

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

1470
[税込 1,617]



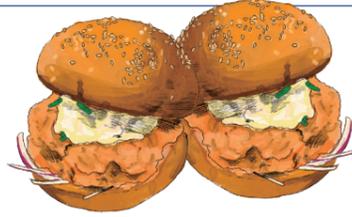
MOZZARELLA AND WHITEBAIT SKILLET OMELETTE
モッツァレラと釜揚げしらすのスキレット・オムレツ

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]

GARLIC SAUTEED BROCCOLI 780
ブロッコリーのアンチョビガーリックソテー [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 CUP 420 BOWL 780
今週のスープ [税込 462] [税込 858]

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER CUP 470 BOWL 840
ニューイングランド クラムチャウダー [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 FETA CHEESE SALAD** S 890 R 1360
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 [税込 979] [税込 1,496]
ニ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]

○ **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 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 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.



**SWEET POTATO
CHESTNUT
PERSIMMON**
Parfait

さつま芋と栗
柿のパフェ



sweet potato brulee
persimmon
chestnut
vanilla ice cream
whipped cream
lemon jelly
persimmon
caramelized nuts
houji-cha blanc-manger
chestnut
sweet potato
cassis sauce

1890
[税込2079]



PEAR TART

山梨県産 洋梨のタルト

850 [税込935]



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]

期間限定
フレンチトースト

French Toast

WITH APPLE,
VANILLA ICE CREAM
☞ WHIPPED CUSTARD CREAM

長野県産
林檎とバニラアイス、
カスタードホイップの
フレンチトースト

1890
[税込2079]



THE
FRONT ROOM
AUTUMN SPECIALS

名物! 飲めるフレンチトースト /
the 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 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]



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



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



basque burnt cheese cake
バスク風チーズケーキ
780 [税込858]



chocolate terrine &
melly 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]



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

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.