

Open 5.00pm-2.00am Credit Cards Accepted Cover charge 280yen

お持ち帰り To Go All 500yen

- 1.季節の有機野菜のキッシュ
- Quiche (Seasonal Organic Vegetable Quiche)
- 2. 海老とアボカドの生春巻き
- Nama Harumaki (Shrimp and Avocado Spring Roll)
- 3. イタリアンオムレツ (Italian Omelet)
- 4. 牛ロースのタリアータ Gyu Roast (Sirloin Tagliata)
- 5. 若どりモモ肉のソテー バルサミコソース
- Wakadori Balsamico (Chicken Thigh Saute Balsamico Sauce)
- 6. 若どりモモ肉のソテー 野菜のラグーソース
- Wakadori Yasai Sauce (Chicken Thigh Saute Vegetable Ragu Sauce)
- 7. 広島産力キのフリット タルタルディップ
- (Hiroshima Oyster Fritto Tar Tar Dip)
- 8. 鴨の燻製~サラダ仕立て
- Kamo Kunse (Smoked Duck Salad)

タパス Tapas All 480yen

- 9. 広島産カキのフリット~タルタルディップ
- (Hiroshima Oyster Fritto Tar Tar Dip)
- 10. 海老とアボカドの生春巻き
- Nama Harumaki (Shrimp and Avocado Spring Roll)
- 11. イワシと緑黄色野菜の香草オーブン焼き
- Iwashi (Sardine and Colorful Vegetables Grilled with Herbs)
- 12. 牛ロースのタリアータ Gyu Roast (Sirloin Ariata) 🖬
- 13. カポナータ (Caponata) ▼
- 14. 鴨の燻製~サラダ仕立て
- Kamo Kunse (Smoked Duck Salad)
- 15. スリランカ風ピリ辛揚げ餃子
- Age Gyoza (Sri Lanka Style Spicy Gyoza) 👨
- 16. タラモサラダ&ガーリックトースト
- (Taramo Salad and Garlic Toast)
- 17. イタリアンオムレツ (Italian Omelet)
- 18. フライドポテト 黒トリュフソルト風味
- (Fried Potato Black Truffle Salt Flavor)
- 19. 作りたてポップコーン (Fresh Popcorn)
- 20. 生唐辛子を使ったタコのアーリオオーリオ
- (Octopus Aglio Olio with Fresh Red Pepper)
- 21.The ビフカツ デミソース串
- (THE Beef Cutlet DemiGlace Sauce Skewer)
- 22. アボカドとマグロのタルタル バケット添え
- (Avocado and Tuna Tar Tar Baguette)
- 23. ミートボールのナポリ風オーブン焼き
- (Meatball Napoli Open Grill)
- 24. ナポリ風アランチー二串 (Napoli Arancini Skewer)
- 25. 若どりモモ肉のソテー バルサミコソース
- Wakadori Balsamico (Chicken Thigh Saute Balsamico Sauce) 💽
- 26. 若どりモモ肉のソテー 野菜のラグーソース
- Wakadori Yasai Sauce (Chicken Thigh Saute Vegetable Ragu Sauce)

27. ジャーマンポテトのチーズ焼き (German Potato Grilled with Cheese) 28. 手作りピクルス&オリーブ盛り (Home Made Pickles & Olive Mix Plate) 29. チーズちょこっと 3 種盛り (3 Cheese Assortment Plate)

前菜・サラダ Appetizers, Salad

30. 本日の気まぐれ前菜 5 点盛り Zensai Goten		
(Today's "On a Whim" 5 Appetizer Mix) ·······	¥980	
31. ちょこっと前菜 3 点盛り Zensai Santen		
(Small Appetizer 3 Assortments)	¥680	
32. 農家のバーニャカウダ Bagna Cauda		
(Farm House Bagna Cauda)	¥880	•
33. 彩り有機野菜サラダ Irodori Yuki Yasai Salad		
(Colorful Organic Vegetable Salad) ······	¥880	•
34. たっぷりパルミジャーノのシーザーサラダ Caesar		
Salad (Plenty Pamigiano Caesar Salad)	¥780	•
35. オーガニック減塩グリーンサラダ Green Sala	ad	
(Organic Low Sodium Salad) ······	¥680	•
36. 有機トマトのカプレーゼ Tomato Caprese		
(Organic Tomato Caprese)	¥680	•
37. トマトサラダオニオンバジルソース Tomato Salad		
(Tomato Onion Basil Sauce)	¥580	•

クリスピーナポリピッツァ Crispy Napoli Pizza

3

38. 魚介のバジリコソース Gyokai Basilico Sauce		
	(Seafood Basilico Sauce)	¥980
	39. クアトロフォルマッジ (Quattro Foramagge)	¥980
	40. 有機生トマトのマルゲリータ Tomato Marge	erita
	(Organic Tomato Margerita)	¥980
	41. 薄焼きガーリックベーコン Garlic Bacon	
	(Thin Sliced Garlic Bacon)	¥880

生パスタ Fresh Pasta

42. 渡り蟹のトマトクリームソース Watarigani Cream	
Sauce (Crab Cream Sauce) ······ ¥ 980	5
43. 角切りベーコンのカルボナーラ Bacon Carbonara	
(Cube Cut Bacon Carbonara) ¥880	
44. あさりとムール貝のボンゴレビアンコ Asari Bongole	
Bianco (Clam And Mussel Bongole Bianco) ····· ¥880	5
45. 海老と季節野菜のアンチョビ風味 Ebi Kisetsu Yasai	
Anchovy (Anchovy Flavored Shrimp and Seasonal	
Vegetable) ······ ¥ 780	5
46. 二種の生唐辛子を使ったペペロンチーノ Peperoncino	
(Peperoncino with 2 Types of Fresh Peppers) ¥ 680	
47. ゴルゴンゾーラのペンネ (Gorgonzola Penne) ¥ 780	0
48. 我が家の南欧風ラザニア Lasagna	
(Southern European Home Style Lasagna) ··· ¥ 680	0

魚 Fish

49. つぶ貝のエスカルゴバター Tsubu Gai	
(Shell Fish Escargo Butter) ····· ¥ 780	5
50. スズキのシチリア風アクアパッツア Suzuki	
(Sicily Style Sea Bass Acqua Pazza) ····· ¥880	
51. 海老と帆立貝柱のアヒージョ~アサリのブロード	
仕立て Ebi Hotate Ahijo(Shrimp and Scallop Ahijo	
Clam Brodetto) ······ ¥ 680	5
52. 真ダコのカルパッチョ~和の香りソース Madako	
Carpaccio (Octopus Carpaccio Asian Sauce) ··· ¥ 680	5
53. 本日の鮮魚カルパッチョ Sengyo Carpaccio	
(Today's Fresh Fish Carpaccio) ····· ¥ 780	•
54. 魚介のマリネ~有機ジェノベーゼソース Gyokai	
Marinated (Marinated Seafood with Organic	
Genovese Sauce)	

55. スモークサーモンのアボカド添え Smoked Salmon	
(Smoked Salmon with Avocado) ····· ¥ 680	
56. ローマ風ズッパ・デ・ペッシェ~魚介のトマトス	
ープ仕立て(Rome Style Zupa De Pesci Seafood	
Tomato Soup)	5

内 Meat

57. やわらか牛タンシチュー~バローロ煮込み	
Yawaraka Gyutan Stew	
(Tender Beef Tongue Barolo Stew) ······ ¥ 980	
58. シェフのパテ・ド・カンパーニュ 2種盛り	
(Chef's Pate De Champagne 2 Assortments) ··· ¥ 780	
59. 一種盛り (1 Assortment) · · · · · ¥ 480	
60. 自家製ローストビーフ Roast Beef	
(Home Made Roast Beef) ····· ¥ 980	1
61. ローマ風トリッパのトマトソース煮 Trippa	
(Rome Style Trippa Tomato Sauce) ······ ¥880	-
62. チーズがとろけ出る煮込みハンバーグ Nikomi	
Hamburg (Melting Cheese Hamburg Steak) ··· ¥ 680	-
63. ハモンセラーノ (Jamon Serrano) ¥780	177
64. 豚バラ肉のイタリア風トマト煮込み Butabara	
Tomato Nikomi (Pork Ribs Cooked in Italian Style	
Tomato Stew)	
65. 粗引きソーセージのパイ包み焼き Arabiki Sausage	1
Pie (Coarse Sausage Wrapped Pie) ······ ¥ 580	

リゾット Risotto

66. たっぷりパルミジャーノのチーズリゾット		
(Plenty Parmigiano Cheese Risotto) ¥	680	
67. ポルチーニ茸の入ったキノコリゾット		
(Porcini Mushroom Risotto) ······ ¥	780	

デザート Dessert

68. ご褒美デザート 5 種盛合せ Dessert Moriawase		
(Appetizer Plate 5 Varieties) ······	¥980	
69. フォンダンショコラ (Fondant Au Chocolat)	¥480	
70. いちじくのコンポート (Fig Compote) ······	¥480	
71. チョコとバナナのクレープ		
(Banana Chocolate Crepe)	¥480	
72. ブルーベリーの生チーズケーキ		
(Blueberry Cheese Cake)	¥480	
73. コーヒー or エスプレッソ		
(Coffee or Espresso)	¥380	

<Notice>

Some of restaurants accept CASH ONLY The price including or excluding TAX is depending on the restaurant Some of restaurants require COVER CHARGE Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>

 Chicken
 Pork
 Seafood
 Vegetables
 Flour

 ■ Beef
 Fish
 Egg
 Dairy Products
 Spicy









