエル産ハモンセラーノと金柑のサラダ [税込 979] [税込 1,496]
ニイクラファームから届くフレッシュハーブ

RUCOLA, KALE AND FRIED EGG SALAD 1360
WITH CRISPY BACON -WARM BALSAMIC DRESSING [税込 1,496]
ルッコラとケール、フライドエッグのサラダ
クリスピーベーコンのホット・バルサミコドレッシング

✓ VEGAN SALAD 1150
20品目のヴィーガン・サラダ 西京味噌ドレッシング [税込 1,265]

SANDWICHES

MIXED GRAIN BREAD THE BLT SANDWICH 1470
ザ・BLTサンド [税込 1,617]

✓ MASSA MOLE CUBAN SANDWICH WITH PULLED PORK 1360
プルドポークとメルトチーズのキューバン・サンド [税込 1,496]

✓ CIABATTA GRILLED VEGGIE CIABATTA SANDWICH 1260
グリル野菜のチャバタ・サンド [税込 1,386]

CAMPAGNE OPEN FACED SANDWICH WITH 1360
HOMEMADE SMOKED SALMON AND AVOCADOS [税込 1,496]
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 1470
グリエールチーズとモルタデッラのクロックムッシュ [税込 1,617]

✓ 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 1360
[税込 1,496]

✓ ARRABBIATA WITH CALABRIAN CHILI 1310
完熟トマトとカラブリア産唐辛子のアラビアータ - CASARECCE [税込 1,441]

PESTO WITH BABY SHRIMP 1470
小海老のジェノベーゼ 36ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ - CONCHIGLIE [税込 1,617]

CARBONARA 那須御養卵のカルボナーラ - RIGATONI 1570
[税込 1,727]

SALMON AND PORCINI CREAM SAUCE 1850
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 - TAGLIATELLE [税込 2,035]

✓ BEEF STROGANOFF 1680
宮崎県産 黒毛和牛のビーフストロガノフ [税込 1,848]

LOCO MOCO BURGER PATTY AND FRIED EGG OVER RICE 1550
国産牛のハンバーグとフライドエッグのロコモコ風 [税込 1,705]

※ 宮城県登米産 特別栽培米 ひとめぼれ使用

✓ GARLIC SHRIMP ガーリック・シュリンプ S 990 R 1470
[税込 1,089] [税込 1,617]

PORK BOLOGNESE AND MUSHROOM LAS AGNA 1470
白金豚のボロネーゼと茸のラザニア [税込 1,617]

SHRIMP AND GRILLED VEGGIE GRATIN 1360
小海老と焼き野菜のグラタン [税込 1,496]

BEEF SIRLOIN PLANCHA CHALIAPIN SAUCE 2520
国産牛サーロインのプランチャ焼き シャリアピンソース [税込 2,772]

✓ ROATED HALF CHICKEN WITH HERB BUTTER 1890
若鶏のハーブバター・ロースト[1/2羽] [税込 2,079]

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

πT WATER

πウォーター使用
πT Water

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.



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

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.