

TSUMAMI & SALAD

Carpaccio of today's fish.....1600 本日鮮魚のカルパッチョ	Large 2400
Caprese, fruit tomato and seasonal fruit.....1750 水牛モッツアレラと季節の果実、フルーツマトのカプレーゼ	Large 2600
Organic vegetables bagna cauda.....1600 厳選野菜の彩りバーニャカウダ	
Spicy garlic shrimp with broccoli (8pieces).....1800 シュリンプとブロッコリーのスパイシーソテー	Half (4pieces) 1000
French fries truffle, mayo×parmigiano cheese (160g).....850 ディープフライドポテト トリュフマヨ×パルミジャーノチーズ	Large 1250
Chilled white corn potage with tomato (100cc).....850 白とうもろこしの冷製ポタージュ トマトコンソメのアクセント	
Deep fried squid and Green pepper (160g).....1100 スルメイカと獅子唐のフリット オーロラタルタルソース	Large 1650
Rucola Salad with Parmigiano, Balsamic dressing.....1100 ルッコラとパルミジャーノチーズ、パルサミコのサラダ	Large 1650
Romaine lettuce caesar salad with bacon.....1500 ロメインレタスとベーコン、セミドライマトのシーザーサラダ	Half 1000
Vermouth steamed clams from Chiba (8pieces).....2600 蛤と香草のヴェルモット蒸し	(12pieces) Large 3900
Japanese Beef Carpaccio with Black Pepper Sauce.....1800 黒毛和牛のローストビーフ 黒胡椒のソース	Large 2700

HAM & CHEESE

Iberico Salami (8slices).....700 イベリコ豚のサラミ	Large 1000
Bologna Ham Mortadella (70g).....800 ボロニャハム モルタデッラ	Large 1200
Jamon serrano (60g).....1350 スペイン産 熟成生ハム ハモンセラノ	Large 1950
Affettato mist ,two kinds of prosciutto and salami.....2800 2種の生ハムと2種のサラミ、オリーブのプレート	
Jaycroix Cream Cheese.....800 ドライフルーツとラム酒の自家製ジャイクロクリームチーズ	
1kind or 3kind of cheese plate1cheese 500 本日のチーズ盛合せ	3cheese 1500

BREAD

Hole grain milk bread (2pieces).....200 全粒粉のミルクパン	
Garlic bread (4slices).....350 スペイン産 紫ニンニクのガーリックブレッド	
Bread of the day by the open bakery.....350 本日のブレッド	

PIZZA

Pizza Margherita.....1650 ピッツァ マルゲリータ	
Tomato Sauce Pizza Iberico Salami, Broccoli.....1800 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 jamon serrano, rucola.....1800 スペイン産 熟成生ハム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 蜂蜜を添えて	
Pizza Shirasu.....2000 シラスと青海苔のピッツァビアンコ	

PASTA

Peperoncino with luxurious raw sea urchin.....2800 生雲丹を贅沢に使ったペペロンチーノ	Large 4200
Crab Butter Cream Linguine with Crab, Broccoli.....2300 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 3450
Bolognese Tagliatelle with Deep Fried Eggplant.....1900 黒毛和牛と揚げ茄子のボロネーゼ タリアテッレ	Large 2850
Tagliatelle with Stewed Pork ribs and Porcini.....1850 ポルチーニ茸と松阪豚バラ肉のラグー タリアテッレ	Large 2750
Amatrice with Ricotta Cheese and Secret Beans.....1900 リコッタチーズと秘伝豆の焦がしアマトリーチエ	Large 2850
Venetian-style spicy squid ink spaghetti.....2000 ヴェネツィア風 イカ墨のピリ辛スパゲッティ	Large 3000
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
Spaghetti with Clams and Shellfish Dashi from Chiba.....2600 蛤と貝だしのスパゲッティ	Large 3900

SET DRINK

★PASTA&PIZZA / FISH & MEAT 1品につき、ドリンクが付きます。

環境に配慮し、セットドリンクにはストローをなるべく使わないようにしております。ご希望の方はお申し付け下さい。

DAIBAブレンドコーヒー (ICE / HOT)	Blend Coffee (ICE / HOT)
ハワイアンベリーティー (ICE / HOT)	Hawaiian berry tea (ICE / HOT)
カフェラテ (ICE / HOT) +350yen	Caffe Latte (ICE / HOT) +350yen
フレッシュミックスハーブ (ICE / HOT) +350yen	Fresh mix herbs (ICE / HOT) +350yen
スクイーズオレンジジュース 100%	Squeeze juice 100%
カナダドライ ジンジャーエール	Canada Dry Ginger Ale

★その他にもドリンクメニューのご用意がございます。★表示金額は全て税込み価格となります。

FISH & MEAT

ご注文頂いてから30分~40分程、お時間を頂きます。
It takes about 30 to 40 minutes after receiving your order.

- Red sea bream and Eggplant Rosolato Gastric and white wine sauce..... 2700
天草産 真鯛と旨トロ茄子のロゾラート セージ香るガストリックと白ワインのソース
- Roasted Special Pork Fillet and 20-year-old Balsamic Sauce.....3200
特選豚 フィレ肉のロースト 旬のお野菜と20年熟成バルサミコのソース
- Yamagata Mogami Beef A5 Rump Roast with Marsala Wine and Mustard Sauce.....4400
山形県産 最上牛A5ランプの低温ロースト マルサラワインと粒マスタードのソース

DOLCE

- Classic Tiramisu Marsala Flavor.....800
クラシックティラミス マルサラの香り
- Mellow Earl Gray Creme Brulee.....900
芳醇アールグレイのクレームブリュレ
- Gateau chocolate with pistachio and 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
- Soft-boiled white cheesecake with caramel sauce.....800
白い半熟チーズケーキ キャラメルソース
- Special smooth 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 / プラリネ)
- Homemade sorbet (mango/pear).....各750
自家製ソルベ (マンゴー / 洋梨)

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