※ 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 1,450
CAESAR SALAD WITH FRESH MUSHROOMS AND BOILED EGG 税込 1,595

小海老とルッコラ、チェリートマトのクラシックサラダ 1,650
ROCKET LEAVES AND CHERRY TOMATO, SHRIMP SALAD 税込 1,815

オーガニック焼き野菜の盛り合わせ 1,750
ASSORTED SEASONAL VEGETABLES 税込 1,925

ナポリ直送水牛のモッツァレラと
たっぷりチェリートマトのカプレーゼ 1,800
"BUFFALO MILK MOZZARELLA AND CHERRY TOMATO SALAD "CAPRESE" 税込 1,980

全国各地より農園野菜のバーニャカウダ 2,000
BAGNA CAUDA 税込 2,200

ANTIPASTO ~APPETIZER~

12ヶ月熟成生ハムとサラミの盛り合わせ4種 1,700
ASSORTED PROSCIUTTO HAM AND SALAMI 税込 1,870

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 1,700
SAUTÉED MUSSEL AND CLAM WITH GARLIC TOAST 税込 1,870

小海老とスルメイカ、万願寺唐辛子のフリットミスト 1,800
FRITTO MISTO (SHRIMP, SQUID, MANGANJI PEPPER) 税込 1,980

鮮魚のカルパッチョ フレッシュレモンのドレッシング 1,800
FRESH FISH CARPACCIO WITH FRESH LEMON DRESSING 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 1,900
ASSORTED EUROPEAN CHEESE AND DRIED FRUIT 税込 2,090

The Kitchen 特製サルシッチャ(ソーセージ) マッシュポテト 150G 1,900
THE KITCHEN ORIGINAL ITALIAN SAUSAGE WITH MUSHRD POTATO 税込 2,090

プーリア産ブッラータチーズ 生ハムとラディッキオのサラダ
季節のフルーツ添え 3,100
BURRATA CHEESE WITH PROSCIUTTO HAM, CHICORY SALAD AND SEASONAL FRUIT 税込 3,410

ROCKET LEAVES
AND CHERRY TOMATO,
SHRIMP SALAD

FRITTO MISTO

CAESAR SALAD
WITH FRESH MUSHROOMS

※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

GRIGLIA ~CHARCOAL-GRILL~ GARNISH WITH GRILLED VEGETABLES

宮崎県産日向鶏 CHICKEN FROM MIYAZAKI	200G 2,500 税込 2,750
三重県産 伊勢チカラ豚 肩ロース PORK FROM MIE	200G 3,000 税込 3,300
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 5,400 税込 5,950
国産牛サーロイン JAPANESE BEEF SIRLOIN	100G 3,400 / 200G 6,200 税込 3,740 税込 6,820
黒毛和牛フィレ肉 WAGYU FILLET	100G 3,900 / 200G 7,300 税込 4,290 税込 8,030
トリュフのフライドポテト FRIED POTATOES WITH TRUFFLE	1,100 税込 1,210

※ 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

Linguine Pescatore

Spaghetti Carbonara
with Fresh Truffle

Pasta

フルーツトマトとチェリートマトのスパゲッティ
Fruit Tomato and Cherry Tomato Spaghetti
R-size 1,800 税込 1,980

ストラッチャテッラチーズとボロネーゼソースのフェットチーネ
Fettuccine with Stracciatella Cheese and Meat Sauce
R-size 1,900 税込 2,090

北海あさりとグリルしたフルーツトマトのボンゴレロッソ スパゲッティ
Spaghetti Vongole with Clam and Fruit Tomato
R-size 2,000 税込 2,200

トリュフ香る濃密卵のカルボナーラ スパゲッティ
Spaghetti Carbonara with flavoring Truffle
R-size 2,300 税込 2,530

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
R-size 2,300 税込 2,530

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
R-size 3,200 税込 3,520

Pizza

マルゲリータ
トマトソース / モッツァレラ / バジル
Tomato Sauce, Mozzarella, Basil
M-size 1,800 税込 1,980
L-size 2,450 税込 2,695

釜揚げシラスとトマト、燻製チーズ (スカモルツァ) の ピッツァ チチニエッリ
シラス / スカモルツァ
Tomato Sauce, Whitebait, Smoked Cheese, Garlic, Cherry Tomatoes
M-size 1,900 税込 2,090
L-size 2,550 税込 2,805

プロシュートコットとキノコ、たまごのビスマルク
モッツァレラ / プロシュートコット / きのこ / 半熟卵 / グラナパダーノ
Mozzarella, Prosciutto Cotto, Mushroom, Boiled Egg, Grana Padano
M-size 2,200 税込 2,420
L-size 2,950 税込 3,245

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 (モッツァレラ / タレッジョ / 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 2,400 税込 2,640
L-size 3,100 税込 3,410

＋ 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～
モッツァレラ / チェリートマト / バジル
Mozzarella, Cherry Tomato, Basil
M-size 2,400 税込 2,640
L-size 3,250 税込 3,575

Pizza Bismarck

Pizza D.O.C

※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

Dolce

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		800 税込 880
ブラウンシュガープリン・クラシコ Brown Sugar Pudding		800 税込 880
クラシックティラミス Classic Tiramisu		800 税込 880
パンナコッタと季節のマチェドニア Pannacotta with Fruit Macedonia		850 税込 935
苺のネイキッドショートケーキ Naked Short Cake		1,500 税込 1,650
オリジナルジェラート Original Gelato		550 税込 605

Coffee & Tea

エスプレッソ Espresso	450 税込 495
ダブルエスプレッソ Espresso Double	550 税込 605
コーヒー (Hot/Iced) Coffee (Hot/Iced)	500 税込 550
アイスティー Iced Tea	500 税込 550
アールグレイ Earl Grey Tea	500 税込 550
カモミール Chamomile	500 税込 550
カフェラッテ (Hot/Iced) Cafe Latte (Hot/Iced)	600 税込 660
カプチーノ Cappuccino	600 税込 660
カフェマッキアート Cafe Macchiato	600 税込 660
カフェシェケラート Cafe Shekerato	600 税込 660
自家製ジンジャーラテ Homemade Ginger Latte	700 税込 770
ホットショコラティエ Hot Chocolatier	800 税込 880

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
アマーロ 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