

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1265]



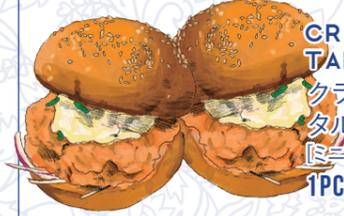
**CARPACCIO
OF THE DAY**
市場直送
鮮魚のカルパッチョ
1500 [税込1650]



**MOZZARELLA AND
WHITEBAIT
SKILLET OMELETTE**
モッツァレラと釜揚げしらすの
スキレット・オムレツ
950 [税込1045]



**CAMEMBERT AN
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
1050 [税込1155]



**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 700 [税込770]



**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 700 [税込770]

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** 600
スモーククリームチーズとキャラメリゼナッツ [税込660]
- HUMMUS** 600
ひよこ豆のフムス [税込660]
- MARINATED SALMON** 850
サーモンのマリネ [税込935]
- GARLIC SAUTEED BROCCOLI** 800
ブロッコリーのアンチョビガーリックソテー [税込880]
- CALAMARI FRITTO WITH CHIPOTLE MAYO** 950
イカのフリット チポトレ・マヨネーズ [税込1045]
- SEASONAL POTATO FRIES** 800
シーズナルポテトフライ [税込880]

SOUP

- WEEKLY SOUP** CUP 450 BOWL 800
今週のスープ [税込495] [税込880]
- NEW ENGLAND CLAM CHOWDER** CUP 500 BOWL 850
ニューイングランド クラムチャウダー [税込550] [税込945]

SALADS

- CAESAR SALAD WITH PARMIGIANO REGGIANO
AND ANCHOVY CROUTONS** S 850 R 1300
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
[税込935] [税込1430]
ADD GRILLED CHICKEN グリルチキン追加 500 [税込590]
- ✓ **JAMON SERRANO AND FETA CHEESE SALAD** S 900 R 1400
18ヶ月熟成 テルエル産ハモンセラノとフェタチーズのサラダ
ニクラファームから届くフレッシュハーブ [税込990] [税込1540]
- RUCOLA, KALE AND FRIED EGG SALAD
WITH CRISPY BACON -WARM BALSAMIC DRESSING** 1400
ルッコラとケール、フライドエッグのサラダ
[税込1540]
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** 1450
ザ・BLTサンド [税込1595]
- ✓ **MASSA MOLE CUBAN SANDWICH WITH PULLED PORK** 1400
プルドポークとメルトチーズのキューバン・サンド [税込1540]
- ✓ **CIABATTA GRILLED VEGGIE CIABATTA SANDWICH** 1300
グリル野菜のチャバタ・サンド [税込1430]
- CAMPAGNE OPEN FACED SANDWICH WITH
HOMEMADE SMOKED SALMON AND AVOCADOS** 1400
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1540]
- CAMPAGNE GRUYERE AND MORTADELLA CROQUE MONSIEUR** 1450
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1595]
- **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 1400
[税込1540]
 - ✓ **ARRABBIATA WITH CALABRIAN CHILI** 1350
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1485]
 - PESTO WITH BABY SHRIMP** 1500
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1650]
 - CARBONARA** 那須御養卵のカルボナーラ - RIGATONI 1600
[税込1760]
 - 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2035]
 - ✓ **BEEF STROGANOFF** 1650
宮崎県産 黒毛和牛のビーフストロガノフ [税込1815]
 - LOCO MOCO BURGER PATTY AND FRIED EGG OVER RICE** 1600
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1760]
- ※ 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 950 R 1450
[税込1045] [税込1595]
- PORK BOLOGNESE AND MUSHROOM LASAGNA** 1500
白金豚のボロネーゼと茸のラザニア [税込1650]
- WAGYU BEEF KEEMA CURRY RICE GRATIN** 1550
黒毛和牛キーマカレードリア [税込1705]
- GRILLED SAUSAGE AND CREAMY MASHED POTATO** 1100
ソーセージのグリルとクリーミーマッシュポテト [税込1210]
- ✓ **ROASTED HALF CHICKEN WITH HERB BUTTER** 1900
若鶏のハーブバター・ロースト [1/2羽] [税込2090]

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.

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

ALL NATURAL

NO MSG

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

**LOW
TRANS FAT**

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

**NATURAL
SALT**

自然製法の塩
Natural Salt

**ORGANIC
SUGAR**

オーガニック砂糖
Organic Sugar

π WATER

πウォーター使用
π Water

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.

The Strawberry Showcase

THE FRONT ROOM winter special

Strawberry French Toast

苺とバニラシャンティのフレンチトースト

2000 税込2200

12月15-25日
10日間限定

Strawberry Sponge Cake

ストロベリー
ショートケーキ

1200 税込1320

Strawberry Tart 苺のタルト

950 税込1045

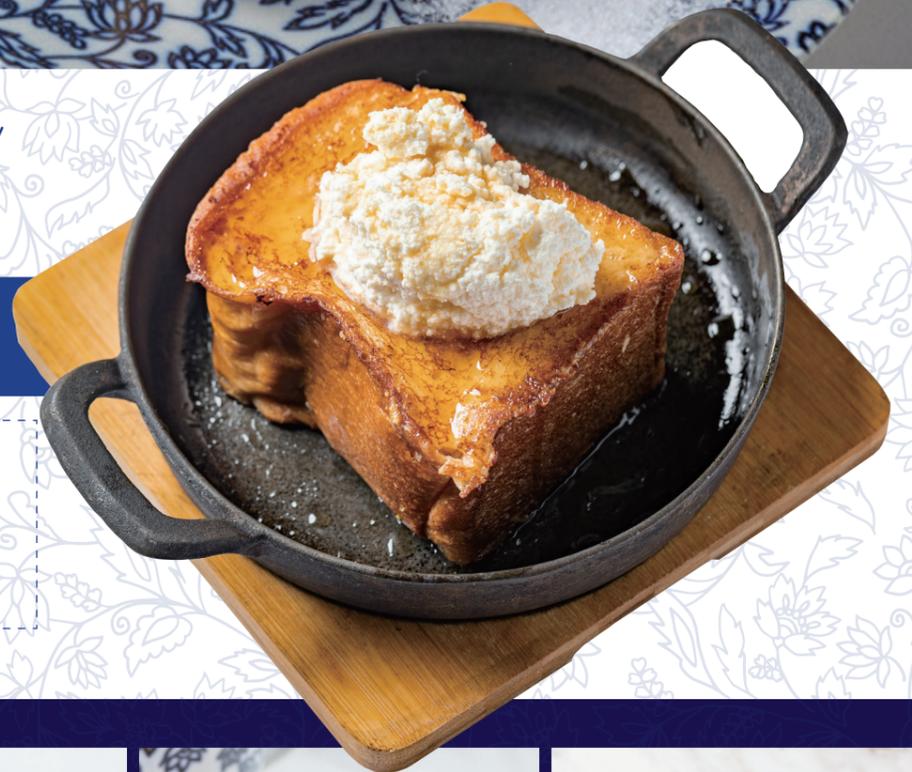
the \ 名物! 飲めるフレンチトースト / FRENCH TOAST

whipped butter and maple syrup 1450
ホイップバターとメープルシロップ [税込1595]

EGG and butiffara sausage 1550
エッグとブティファラソーセージ [税込1,705]

prosciutto and ricotta 1550
プロシュートとリコッタチーズ [税込1,705]

お食事系は
こちら



mont blanc



フランス産マロンペースト使用
モンブラン
850 [税込935]

classic custard pudding



那須御養卵の
クラシック・プリン
700 [税込770]

classic tiramisu



クラシック・ティラミス
800 [税込880]

basque burnt cheese cake



バスク風チーズケーキ
800 [税込880]

chocolate terrine melty caramel salé



ショコラテリーヌ
メルティー・塩キャラメル
800 [税込880]