

# WEEKEND LUNCH

## TSUMAMI

- Today's Carpaccio.....1400  
本日鮮魚のカルパッチョ
- 🍷 Caprese Bufala Bocconcini, Fruit Tomato.....1400  
水牛モッツアレラチーズと季節の果実、フルーツトマトのカプレーゼ
- 🍷 Bagna Cauda.....1400  
厳選野菜の彩りバーニャカウダ
- Spicy Garlic Shrimp with Broccoli.....1500  
シュリンプとブロッコリーのスパイシーソテー
- 🍷 Crispy Deep French Fries.....800  
クリスピーディープフライドポテト

## BREAD

- 🍷 🍷 Whole Wheat Milk Bread.....200  
全粒粉 ミルクパン
- 🍷 Homemade yeast Discerning campagne.....300  
自家製レーズン酵母 こだわりの芳醇カンパーニュ
- 🍷 Garlic bread.....350  
スペイン産 紫ニンニクのガーリックブレッド

## PIZZA

- 🍷 🍷 Pizza Margherita.....1600  
ピッツァ マルゲリータ
- 🍷 🍷 Tomato Sauce Pizza Iberico Salami, Broccoli.....1700  
イベリコ豚サラミとブロッコリーのトマトソースピッツァ
- 🍷 🍷 Pizza Bianco with Prosciutto, Rucola.....1800  
サンダニエーレ産プロシュートとルッコラのピッツァビアンコ
- 🍷 🍷 Pizza Quattro formaggi.....2000  
ピッツァ クアトロフォルマッジョ
- 🍷 🍷 Pizza Shirasu.....1800  
シラスと青のりのピッツァビアンコ
- 🍷 🍷 🍷 Pizza. Bismarck with Bacon, Onion, Potatoes.....1800  
イベリコ豚ベーコンとメークイン、鳳凰卵のビスマルク風

## HUM & CHEESE

- Iberico Salami.....700  
イベリコ豚のサラミ
- Prosciutto di San Daniele.....1300  
サンダニエーレ産プロシュート
- 🍷 🍷 Jaycroix Cream Cheese.....700  
ドライフルーツとラム酒の自家製ジャイクロククリームチーズ
- 🍷 🍷 Olives and Semi-Dried Tomatoes.....700  
シチリアオリーブと自家製セミドライトマト
- 🍷 🍷 Assorted Cheese.....2200  
本日のチーズ盛り合わせ

## FRESH LEAF

- 🍷 🍷 Rucola Salad with Parmigiano' Balsamic dressing.....850  
ルッコラとパルミジャーノチーズ、バルサミコのサラダ Large 1200
- 🍷 🍷 Fresh Green Salad with Seasonal dressing.....950  
フレッシュグリーンサラダ 旬の柑橘ヴィネグレット Large 1300
- 🍷 🍷 Romaine Lettuce Caesar Salad with Bacon.....1400  
ロメインレタスとベーコン、セミドライトマトのミモザ風 シーザーサラダ

## PASTA

- 🍷 🍷 Peperoncino with Fresh Sea Urchin.....2600  
北海道産生雲丹を贅沢に使った濃厚なペペロンチーノ Large 3900
- 🍷 🍷 Crab Butter Cream Linguine with Snow crab, Broccoli...2000  
ズワイ蟹とブロッコリーの蟹味噌クリーム リングイネ Large 3000
- 🍷 🍷 Bolognese Tagliatelle with Deep Fried Eggplant, Wagyu...1800  
黒毛和牛と揚げ茄子のボロネーゼ タリアテッレ Large 2700
- 🍷 🍷 Tagliatelle with Stewed Pork ribs and Porcini.....1800  
ポルチーニ茸と松阪豚バラ肉の赤ワインラグー タリアテッレ Large 2700
- 🍷 🍷 🍷 Gorgonzola Cream Sauce Penne with Aged Potato.....1800  
熟成メークインとゴルゴンゾーラのクリームパンネ Large 2700
- 🍷 🍷 🍷 Carbonara with Iberico Pork ribs.....1800  
鳳凰卵と燻したイベリコ豚のカルボナーラ風 Large 2700

## SWEETS

- 🍷 🍷 🍷 Caress Tiramisu.....800  
テイラミス マルサラ酒の香り
- 🍷 🍷 🍷 Organic Earl Gray Crème Brulee.....900  
芳醇オーガニックアールグレイのクレームブリュレ
- 🍷 🍷 🍷 Gateau Chocolat with Pistachio, White Chocolate .....900  
ピスタチオとホワイトチョコレートのガトーショコラ
- 🍷 🍷 🍷 Homemade Raw Chocolate.....750  
特製なめらか生チョコレート
- 🍷 🍷 🍷 Homemade Ice Cream ( Vanilla / Honey / Praline ).....各750  
自家製アイスクリーム ( バニラ / 蜂蜜 / キヤラメルアーモンド )
- 🍷 🍷 🍷 Homemade Sorbet ( Mango / Pear / Strawberry ).....各750  
自家製ソルベ ( マンゴー / 洋梨 / ストラスベリー )



EGG



WHEAT



MILK



NUTS

☆お料理により抜けるものもございます。お気軽にお申し付け下さい。

# C A R E S S

WINE LOUNGE / TOKYO DAIBA

☆その他にもToday's Special Menuがございます。

表示金額は全て税込み価格となります  
All Prices Include Sales Tax