

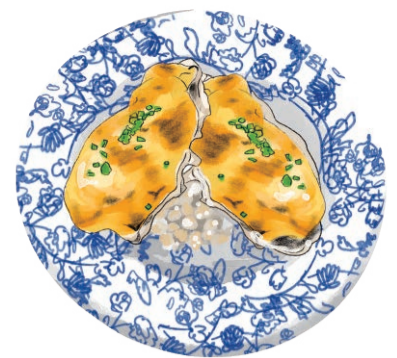
# CHEF'S RECOMMENDATIONS



**STRACCIATELLA CAPRESE**  
ストラッチャテッラチーズのカプレーゼ  
トマト・クリーミーなストラッチャテッラとトマト  
**1150**  
[税込 1,265]



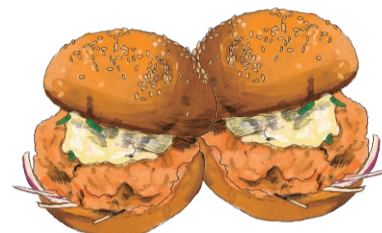
**FISH CARPACCIO WITH HERB SALAD**  
豊洲市場直送! 魚介とハーブのサラダ仕立て  
**1360**  
[税込 1,496]



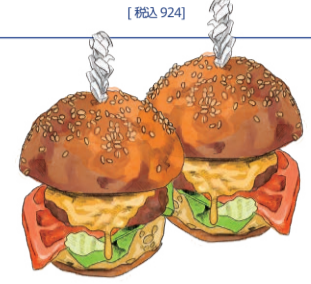
**HERB CRUSTED OYSTER**  
兵庫県産 牡蠣の香草パン粉焼き  
**1PC 840**  
[税込 924]



**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 1,265]
- 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** 今週のスープ CUP 420 BOWL 780  
[税込 462] [税込 858]
- NEW ENGLAND CLAM CHOWDER** ニューイングランド クラムチャウダー CUP 470 BOWL 840  
[税込 517] [税込 924]

## SALADS

- CAESAR SALAD WITH PARMIGIANO REGGIANO AND ANCHOVY CROUTONS** ロメインレタスのシーザーサラダ 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 S 840 R 1260  
[税込 924] [税込 1,386]  
ADD GRILLED CHICKEN グリルチキン追加 500 [税込 550]
- ✓ **JAMON SERRANO AND HYUGANATSU CITRUS SALAD** 18ヶ月熟成 テルエル産ハモンセラノと日向夏のサラダ ニクラファームから届くフレッシュハーブ S 890 R 1360  
[税込 979] [税込 1,496]
- RUCOLA, KALE AND FRIED EGG SALAD WITH CRISPY BACON -WARM BALSAMIC DRESSING** 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 1360  
[税込 1,496]
- ✓ **VEGAN SALAD** 20品目のヴィーガン・サラダ 西京味噌ドレッシング 1150  
[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  
ブ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 HOMEMADE SMOKED SALMON AND AVOCADOS** 1360  
自家製スモークサーモンとアボカドのオープンサンド [税込 1,496]
- 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

## SKILLET AND MAIN DISH

- ✓ **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 LASAGNA** 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]
- ✓ **ROASTED 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

TWATER

ウォーター使用  
TWATER

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.



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.