

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]



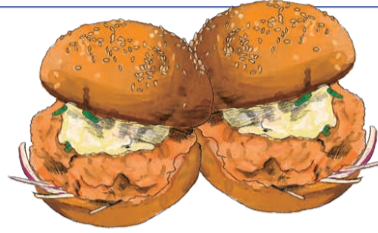
MOZZARELLA AND WHITEBAIT SKILLET OMELETTE
モッツァレラと釜揚げしらすのスキレット・オムレツ

990
[税込 1,089]



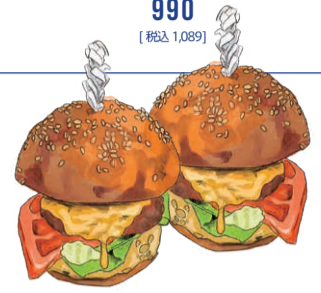
CAMEMBERT AND MUSHROOM AJILLO
カマンベールチーズと茸のアヒージョ
自家製ブレッド付き

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 [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** S 840 R 1260
ロメインレタスのシーザーサラダ [税込 924] [税込 1,386]
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
ADD GRILLED CHICKEN グリルチキン追加 500 [税込 550]
- ✓ **JAMON SERRANO AND FIG SALAD** S 890 R 1360
18ヶ月熟成 テルエル産ハモンセラノと無花果のサラダ [税込 979] [税込 1,496]
ニイクラファームから届くフレッシュハーブ
- RUCOLA, KALE AND FRIED EGG SALAD WITH CRISPY BACON -WARM BALSAMIC DRESSING** 1360
ルッコラとケール、フライドエッグのサラダ [税込 1,496]
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 1470
ザ・BLTサンド [税込 1,617]
- ✓ **MASSA MOLE CUBAN SANDWICH WITH PULLED PORK** 1360
プ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]
- FRIE 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
サーモンとポ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]

※ 宮城県産米産 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]
- WAGYU BEEF KEEMA CURRY RICE GRATIN** 1550
黒毛和牛キーマカレードリア [税込 1,705]
- 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]



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

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.

the \ 名物! 飲めるフレンチトースト /
FRENCH TOAST

whipped butter and maple syrup 1430
 ホイップバターとメイプルシロップ [税込1573]

お食事系は
 こちら



EGG and butifara 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]



期間限定
 フレンチ
 トースト



Shine Muscat
SPECIAL MENU

山梨県・Bonchiファームのシャインマスカットで作る
 期間限定スペシャルメニュー!

**SHINE MUSCAT and
 MASCARPONE PARFAIT**

シャインマスカットと
 マスカルポーネのパフェ

山梨県産シャインマスカットとアーモンドの
 キャラメリゼや濃厚なマスカルポーネの
 ムースと組み合わせた期間限定のパフェ。

1890 [税込2079]



FRENCH TOAST
 shine muscat and vanilla chantilly
 シャインマスカットとバニラシャンティの
 フレンチトースト

1890 [税込2079]

**SHINE MUSCAT and
 KYOHO GRAPE TART**

シャインマスカットと巨峰のタルト
 900 [税込990]

classic chocolate shaved ice with berry sauce
 シェイプアイス・クラシック・ショコラ
 3種ベリーのソース
 1080 [税込1188]

期間限定!
 濃厚チョコ氷を削った
 ふわふわ・かき氷



matcha mont blanc swiss roll
 宇治抹茶のモンブラン・ロール
 820 [税込902]



classic custard pudding
 那須御養卵のクラシック・プリン
 680 [税込748]



basque burnt cheese cake
 スペイン産 ケスクレームのバスク風チーズケーキ
 780 [税込858]



chocolate terrine & melty caramel salé
 ショコラテリーヌ メルティー・塩キャラメル
 780 [税込858]



classic tiramisu
 クラシック・ティラミス
 780 [税込858]



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.