

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]



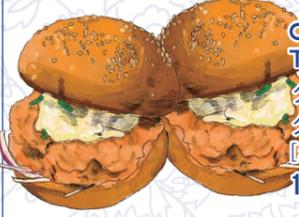
**CARPACCIO
OF THE DAY**
市場直送
鮮魚のカルパッチョ
1500 [税込 1,650]



**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 1,045]



**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 1,155]



**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・セラーノ [税込 1,100] [税込 1,760]
- SMOKED CREAM CHEESE AND CARAMELIZED NUTS** 600 [税込 660]
スモーククリームチーズとキャラメリゼナッツ
- HUMMUS** 600 [税込 660]
ひよこ豆のフムス
- ✓ **GUACAMOLE** 650 [税込 715]
フレッシュアボカドのワカモレ
- MARINATED LOCH DUART SALMON** 850 [税込 935]
ロック・ドゥワート・サーモンのマリネ
- GARLIC SAUTEED BROCCOLI** 800 [税込 880]
ブロッコリーのアンチョビガーリックソテー
- CALAMARI FRITTO WITH CHIPOTLE MAYO** 950 [税込 1,045]
イカのフリット チポトレ・マヨネーズ
- SEASONAL POTATO FRIES** 800 [税込 880]
シーズナルポテトフライ

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 1,430]
ADD GRILLED CHICKEN グリルチキン追加 500 [税込 550]
- ✓ **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ー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 1,540]
- RUCOLA, KALE AND FRIED EGG SALAD
WITH CRISPY BACON -WARM BALSAMIC DRESSING** 1400 [税込 1,540]
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 [税込 1,265]
20品目のヴィーガン・サラダ 西京味噌ドレッシング

SANDWICHES

- MIXED GRAIN BREAD** THE BLT SANDWICH 1450 [税込 1,595]
ザ・BLTサンド
- ✓ **MASSA MOLE** CUBAN SANDWICH WITH PULLED PORK 1400 [税込 1,540]
プルドポークとメルトチーズのキューバン・サンド
- ✓ **CIABATTA** GRILLED VEGGIE CIABATTA SANDWICH 1300 [税込 1,430]
グリル野菜のチャバタ・サンド
- CAMPAGNE** OPEN FACED SANDWICH WITH
HOMEMADE SMOKED SALMON AND AVOCADOS 1400 [税込 1,540]
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 1450 [税込 1,595]
グリエールチーズとモルタデッラのクロックムッシュ
- **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 1,540]
- ✓ **ARRABBIATA WITH CALABRIAN CHILI** 1350 [税込 1,485]
完熟トマトとカラブリア産唐辛子のアラビアータ - CASARECCE
- PESTO WITH BABY SHRIMP** 1500 [税込 1,650]
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
- CARBONARA** 那須御養卵のカルボナーラ - RIGATONI 1600 [税込 1,760]
- SALMON AND PORCINI CREAM SAUCE** 1850 [税込 2,035]
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
- ✓ **VEGAN BOLOGNESE WITH SEASONAL VEGETABLES** 1400 [税込 1,540]
季節野菜とトマトのヴィーガンボロネーゼ風 - SPAGHETTI
- ✓ **BEEF STROGANOFF** 1650 [税込 1,815]
宮崎県産 黒毛和牛のビーフストロガノフ
- LOCO MOCO BURGER PATTY AND FRIED EGG OVER RICE** 1600 [税込 1,760]
国産牛のハンバーグとフライドエッグのロコモコ風

SKILLET AND MAIN DISH

- ✓ **GARLIC SHRIMP** ガーリック・シュリンプ S 950 R 1450 [税込 1,045] [税込 1,595]
- PORK BOLOGNESE AND MUSHROOM LASAGNA** 1500 [税込 1,650]
白金豚のボロネーゼと茸のラザニア
- WAGYU BEEF KEEMA CURRY RICE GRATIN** 1550 [税込 1,705]
黒毛和牛キーマカレードリア
- GRILLED SAUSAGE AND CREAMY MASHED POTATO** 1100 [税込 1,210]
ソーセージのグリルとクリーミーマッシュポテト
- ✓ **ROASTED HALF CHICKEN WITH HERB BUTTER** 1900 [税込 2,090]
若鶏のハーブバター・ロースト [1/2羽]

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

PI WATER

PIウォーター使用
PI 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 Tart

苺のタルト

950 税込1045



Strawberry French Toast

苺とバニラジャンティのフレンチトースト

2000 税込2200

名物! 飲めるフレンチトースト / the FRENCH TOAST

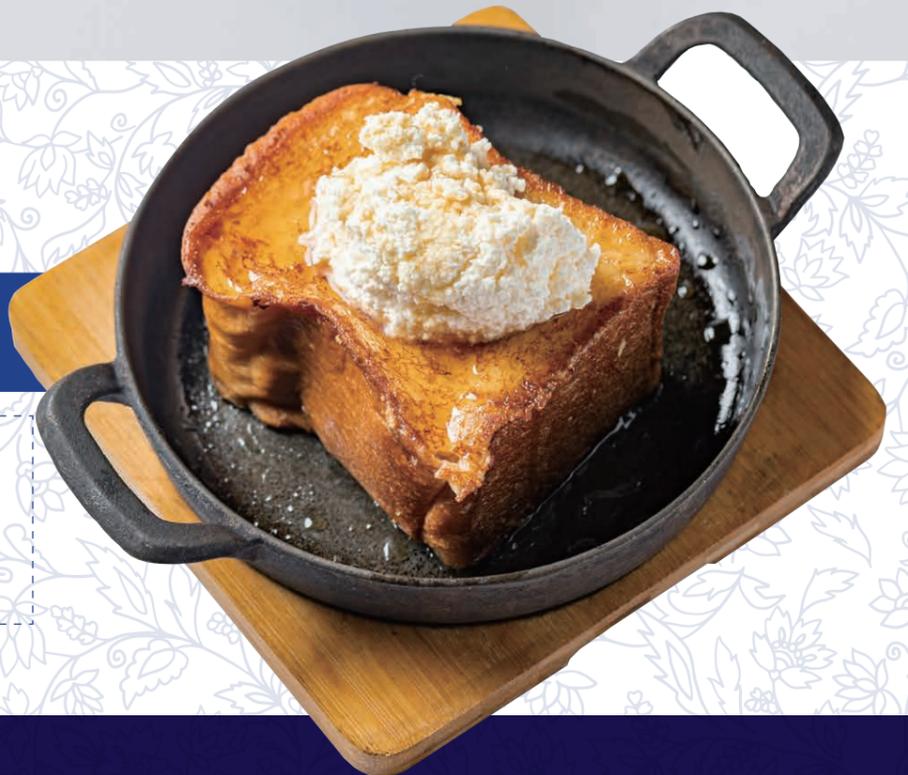
whipped butter and maple syrup 1450
ホイップバターとメープルシロップ [税込1595]

お食事系は
こちら



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]



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]