

TSUMAMI & SALAD

Carpaccio of today's fish.....1700 本日鮮魚のカルパッチョ 柚子のヴィネグレット	Large 2500
Caprese, fruit tomato and seasonal fruit.....1800 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 2700
Organic vegetables bagna cauda.....1700 厳選野菜の彩りバーニャカウダ	
Spicy garlic shrimp with broccoli (8pieces).....1900 シュリンプとブロッコリーのスパイシーソテー	Half (4pieces) 1100
French fries truffle, mayo×parmigiano cheese (160g).....850 デイーフライドポテト トリュフマヨ×パルミジャーノチーズ	Large 1250
Rich potage of 2kind of Sweet Potato (100cc).....850 紅はるかと金密芋の濃厚ポタージュ 黒胡麻のアクセント	
Deep fried squid and Green pepper (90g).....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
Vermouth steamed clams from Chiba (8pieces).....2600 蛤と香草のヴェルモット蒸し	Large (12pieces) 3900
Rucola salad with parmigiano, balsamic dressing.....1100 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 1650
Romaine lettuce caesar salad with bacon.....1500 ロメインレタスとベーコン、セミドライトマトのシーザーサラダ	Half 1000
Japanese Beef Carpaccio with Black Pepper Sauce.....1850 黒毛和牛のローストビーフ 黒胡椒のソース	Large 2750

HAM & CHEESE

Iberico salami (8slices).....700 イベリコ豚のサラミ	Large 1000
Bologna ham mortadella (70g).....800 ボローニャハム 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.....850 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	
3kind or 5kind of cheese plate1cheese 500 本日のチーズ盛合せ	3cheese 1500

パルミジャーノ・レッジャーノ : Parmigiano Reggiano
ミモレット : Mimolette / ゴルゴンゾーラ : Gorgonzola
ブリー : Brie / スカモルツァ : Scamorza

BREAD

Anchovy butter and almond garlic bread (2pieces).....400 アンチョビバターとアーモンドのガーリックブレッド	Add 1piece 200
Whole grain milk bread (2pieces).....200 全粒粉のミルクパン	Add 1piece 100
Bread of the day by the open bakery.....350 本日のブレッド	

PIZZA (φ 27cm)

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 蜂蜜とご一緒に	
Pizza shirasu.....2000 シラスと青海苔のピッツァビアンコ	
Pizza bismarck with bacon, onion, potatoes.....1900 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	
Pizza fungi with 4 types of mushrooms.....2200 4種キノコのピッツァフンギ (舞茸、エリンギ、椎茸、しめじ)	

PASTA Largeサイズは3~4名様用で用意しております

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.....1950 黒毛和牛と揚げ茄子のボロネーゼ タリアテッレ	Large 2900
Tagliatelle with stewed pork ribs and porcini.....1900 ポルチーニ茸と松阪豚バラ肉のラグー タリアテッレ	Large 2850
Carbonara with iberico pork ribs.....1850 鳳凰卵と燻したイベリコ豚のカルボナーラ風	Large 2750
Spaghetti with Clams and Shellfish Dashi from Chiba.....2600 蛤と貝だしのスパゲッティ	Large 3900
Hokkaido scallop and mullet peperoncino.....2000 北海道産 帆立と北遠舞茸、カラスミのペペロンチーノ	Large 3000
Salmon and homemade salmon roe cream gnocchi.....2100 秋鮭と自家製イクラのクリームソース ニョッキ	Large 3100

Large size is available for 3 to 4 people

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.

- Sauteed red sea bream with burnt butter and Kaga lotus root sauce.....2800
天草産 真鯛と旬のお野菜のロゾラート 焦がしバターと加賀レンコンのソース
- Grilled diamond pork shoulder loin from Chiba with organic lentil sauce.....3300
千葉県産 ダイヤモンドポーク肩ロースのグリル 有機レンズ豆のソース
- 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 with Marsala.....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