

OSTERIA  
IL VIAGGIO

Fresh Oyster	
兵庫県・室津産 フレッシュ・オイスター	
-----	
2PC	980 [税込1078]
6PC	2800 [税込3080]
12PC	5300 [税込5830]

Carpaccio of The Day
本日のカルパッチョ
ASK

Grill of The Day
旬食材の薪火焼き
ASK

APPETIZER

Bruschetta with stracciatella, prosciutto & tomato	ストラッチャテッラ、生ハム、フルーツトマトのブルスケッタ	2P 1300 [税込1430]
Whelk and Vegetables Mariné	つぶ貝と薪焼き野菜のマリネ サルサヴェルデ	1450 [税込1595]
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	1500 [税込1650]
Jamon Teruel	18ヶ月熟成生ハム ハモンテルエル S 1100 [税込1155] M 1700 [税込1870]	
Affettato Misto	生ハム・サラミの盛り合わせ S 1700 [税込1870] M 2450 [税込2695]	
Burrata & Shine Muscat Caprese	ブッラータチーズとシャインマスカットのカプレーゼ	1850 [税込2035]

Zucchini Fritters	ズッキーニのフリット ベ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	950 [税込1045]
Semolina Calamari fried squid	イカの軽いセモリナフリット	1200 [税込1320]
Tomato Stewed Trippa & Zucchini	トリッパとズッキーニのトマト煮込み	1250 [税込1375]
Wood Fire Grilled Takaebi Shrimp	鹿児島県産 タカエビの薪焼き	1500 [税込1650]
Wood Fire Grilled White Asparagus	ホワイトアスパラガスの薪焼き タルタルソース"パッサーノ風"	1600 [税込1760]
Porcini, Truffle & Pancetta Cheese Omlet	ポルチーニ茸とトリュフ、パンチェッタのチーズオムレツ	1450 [税込1595]
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]
Roasted Veal with tonnato sauce	仔牛もも肉の低温ロースト トンナートソース	1800 [税込1980]
Deep-Fried Potatoes with truffle butter	インカが目覚めのポテトフリット トリュフバター風味	850 [税込935]
"Shibuichi Bakery" Bread	渋谷・渋いちベーカリーのパン	600 [税込660]

SALAD AND SOUP

Ruola & 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	1500 [税込1650]
Chicory, Apple and Gorgonzola Salad	チコリと林檎とゴルゴンゾーラのサラダ	1400 [税込1540]
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

TWATER

エウォーター使用  
TLWater

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ズステーキ

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]

+100g **1680** [税込1848]

## WAGYU BEEF

### Wagyu Flap Steak

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

### Australian T-Bone Steak

オーストラリア産 Tボーンステーキ

400g **6800** [税込7480]

### 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]

### Smoked Chicken Thigh

岩手県産 奥の都どり・骨付きもも肉の燻製

**2300** [税込2530]

### 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 **2900** [税込3190]

### 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

Wood-Fire Grilled Shiitake

原木椎茸の薪焼き

**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]

German Potatoes

ジャーマンポテト

**850** [税込935]

Ruccola Salad

シンプルナルッコラのサラダ

**800** [税込880]

## SPECIALE ITALIANA

### Sea Urchin Risotto

北海道産 雲丹のリゾット

**2600** [税込2860]

### 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

### Fruit Tomato & Basil Arrabbiata *Spaghettini*

チェリートマトとバジルのアラビアータ スパゲッティニ

**1600**

[税込1760]

### Tomato Sauce with Shrimp & Ricotta *Linguine*

赤海老とリコッタチーズのトマトソース リングイネ

**2000**

[税込2200]

### Cacio e Pepe with Salsiccia & Sweet Potato *Chitarra*

自家製サルシッチャと紅あずまのカチョエペペ  
キタッラ

**1700**

[税込1870]

### 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]

### Salmon & Mushrooms Peperoncino *Spaghettini*

サーモンときのこペペロンチーノ  
カラスミがけ スパゲッティニ

**1800**

[税込1980]

### Wagyu Beef Cheek Ragout *Rigatoni*

牛ほほ肉のラグーソース リガトーニ

**2300**

[税込2530]

### Gorgonzola & Japanese Pear Cream Sauce *Rigatoni*

ゴルゴンゾーラと和梨のクリームソース リガトーニ [税込2035]

**1850**

### 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]