




※ 写真はイメージです

INSALATA ~SALAD & VEGETABLE~

-  マッシュルームと半熟卵のシーザーサラダ
CAESAR SALAD WITH FRESH MUSHROOMS, BOILED EGG AND BACON

1,500
税込 1,650
- 小海老とルッコラ チェリートマトのクラシックサラダ
ROCKET LEAVES AND CHERRY TOMATO, SHRIMP SALAD

1,700
税込 1,870
- オーガニック焼き野菜の盛り合わせ
ASSORTED SEASONAL VEGETABLES

1,800
税込 1,980
- ナポリ直送水牛のモッツアレラチーズと
チェリートマトのカプレーゼ
BUFFALO MILK MOZZARELLA AND CHERRY TOMATO SALAD "CAPRESE"

1,800
税込 1,980
- 全国各地より農園野菜のバーニャカウダ
BAGNA CAUDA

2,000
税込 2,200

ANTIPASTO ~APPETIZER~

-  12ヶ月熟成生ハムとサラミの4種盛り合わせ
ASSORTED PROSCIUTTO HAM AND SALAMI

1,800
税込 1,980
- 黒胡椒をきかせたムール貝とアサリのソテー
ガーリックトースト添え
SAUTÉED MUSSEL AND CLAM WITH GARLIC TOAST, BLACK PEPPER FLAVOR

1,800
税込 1,980
- 魚介類のフリットミスト オマールマヨネーズ
FRITTO MISTO WITH LOBSTER MAYONNAISE

1,800
税込 1,980
- 本日の鮮魚のカルパッチョ シトラスフレーバー
FRESH FISH CARPACCIO WITH CITRUS FLAVOR

1,800
税込 1,980
- ヨーロッパ産チーズとドライフルーツの盛り合わせ
ASSORTED EUROPEAN CHEESE AND DRIED FRUIT

2,000
税込 2,200
-  The Kitchen 特製サルシッチャ(ソーセージ) マッシュポテト 150g
THE KITCHEN ORIGINAL ITALIAN SAUSAGE WITH MUSHRD POTATO

1,900
税込 2,090
-  プーリア産 Burrata チーズ 生ハムとラディッキオのサラダ
季節のフルーツ添え
BURRATA CHEESE WITH PROSCIUTTO HAM, CHICORY SALAD AND SEASONAL FRUIT

3,200
税込 3,520



ROCKET LEAVES
AND CHERRY TOMATO,
SHRIMP SALAD



BURRATA CHEESE
WITH PROSCIUTTO HAM,
CHICORY SALAD AND SEASONAL FRUIT



FRITTO MISTO
WITH LOBSTER MAYONNAISE

※ Table charge of ¥550 (include tax) per person will be added to your bill.

※ 別途コペルトとして550円(税込)頂戴いたします



Assorted 3 kinds of Charcoal-Grilled Meat Dish

※ 写真はイメージです

SECONDO PIATTO ~CHARCOAL-GRILL~ GARNISH WITH GRILLED VEGETABLES

宮崎県産日向鶏
CHICKEN FROM MIYAZAKI

200G 2,700
税込 2,970

国産牛サーロイン
JAPANESE BEEF SIRLOIN

100G 3,800 / 200G 7,200
税込 4,180 税込 7,920

三重県産 伊勢チカラ豚 肩ロース
PORK FROM MIE

200G 3,300
税込 3,630

特撰黒毛和牛フィレ肉
WAGYU FILLET

100G 4,500 / 200G 8,800
税込 4,950 税込 9,680

本日の炭火焼きお肉3種盛り合わせ
ASSORTED 3 KINDS OF CHARCOAL-GRILLED MEAT DISH

300G 6,000
税込 6,600

トリュフのフライドポテト
FRIED POTATOES WITH TRUFFLE

1,100
税込 1,210



CHICKEN FROM MIYAZAKI

PORK FROM MIE



JAPANESE BEEF SIRLOIN

アレルギーについて

メニューの使用食材に関するアレルギーは右記2次元コードからご覧いただけます

Allergen information regarding the menu ingredients can be viewed by scanning this QR code.



※ Table charge of ¥550 (include tax) per person will be added to your bill.

※ 別途コペルトとして550円(税込)頂戴いたします

PIZZA

マルゲリータ

トマトソース / モッツアレラ / バジル
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL

M-SIZE 2,000
税込 2,200
L-SIZE 2,700
税込 2,970

モンターニャ スペチアーレ

キノコソース / 鶏ロースト / 生ハム / ドライトマト / 水牛モッツアレラ
ローズマリー

MUSHROOM SAUCE, ROASTED CHICKEN, PROSCIUTTO, DRIED TOMATO,
BUFFALO MILK MOZZARELLA, ROSEMARY

M-SIZE 2,700
税込 2,970
L-SIZE 3,600
税込 3,960

プロシュートコットとキノコ たまごのビスマルク

モッツアレラ / プロシュートコット / きのこと / 半熟卵 / グラナパダーノ

MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, MUSHROOM, BOILED EGG,
GRANA PADANO

M-SIZE 2,700
税込 2,970
L-SIZE 3,600
税込 3,960

4 フォルマッジ イタリア産オーガニックハニー添え

4 種チーズ (モッツアレラ / タレggio / ゴルゴンゾーラ / グラナパダーノ)

4 KINDS OF CHEESE

(MOZZARELLA, TALEGGIO, GORGONZOLA, GRANA PADANO)

M-SIZE 2,800
税込 3,080
L-SIZE 3,700
税込 4,070

+ 500 (税込 550) でイタリア産白トリュフはちみつに変更可能

D.O.C ~ドック~

モッツアレラ / チェリートマト / バジル

MOZZARELLA, CHERRY TOMATO, BASIL

M-SIZE 2,900
税込 3,190
L-SIZE 3,800
税込 4,180



MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO,
MUSHROOM, BOILED EGG, GRANA PADANO



PIZZA D.O.C



※ 写真はイメージです

※ Table charge of ¥550 (include tax) per person will be added to your bill.

※ 別途コペルトとして550円(税込)頂戴いたします



※ 写真はイメージです

PRIMO PIATTO ~PASTA~

フルーツマトとチェリートマトのスパゲッティ
FRUIT TOMATO AND CHERRY TOMATO SPAGHETTI

1,900
税込 2,090

北海あさりとムール貝 ズッキーニのスパゲッティ
SPAGHETTI VONGOLE WITH CLAM, MUSSEL AND ZUCCHINI

2,200
税込 2,420

 濃密卵のトリュフカルボナーラ スパゲッティ
SPAGHETTI CARBONARA WITH FLAVORING TRUFFLE

2,500
税込 2,750

雲丹のトマトクリームソース イカ墨を練り込んだスパゲッティ
SQUID INK SPAGHETTI WITH SEA URCHIN IN TOMATO CREAM SAUCE

2,500
税込 2,750

 ポルチーニ茸とボロネーゼソースのフェットチーネ トリュフ添えて
FETTUCCHINE WITH PORCINI MUSHROOMS IN MEAT SAUCE, TRUFFLE

2,800
税込 3,080

海の幸をふんだんに使ったペスカトーレリングイネ
LINGUINE PESCATORE

3,300
税込 3,630



LINGUINE PESCATORE



SPAGHETTI CARBONARA
WITH FRESH TRUFFLE

※ Table charge of ¥550 (include tax) per person will be added to your bill.

※ 別途コペルトとして550円(税込)頂戴いたします



※写真はイメージです

COFFEE & TEA

エスプレッソ ESPRESSO	500 税込 550
エスプレッソ ダブル ESPRESSO DOUBLE	600 税込 660
コーヒー (Hot/Iced) COFFEE (HOT/ICED)	600 税込 660
アイスティー ICED TEA	600 税込 660
アールグレイ EARL GREY TEA	600 税込 660
カモミール CHAMOMILE	600 税込 660

カフェラッテ (Hot/Iced) CAFE LATTE (HOT/ICED)	650 税込 715
カプチーノ CAPPUCCINO	650 税込 715
カフェマッキアート CAFE SHEKERATO	600 税込 660
カフェシケラート CAFE SHEKERATO	750 税込 825
ジンジャーラテ GINGER LATTE	700 税込 770
ホットショコラティエ HOT CHOCOLATIER	800 税込 880

DOLCE ~DESSERT~

オリジナルジェラート ORIGINAL GELATO	700 税込 770
ナッツとドライフルーツのシチリアンカッサータ NUTS AND DRIED FRUIT IN CASSATA	850 税込 935
ブラウンシュガープリン クラシコ BROWN SUGAR PUDDING	850 税込 935
★クラシックティラミス CLASSIC TIRAMISU	900 税込 990
バニラアイスのアッフォガート AFFOGATO	1,100 税込 1,210
フルーツマチェドニアのプレスミルフィーユ FRUIT MACEDONIA PRESS MILLE-FEUILLE	1,350 税込 1,485
苺のネイキッドケーキ STRAWBERRY NAKED CAKE	1,800 税込 1,980

★のデザートはアルコールが含まれてます ★ meals included alcohol

DIGESTIF

リモンチェッロ LIMONCELLO	700 税込 770
フランジェリコ FRANGELICO	700 税込 770
アマール AMARO	700 税込 770
ブランカメンタ BLANCAMENTA	700 税込 770

※ Table charge of ¥550 (include tax) per person will be added to your bill.

※ 別途コペルトとして550円(税込)頂戴いたします