APPETIZER

Fresh Oyster	兵庫県・室津産 フレッシュ・オイスター	*1PC* 600	[税込660]
Carpaccio of The Day	本日のカルパッチョ	ASK	
Fatty Sardine Escabeche	大トロいわしのエスカベッシュ	1400	[税込1540]
Jamon Teruel	18ヶ月熟成生ハム ハモンテルエル	S 1200 [税込1320]	M 1800 [税込1980]
Affettato Misto	生ハム・サラミの盛り合わせ	S 1700 [税込1870]	M 2450 [税込2695]
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	1600	[税込1760]
Prawn Tartare *with Stracciatella & Fresh Herb*	赤海老のタルタル ストラッチャテッラチーズとフレッシュハーブ	1800	[税込1980]
Burrata & Cantaloupe Melon Caprese	ブラータチーズと赤肉メロンのカプレーゼ	2100	[税込2310]

Wood Fire Grilled of The Day	本日の薪焼き	ASK	
Marinated Octpus, Celery & Potato	タコとセロリとじゃがいものマリネ	1600	[税込1760]
Zucchini Fritters	ズッキーニのフリット ペ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]
"Yamato Buta Pork" Salsiccia	やまと豚の自家製サルシッチャソーセージ	1000	[税込1100]
Semolina Calamari *fried squid*	イカの軽いセモリナフリット	1250	[税込1375]
Tomato Stewed Trippa & Zucchini	トリッパとズッキーニのトマト煮込み	1300	[税込1430]
Wood Fire Grilled Seasonal Vegetables	旬野菜の薪焼き バーニャカウダソースとパルミジャーノレジャーノ	1600	[税込1760]
Baby Sardines & Bottarga Omelette	釜揚げしらすとカラスミのオムレツ	1500	[税込1650]
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"ボンベッテ"	1600	[税込1760]
Deep-Fried Potatoes *with truffle butter*	インカの目覚めのポテトフリット トリュフバター風味	900	[税込990]
"Shibuichi Bakery" Bread	渋谷・渋いちベーカリーのパン	600	[税込660]

SALAD AND SOUP

Rucola & prosciutto Salad	ルッコラと生ハムのサラダ バルサミコドレッシング	1600	[税込1760]
Chicory, Apple & Gorgonzola Salad	チコリと林檎、ゴルゴンゾーラのサラダ	1450	[税込1595]
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

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

πWATER πウォーター使用 πWater

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] +100g1680[税込1848]

WAGYU BEEF

Kuroge Wagyu Aitchbone	国産黒毛和牛イチボ	150g 4500 [税込4950]
Kuroge Wagyu Flap	国産黒毛和牛カイノミ	200g 4200 [税込4620]
Kuroge Wagyu Fillet	国産黒毛和牛ヒレ肉	150g 8500 [税込9350]

T-BONE and L-BONE

US L-Bone Steak	アメリカ産 Lボーンステーキ 骨付きサーロイン	800g 14700 [税込16170]
US T-Bone Steak	アメリカ産 Tボーンステーキ	800g 16500 [税込18150]

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 3200 [税込3520]

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

Grilled Seasonal Vegetables	季節野菜のグリル	900 [税込990]
Anchovy Sauteed Broccoli	ブロッコリーのアンチョビソテー	800 [税込880]
French Fries	インカの目覚めのポテトフライ	850 [税込935]
Ruccola Salad	シンプルなルッコラのサラダ	800 [税込880]
Sautéed Mushrooms	マッシュルームのガーリックソテー	900 [税込990]

MAIN DISH

Hakkinton Pork Cutlet Milanese	白金豚のカツレツ・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]

PASTA AND RISOTTO

Cherry Tomatoes & 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	1600 [税込1760]
Baby Sardines & Cabbage Peperoncini *Spaghettini* & Asparagus *Spaghettini*	釜揚げしらすと春キャベツのペペロンチーニ カラスミがけ スパゲッティーニ	1800 [税込1980]
Tomato Sauce with Homemade Salsiccia	自家製サルシッチャと アスパラガスのトマトソース スパゲッティーニ	1900 [税込2090]
Beef Bolognese *Tagliatelle*	牛挽肉のボロネーゼ タリアテッレ	2100 [税込2310]
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]
Mushrooms, Prosciutto & Truffle Cream Sauce *Tagliatelle*	マッシュルームと生ハム、黒トリュフのクリームソース タリアテッレ	2500 [税込2750]
Gorgonzola & Apple Cream Sauce *Rigatoni*	ゴルゴンゾーラと林檎のクリームソース リガトーニ	1850 [税込2035]
Basil Cream Sauce with Bacon & Green Peas *Conchiglie*	ベーコンとグリーンピースのバジルクリームソース コンキリエ	2000 [税込2200]

Americaine Risotto with Prawn & Whelk	赤海老とつぶ貝のアメリケーヌリゾット	2700 [税込2970]
Parmigiano-Reggiano & Truffle Risotto	パルミジャーノチーズと黒トリュフのリゾット	2400 [税込2640]

DESSERT

Classic Tiramisu	クラッシック・ティラミス	750 [税込825]
Soufflé Gâteau Chocolat	スフレ・ガトーショコラ バニラアイス添え	750 [税込825]
Ricotta Cheese Cake	リコッタチーズケーキ	800 [税込880]
Pistachio Crema Catalana	ピスタチオのカタラーナ	800 [税込880]
Pistachio Ice Cream	ピスタチオアイスクリーム	650 [税込715]
Rich Chocolate Ice Cream	リッチ・チョコレートアイスクリーム	650 [税込715]
Seasonal Sherbet	季節のシャーベット	600 [税込660]