



※ 写真はイメージです

CHEF'S RECOMMENDATION

本日の前菜8種類盛り合わせ(2名様分) 2,800

Assorted Appetizer

※日替りの為アレルギーはスタッフにお尋ねください ※If you have food allergies, please advise us in advance

SALAD & VEGETABLE

彩野菜のインサラータ オレンジのヴィネグレット 1,200
Green Salad with Orange Vinaigrette

ルーコラセルヴァチカとチェリートマト自家製リコッタのサラダ (乳) 1,350
Rocket Salad with Cherry tomato and Ricotta Cheese

モルタデッラとロメインレタスの自家製シーザーサラダ 温泉卵添え 1,450
Caesar Salad [Romaine Lettuce, Mortadella, Soft-boiled Egg] (小麦、乳、卵)

厳選野菜のバーニャカウダ (乳) 1,700
Vegetables Bagna Cauda

PANE

バケット & フォカッチャ (小麦) 300 ガーリックトースト (小麦、乳) 450
Baguette & Focaccia Garlic Toast

ANTIPASTO

水牛モッツアレラ "ボッコンチーニ" (乳) 1p 480
Buffalo Mozzarella "Bocconcini"

小エビときのこのアヒージョ バケット2個付 (小麦、エビ) 1,300
Ajillo of Shrimp and Mushrooms with Bread

夏野菜とモッツアレラのハーブ香るオープン焼き (乳) 1,650
Roasted Oven Dish with Summer Vegetables and Mozzarella Infused with Herbs

国産牛ランイチの自家製ローストビーフ (乳) 1,750
Homemade Roasted Beef Rump

生ハムとサラミの盛り合わせ 1,700
Assorted Ham and Salami Plate

鮮魚とキャビアのカルパッチョ 1,750
Fresh Fish and Caviar Carpaccio

チーズの5種盛り合わせ (乳) 1,800
Assorted Cheese

ブッラータチーズと旬の果物のカプレーゼ (乳、卵) 2,250
Caprese Salad with Burrata and Seasonal Fruits



Bagna Cauda

Caprese Salad with Burrata and Seasonal Fruits

Fresh Fish and Caviar Carpaccio

PIZZA

<p>D.O.C (小麦、乳、卵) ドック ナポリ世界ピッツァコンペティション最優秀賞受賞ピッツァ モッツアレラ、グラナパダーノ、チェリートマト、バジル Buffalo Mozzarella, Grana Padano, Cherry Tomato, Basil</p>	2,400	<p>QUATTRO FORMAGGI (小麦、乳、卵) 4種のチーズ クアトロフォルマッジ タレグジョ、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、グラナパダーノ Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella, Grana Padano</p>	2,200
<p>MARINARA マリナーラ (小麦) トマトソース、チェリートマト、オレガノ、ガーリック、バジル Tomato Sauce, Cherry Tomato, Oregano, Garlic, Basil</p>	1,500	<p>ROMANA ロマーナ (小麦、乳、卵) トマトソース、モッツアレラ、グラナパダーノ、チェリートマト、オレガノ、ガーリック、アンチョビ、オリーブ、ケッパー、バジル Tomato Sauce, Mozzarella, Grana Padano, Cherry Tomato, Oregano, Garlic, Anchovy, Olive, Capers, Basil</p>	2,200
<p>MIELE モッツアレラ & BIO ハチミツ (小麦、乳、卵) クリームソース、モッツアレラ、グラナパダーノ、BIOハチミツ Cream Sauce, Mozzarella, Grana Padano, BIO Honey</p>	1,600	<p>NDUJA 海老と揚げ茄子のピッツァンドウイヤ (小麦、乳、卵、エビ) トマトソース、海老、茄子、白ネギ、アンチョビ、オリーブ、ケパー、オレガノ、ニンニク、モッツアレラ、グラナパダーノ Tomato Sauce, Nduja, Shrimp, Eggplant, White Scallion, Anchovy, Capers, Oregan, Garlic, Mozzarella, Grana Padano</p>	2,250
<p>MARGHERITA マルゲリータ (小麦、乳、卵) トマトソース、モッツアレラ、グラナパダーノ、バジル Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Grana Padano, Basil</p>	1,900	<p>PORCHETT 豚バラ肉の香草焼きとリコッタチーズのピッツァポルケッタ (小麦、乳、卵) ポルケッタ、ドライトマト、赤玉ネギ、ジェノベーゼ、リコッタチーズ、モッツアレラ、グラナパダーノ Porchett, Dried Tomatoes, Red onion, Genovese, Ricotta Cheese, Mozzarella, Grana Padano</p>	2,300
<p>MARGHERITA</p>  <p>D.O.C</p>  <p>PROSCIUTTO</p> 		<p>PROSCIUTTO (小麦、乳、卵) 特選生ハムとルッコラのピッツァ 特選生ハム、ルッコラ、モッツアレラ、グラナパダーノ、トマトソース Raw Ham, Rocket, Mozzarella, Grana Padano, Tomato Ssauce</p> 	2,400

PASTA

スパイス香る海老フリットのアラビアータ ペンネ (小麦、エビ) 1,700
Penne Arrabiata with Fried Spicy Shrimp

チェリートマトのポモドーロフレスコ ジェノベーゼと自家製リコッタ スパゲッティ (小麦、乳、卵) 1,750
Cherry tomato, Basil Paste and Ricotta Cheese

活きあさりのボンゴレ スパゲッティ (ピアンコ or ロッソ) (小麦、乳) 1,850
Spaghetti Vongole Bianco(Garlic oil sauce) or Rosso(Tomato sauce)

上州牛と香味野菜のボロネーゼ スパゲッティ (小麦、乳、卵) 1,900
Spaghetti Bolonese with Japanese Beef

特製ベーコンと濃密卵のカルボナーラスパゲッティ (小麦、乳、卵) 2,100
Spaghetti Carbonara with Special Bacon

新鮮魚介のペスカトーレ リングイネ (小麦、乳、エビ) 2,400
Garlic Oil Sauce Linguine with Tomato and Seafood

渡り蟹のトマトクリームソース スパゲッティ (小麦、乳、卵、カニ) 2,400
Tomato Cream Sauce Spaghetti with Japanese Blue Crab



Garlic Oil Sauce Linguine with Tomato and Seafood



Tomato Cream Sauce Spaghetti
with Japanese Blue Crab

SECONDO

鮮魚のオープン焼き フルーツマトと香草のグラタン (小麦、乳、卵) 2,450
Oven Baked Fresh Fish with Fruit Tomatoes and Herb Gratin

国産豚ヒレ肉の低温調理 タスマニアマスタードソース (小麦、乳) 2,550
Low Temperature Cooking of Japanese Pork Fillet with Tasmanian Mustard Sauce

アンガス牛のミラノ風カツレツ (小麦、乳、卵) 2,600
Milanese Cutlet Angus Beef

仔羊とインカの目覚めのロースト (乳) 2,800
Roasted Lamb with Potatoes

上州牛 彩野菜のロースト 100g ¥3,200
Roasted Japanese Beef with Vegetables 200g ¥5,400

黒毛和牛サーロイン マッシュポテトとルッコラのサラダ (乳) 100g ¥3,500
Roasted Japanese Black Beef with Mashed Potatoes and Roquette Salad 200g ¥6,200

Roasted Japanese Beef with Vegetables



Roasted Lamb with Potatoes



※ Table charge of ¥440 per person will be added to your bill. ※ If you have any concerns about allergies, please ask our staff
※ 別途コベルトとしてお一人様440円を頂戴いたします ※アレルギーのご心配のある方はスタッフまでお尋ねください



※ 写真はイメージです

DOLCE

クラシック ティラミス ~バニラジェラート~ (小麦、乳、卵) Classic Tiramisu with Vanilla Gelato	900
トルタカプレーゼ ~ミルクジェラート~ (乳、卵) Torta Caprese with Milk Gelato	900
桃のコンポートと烏龍茶のシブースト (小麦、乳、卵) Peach Compote with Oolong Tea chiboust	950
メロンと白胡麻のパンナコッタ 抹茶のグラニテ (小麦、乳、卵) Melon and White Sesame Panna Cotta with Matcha Granita	1,000
マンゴーのミルフィーユ ~ラテジェラート~ (小麦、乳、卵) Mango Millefeuille with Milk Gelato	1,200
ドルチェミスト デザートの盛り合わせ (小麦、卵) Assorted Desserts	1,300

※日替りの為アレルギーはスタッフにお尋ねください ※If you have food allergies, please advise us in advance

COFFEE

コーヒー (Hot or Iced) Coffee	450	カフェラッテ (Hot or Iced) Cafe Latte	520
エスプレッソ Espresso	350	カプチーノ Cappuccino	520
エスプレッソ ダブル Espresso Doppio	520		

TEA

紅茶 (Hot or Iced) Tea	450
カモミール Chamomille	450
ローズヒップ Rose Hip	450



※ Table charge of ¥440 per person will be added to your bill. ※ If you have any concerns about allergies, please ask our staff
 ※ 別途コベルトとしてお一人様440円を頂戴いたします ※アレルギーのご心配のある方はスタッフまでお尋ねください