

OSTERIA
IL VIAGGIO

Fresh Oyster
兵庫県・室津産
フレッシュ・オイスター

2PC 980 [税込1078]
6PC 2800 [税込3080]
12PC 5300 [税込5830]

Carpaccio of The Day
本日のカルパッチョ
ASK

Grill of The Day
旬食材の薪火焼き
ASK

APPETIZER

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 [税込1650]
Kuroge Wagyu Tartar	国産黒毛和牛・モモ肉のタルタル仕立て	2200 [税込2420]
Jamon Teruel	18か月 熟成生ハム ハモン・テルエル S 1100 [税込1155] M 1700 [税込1870]	
Affettato Misto	生ハム・サラミの盛り合わせ S 1700 [税込1870] M 2450 [税込2695]	
Burrata, Fruit Tomato & Strawberry Caprese	ブッラータチーズとフルーツトマト、苺のカプレーゼ	1850 [税込2035]
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 [税込1430]

Sauteed Tuna Cheek with garlic & Anchovy	マグロほほ肉と茄子のガーリックアンチョビソテー	1500 [税込1650]
Brown Mushrooms Omelette with truffle	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 [税込1870]
Brussels Sprouts Fritters	芽キャベツのフリット ベコリーノチーズをかけて	850 [税込935]
Parmigiana di Melanzane	米茄子のパルミジャーナ	950 [税込1045]
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 [税込2090]
"Yamato Buta Pork" Salsiccia	やまと豚の自家製サルシッチャソーセージ	940 [税込1034]
Bombette Iberian Pork Rolls Filled Mozzarella	イベリコ豚とモッツァレラチーズの肉巻き“ボンベツテ”	1600 [税込1760]
Wood Fire Grilled Takaebi Shrimp	鹿児島県産 タカエビの薪焼き	1500 [税込1650]
Semolina Calamari fried squid	イカの軽いセモリナフリット	1200 [税込1320]
Tomato Stewed Trippa & Zucchini	トリッパとズッキーニのトマト煮込み	1250 [税込1375]
Deep-Fried Potatoes with truffle butter	インカが目覚めのポテトフリット トリュフバター風味	800 [税込880]
"Shibuichi Bakery" Bread	渋谷・渋いちベーカリーのパン	500 [税込550]

SALAD AND SOUP

Selvatica Rucola & Jamon Salad	ルッコラセルバチコと生ハムのサラダ パルサミコドレッシング	1450 [税込1595]
Chicory, Apple and Gorgonzola Salad	チコリと林檎とゴルゴンゾーラのサラダ	1400 [税込1540]
Green Salad	ミックス・グリーンサラダ シトロン・ドレッシング	950 [税込1045]
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

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おりません。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おりません。 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

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

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。

300g 4900[税込5390]

+100g 1680[税込1848]

US T-Bone Steak

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。

800g~ ¥ASK

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

German Potatoes

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]

Roasted Onion

新玉ねぎの丸ごとロースト

750[税込825]

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 白金豚のカツレット・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*

チェリートマトとバジルのアラビアータ スパゲッティーニ

1500

[税込1650]

Whitebait & Broccoli Peperoncino *Conchiglie*

しらすとブロッコリーのペペロンチーノ カラスミがけ
コンキリエ

1850

[税込2035]

Pesto Genovese with Squid Marmelous Peas *Spaghettini*

コウイカとマーメラスインゲンのジェノベーゼ
スパゲッティーニ

1850

[税込2035]

Mushrooms & Truffle Cream Sauce *Tagliatelle*

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

2500

[税込2750]

Sea Bream & Scallop Lemon Butter Sauce *Tagliatelle*

真鯛と帆立のレモンハーブソース タリアテッレ

2150

[税込2365]

Panchette & Cavolo Nero Cacio e Pepe *Spaghettini*

パンチェッタと黒キャベツのカチョエペペ
スパゲッティーニ

1900

[税込2090]

Salsiccia & Asparagus Tomato Sauce *Chitarra*

自家製サルシッチャとアスパラガスのトマトソース キタッラ

1700

[税込1870]

Wagyu Beef Cheek Ragout *Rigatoni*

牛ほほ肉のラグーソース リガトーニ

2300

[税込2530]

APPETIZER, SALAD & SOUP

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>
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>	
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>

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>
Deep-Fried Potatoes <i>with truffle butter</i>	インカが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>
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>
"Shibuichi Bakery" Bread	渋谷・渋いちベーカリーのパン	500 <small>[税込550]</small>

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, Apple & Gorgonzola Salad	チコリと林檎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>
---	-----------------	------------------------------

Main Dish WOOD FIRED GRILL 薪焼きオーブンで作るメインディッシュ

Australian Angus Beef Rib Eye Steak	オーストラリア産 アンガス牛の薪焼きリブローズステーキ	150g 2450 <small>[税込2695]</small> 300g 4900 <small>[税込5390]</small>
-------------------------------------	-----------------------------	--

Kuroge Wagyu Skirt Steak	黒毛和牛ハラミステーキ	150g 4700 <small>[税込5170]</small>
A4 Kuroge Wagyu Fillet	国産黒毛和牛ヒレ肉 A4	150g 8500 <small>[税込9350]</small>

Smoked Chicken Thigh	岩手県産 奥の都どり・骨付きもも肉の燻製	2300 <small>[税込2530]</small>
Hakkinton Pork Chuck Eye Roll	岩手県産 白金豚 肩ロース・ハーブグリル	300g 3300 <small>[税込3630]</small>
Australian Lamb Chops	オーストラリア産 ラムチョップ	2pc 2900 <small>[税込3190]</small>

Today's Fish <i>with Tomato and Olive Sauce</i>	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 <small>[税込3115]</small>
---	----------------------------------	------------------------------

PASTA

Fruit Tomato & Basil Arrabbiata <i>Spaghettini</i>	チェリートマトとバジルのアラビアータ スパゲッティーニ	1500 <small>[税込1650]</small>
Salsiccia & Asparagus Tomato Sauce Chitarra	自家製サルシッチャとアスパラガスのトマトソース キタッラ	1700 <small>[税込1870]</small>
Pesto Genovese with Squid Marmelous Peas <i>Spaghettini</i>	コウイカとマーメラスインゲンのジェノベーゼ スパゲッティーニ	1850 <small>[税込2035]</small>
Whitebait & Broccoli Peperoncino <i>Conchiglie</i>	しらすとブロッコリーのペペロンチーノ カラスミがけ コンキリエ	1850 <small>[税込2035]</small>
Panchette & Cavolo Nero Cacio e Pepe <i>Spaghettini</i>	パンチェッタと黒キャベツのカチョエペペ スパゲッティーニ	1900 <small>[税込2090]</small>
Sea Bream & Scallop Lemon Butter Sauce <i>Tagliatelle</i>	真鯛と帆立のレモンハーブソース タリアテッレ	2150 <small>[税込2365]</small>
Wagyu Beef Cheek Ragout <i>Rigatoni</i>	牛ほほ肉のラゲーソース リガトーニ	2300 <small>[税込2530]</small>
Mushrooms & Truffle Cream Sauce <i>Tagliatelle</i>	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	2500 <small>[税込2750]</small>

DESSERT

Classic Tiramisu	クラシック・ティラミス	400 <small>[税込440]</small>
Pistacio Ice Cream	ピスタチオ・アイスクリーム	350 <small>[税込385]</small>
Rich Chocolate Ice Cream	リッチ・チョコレートアイスクリーム	350 <small>[税込385]</small>