

Appetizers - 前菜	
1. 本日の鮮魚料理 Honjitsu No Sengyo Ryouri	
(Today's Fresh Fish Dishes)¥ 1000	
2. パルマ ピオトジー二社 19 ヶ月 生ハムとセラミの盛り合わ	
せ Namaham To Sarami No Moriawase	
(Assorted Raw Ham and Salami from Pio Tosini, Parma. Cured	
for 19months.) *** ¥ 1200	
3. プラス 200 円で野生のルッコラぞえ	
Yasei No Rucola Zoe (with Wild Arugula) ······+ ¥ 200	•
4. プラス 600 円でブラッティーナぞえ	
Burattina Zoe (with Burrata Cheese) ······+ ¥ 600	
5. 季節野菜の炭火焼き Kisetsu Yasai No Sumibi Yaki	
(Charcoal-Grilled Seasonal Vegetables) ····· ¥ 1300	•
6. チーズとじゃがいものフリコ	
Cheese To Jagaimo No Frit (Cheese and Potatoes Frico	
(Traditional Italian Fried Dish)) ······ ¥ 1200	
7. カラスミと目玉焼き	
Karasumi To Medamayaki	
(Dried Mullet Roe with Fried Egg) ······¥ 1000	30
8. じゃがいものコンフィ	
Jagaimo No Confit (Potato Confit) · · · · ¥ 600	•

9. イタリアによくあるグリーンサラダ
Italia Ni Yokuaru Green Salad
(Authentic Italian Green Salad) ······ ¥ 1000
Pastas - パスタ
10. キャベツとアンチョビソース スパゲッティーニ
Kyabetsu To Anchovy Source Spaghettini
(Cabbage and Anchovy Sauce Spaghettini) ·········· ¥ 1000
11. いろいろ木の子のシンプルなペペロンチーノスパゲッテ
← Iroiro Kinoko No Simple Na Peperoncino Spaghettini — — — — — — — — — — — — — — — — — — —
(Mushrooms Peperoncino Spaghettini) · · · · ¥ 1200 📝 🎉
12. 卵とチーズ貧乏人風スパゲッティーニ
Tamago To Cheese Binbounin Fu Spaghettini
(Eggs and Cheese Poor Man's Spaghettini)
13. チェリートマトのナポリ風美味しいリングイネ
Cherry Tomato No Napoli Fu Oishii Linguine (Delicious
Cherry Tomatoes Linguine, Neapolitan-Style) ¥ 1200
14. ゴルゴンゾーラ クリームソースペンネ
Gorgonzola Cream Sauce Penne
(Penne with Gorgonzola Cream Sauce) ······ ¥ 1500
15. 生ウニと焼ナストマトクリーム スパゲティー
Nama Uni To Yakinasu Tomato Cream Spaghetti
(Tomato Cream Spaghetti with Fresh Sea Urchin and Grilled Eggplant)
16. ブロッコリーとカリフラワー、カラスミ田舎風カヴァリ
エーリ Broccoli To Cauliflower, Karasumi Inaka Fu Cavalieri
(Broccoli, Cauliflower, and Dried Mullet Roe with Cavalieri
Pasta, Country-Style) ···································
rasta, country style
Main Dishes - メイン
17. 松坂ポーク骨付ロース 炭火焼き
Matsusaka Pork Honetsuki Rosu Sumibi Yaki
(Charcoal-Grilled Matsusaka Pork Loin with Bone) ····· ¥ 1800
18. US 産ブラックアンガス牛ランプ 炭火焼き
U.S. San Black Angus Gyu Rump Sumibi Yaki
(Charcoal-Grilled Black Angus Beef Rump Steak , from U.S.)
¥ 2400

19. NZ 産仔羊肩ロース 炭火焼き
New Zealand San Kohitsuji Kata Rosu Sumibi Yaki
(Charcoal-Grilled Lamb Shoulder Loin from New Zealand)
¥ 2200
20. 本日の鮮魚 Honjitsu No Sengyo
(Today's Fresh Fish) ¥ 1600
21. フランス産 ひな鶏 グリルディアボラ
France San Hinadori Grill Diavola
(Grilled Young Chicken Diavola, from France) ¥ 1800
22.象の耳大山鶏の大きなカツレツ
ZounomimiDaisendori No Ookina Katsuretu
(Elephant Ear Big Cutlet of Daisen Chicken)
23. 大山鶏 ムネ肉 トスカーナ風 バターソテー
Daisendori Muneniku Toscana Fu Butter Saute
(Butter Sauteed Daisen Chicken Breast, Tuscan-Style) ¥ 1600
Cappiches - HHAH
Garnishes - 付け合せ
メインのお料理はシンプルにご用意しております。
付け合せはいかがですか? (We offer main dishes simple.
Would you like some garnishes?)
24. 目玉焼き Medamayaki(Fried Egg) ¥300 25. イモコンフィ Imo Comfit(Potato Confit) ¥300
26. グリーンサラダ Green Salad (Green Salad) ¥300 ◆
20. 7 9 - 7 9 7 5 Green Salad (Green Salad) 4 500
Dessert - ドルチェ
デザートのメニューはスタッフまでお申し付け下さい。
(Please ask us about today's dessert menu.)
(Freuse usk us use us today s dessere mena.)
Chef's Recommend Course
シェフおまかせコース
27. お一人様 (2 名様より)
(Per Person (Minimum 2 Persons)) ·······¥ 4000 ~
アラカルトよりもたくさんの種類のお料理をご用意しており
ます。前菜、パスタ、メイン、カフェ、ドルチェまでの満足
コースです。おまかせなので嫌いなもの、苦手、アレルギー
等スタッフまでお伝えください。
(Appetizer, Pasta, Main Dishes, Coffee, and Dessert)

House Wine - ハウスワイン

28. グラス House Wine (Glass) (Glass Wine)	¥400
29. デキャンタ 500ml (グラス 4 ~ 5 杯分)	
(Decanter 500ml (4-5 Servings)) ······	1500
30.1 リットル House Wine (Ichi Liter) (1L) ¾	₹3000
31. マグナムボトル 1.5 リットル	
(Magnum Bottle 1.5 L) ······	4500

Sparkling Wine - スパークリングワイン

32. グラス Sparkling Wine (Glass) ···································	¥700
33. ボトル Sparkling Wine (Bottle)	¥Ask

Bottled Beer - ビンビール

34. ギリンハートランドヒン 500ml	
(Kirin Heartland Bottle 500ml)	¥700
35. イタリア産モレッティビン 350ml	
(Moretti Bottle 350ml from Italy) ······	¥700

Wine Cocktails - ワインカクテル

(Kir (Cassis + White Wine))	¥600
37. ミモザ(プロセッコ+オレンジ)	
(Mimosa (Prosecco + Orange Juice)) ·····	¥600

Whisky - ウイスキー

36. キール(カシス+白ワイン)

38. 竹鶴 60ml (Taketsuru 60ml)		¥800
------------------------------	--	------

Cocktails - カクテル

39. カシス (Cassis) **40.**カンパリ (Campari) 41. ジン (Gin) 42. 54 (Rum)

Drink Mixer - 割り物

43. ロック Rock (on the Rock)	¥ 400
44. ソーダ割 Soda Wari(with Soda)	¥500
45. アイスティー割 Ice Tea Wari(with Iced Tea)	¥500
46. コーラ割 Cola Wari(with Coke)	¥500
47. ジンジャエール割 Ginger Ale Wari(with Ginger Ale)	¥600
48. オレンジ割 Orange Wari(with Orange Juice)	¥600

Soft Deinks - VILETIA

ררה וורר - באווות זוחר	
49. ブラッドオレンジジュース (Blood Orange Juice)	¥500
50. ジンジャエール辛口 Ginger Ale Karakuchi	
(Ginger Ale Dry) ·····	¥300
51. コーラ Cola (Coke)	¥300
52.アイスティー Iced Tea (Iced Tea) ····································	¥300
53. イタリア産ガス入り水 Italia San Gass Iri Sui	
(Sparkling Water from Italy)	¥600

Coffee and Tea - 食後

54. エスプレッソ (Espresso)	¥300
55.アメリカーノ (Americano)	¥300
56. 紅茶 Kocha(Tea) ······	¥300

Table Charge

Coperto 1P (Table Charge (Per Person)) · · · ¥ 300

<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>















