

APPETIZER

Fresh Oyster	兵庫県・室津産 フレッシュ・オイスター	IPC 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		1500 〔税込1650〕
Prawn Tartare <i>with Stracciatella & Fresh Herb</i>	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〕
Mozzarella Bufala, Roasted Bell Pepper & Prosciutto Caprese	モッツァレラbuffalaとローストパプリカ、生ハムのカプレーゼ		1850 〔税込2035〕

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 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		1000 〔税込1100〕
Semolina Calamari <i>fried squid</i>	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 <i>Iberian Pork Rolls Filled Mozzarella</i>	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 <i>with truffle butter</i>	インカが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	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

7C WATER

フウオーター使用
f Water

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社製の薪焼きオープ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]

+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 肩ローズ・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

Roasted Seasonal Onion

新玉ねぎの丸ごとロースト

800 [税込880]

Anchovy Sauteed Broccoli

ブロッコリーのアンチョビソテー

800 [税込880]

German Potatoes

インカが目覚めのジャーマンポテト

850 [税込935]

Ruccola Salad

シンプルなルッコラのサラダ

800 [税込880]

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]

Tomato Sauce with Homemade Salsiccia & Asparagus *Spaghettini*

自家製サルシッチャと
アスバラガスのトマトソース スパゲッティーニ

1900 [税込2090]

Snow Crab & Field Peas Aglio Olio *Spaghettini*

ズワイ蟹とさやえんどうのアーリオオーリオ スパゲッティーニ

2300 [税込2530]

Baby Sardines & Cabbage Peperoncini *Spaghettini*

釜揚げしらすと春キャベツのペペロンチーニ スパゲッティーニ

1800 [税込1980]

Sea Bream & Scallop Lemon Butter Sauce *Tagliatelle*

真鯛と帆立のレモンハーブソース タリアッテレ

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 タリアッテレ

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]

Beef Cheek Ragout *Rigatoni*

牛ほほ肉のラゲーソース リガトーニ

2300 [税込2530]

Americaine Risotto with Prawn & Whelk

赤海老とつぶ貝のアメリカーナリゾット

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

クラシック・ティラミス

750 [税込825]

Bonet *Italian Chocolate Pudding*

ボネ

800 [税込880]

Ricotta Cheese Cake

リコッタチーズケーキ

800 [税込880]

Macedonia *Italian Fruit Salad*

マCHEDニア

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]