

CHEF'S RECOMMENDATIONS



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



SCALLOPS CARPACCIO WITH HERB SALAD
帆立貝とハーブのサラダ仕立て
1360
[税込 1,496]



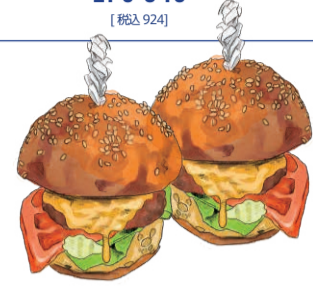
CROQUETAS WITH PECORINO SICILIANO
生ハムクロケッタ
ペコリーノ・シチリアーノ
2PC 840
[税込 924]



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・セラノー [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]
- BACON AND POTATO SALAD** 840
厚切りベーコンとポテトサラダ [税込 924]
- GARLIC SAUTEED VEGETABLES** 780
季節野菜のガーリックソテー [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ーと日向夏のサラダ 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
サーモンとボ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]
- GRILLED SAUSAGE AND CREAMY MASHED POTATO** 1080
ソーセージのグリルとクリーミーマッシュポテト [税込 1,188]
- ✓ **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.



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.