

APPETIZER

前菜

COLD

BAGNA CAUDA WITH FARM VEGETABLES 農園野菜のバニヤカウダ	¥950
SEASONAL PICKLES 旬野菜のピクルス	¥390
MARINATED OCTOPUS 北海だこのマリネ	¥690
SHRIMP & AVOCADO TARTARE 海老とアボカドのタルタル	¥980
SICILIAN OLIVES シチリア産生オリーブ	¥390
CHEESE チーズ各種	¥500
※盛り合わせもご用意しております。スタッフにお尋ね下さい	

HOT

GRILLED OYSTER WITH BUTTER & HERB BREADCRUMBS 兵庫県室津産 牡蠣の香草バター焼き	(1 piece) ¥450
SAUTEED CABBAGE WITH ANCHOVY GARLIC キャベツのアンチョビガーリックソテー	¥500
MATSUZAKA PORK MEATBALLS 松阪ポークのポルペッティーニ ミートボールのトマト煮	¥580
ANCHOVY FRENCH FRIES アンチョビフライドポテト	¥580
GNOCCHI もちもちジャガイモのニヨッキ	¥650
SAUSAGE WITH BLACK PEPPER 黒胡椒風味の極太ソーセージ	(1 piece) ¥690
GRATIN WITH MASHED POTATOES & MEAT SAUCE マッシュポテトとミートソースのグラタン	¥750
DEEP FRIED CALAMARI 小ヤリイカのリング揚げ	¥680
SHRIMP & MUSHROOM AJILLO 海老とマッシュルームのアヒージョ	¥850
BUFFALO CHICKEN WINGS バッファローチキンウイング	(10 pieces) ¥850 (20 pieces) ¥1,620 (30 pieces) ¥2,320

SALAD

サラダ

KALE & QUINOA VEGAN CHOPPED SALAD ケールとキヌアのヴィーガンチョップサラダ 【おすすめトッピング: グリルチキン+¥380 / グリルベーコン+¥380】	¥1,150
FRESH SPINACH & BACON SALAD ほうれん草とベーコンのサラダ 【おすすめトッピング: 温泉卵】	¥850
CAESAR SALAD シーザースサラダ	¥980

BREAD

BARTIZAN BREAD FACTORY



自社ファクトリーで焼いたこだわりのパンをお店に配達しています。

SOURDOUGH BREAD

自家製天然酵母種サワードウブレッド



BAGUETTE バゲット	¥280
GARLIC TOAST ガーリックトースト	¥380
BUTTER バター	¥100

RECOMMENDATION

おすすめ



CHARCUTERIE 厳選 肉の盛り合わせ ~シャルキュトリー~	¥1,890
--------------------------------------	--------



CAPRESE プラータチーズのカプレーゼ 『Burrata Cheese.』	¥1,350
---	--------

「最もフレッシュなチーズ」と絶賛されるプラータ

クリーミーで濃厚な新感覚のとろける食感をお楽しみください

PIZZA

ピツツア

LA BOHEME MIX ラ・ボエム ミックス	¥1,550
GORGONZOLA Served with Honey ゴルゴンゾーラ蜂蜜添え	¥1,550
MARGHERITA マルゲリータ 水牛モツツアレラ使用	¥1,650
PROSCIUTTO & RUCOLA 生ハムとルッコラ	¥1,650

MEAT

肉

ROASTED DAISEN CHICKEN 大山鶏トマホークのローストチキン	(1/2羽) ¥1,780
U.S. PRIME BEEF STEAK USプライムビーフ ステーキ 最高峰のアメリカンビーフ	(S 150g) ¥1,880 (L 300g) ¥3,280



PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

PASTA CHANGE パスタチェンジ +¥200



GLUTEN-FREE BUCKWHEAT PASTA グルテンフリーそばパスタ

Glutenの摂取を控えることで、腸内環境を整える効果があるとされています
Glutenアレルギーの方はもちろん、健康・美容を意識する方に人気です
※アレルギーをお持ちの方は、従業員までお知らせください



PASTA FRESCA BY "ASAOKA KAIKARO"

もちもちした食感と歯切れの良い旨味を感じられる
生パスタを超えるパスタ

TODAY'S PASTA 本日のパスタ

¥ASK

¥580

ARRABBIATA

¥880

¥980

STEAMED CHICKEN & GREEN ONION

¥1,080

蒸し鶏と青ネギの和風ソース
【おすすめトッピング: 大根おろし】

TOMATO & MOZZARELLA

¥1,280

完熟トマトとモツツアレラ

PARMIGIANO CHEESE RISOTTO

¥1,080

熟成パルミジャーノチーズリゾット
※米国産カルローズ米を使用

PORCINI RISOTTO

¥1,480

ポルチーニ茸のリゾット
【おすすめトッピング: ベーコン】

※米国産カルローズ米を使用

PEPERONCINO

ペペロンチーノ

¥580

【おすすめトッピング: 小ヤリイカ】

MENTAIKO

¥1,180

元祖辛子明太子

【おすすめトッピング: 小ヤリイカ / 青じそ】

CARBONARA

¥1,180

カルボナーラ

【おすすめトッピング: 辛子明太子】

BOLOGNESE

¥1,520

ボロネーズ

【おすすめトッピング: 温泉卵】

SALMON & SPINACH WITH CREAM SAUCE

¥1,580

サーモンとほうれん草のクリームソース

LANGOUSTINE & MASCARPONE WITH TOMATO SAUCE

¥1,850

手長海老とマスカルポーネのトマトソース

Extra Large Portion +¥330 パスタ、リゾット 大盛り +¥330

※そばパスタも可能

DESSERT

デザート

TIRAMISU ティラミス

¥650

GELATO

ジェラート

(1 flavor) ¥280

CARAMEL CHEESECAKE キャラメルチーズケーキ

¥550

NOCCHIOLA

ノッキョーラ

AMAOU あまおう

ORGANIC LEMON & GINGER 有機レモンしょうが

(2 flavors) ¥550

(3 flavors) ¥800

Poached Egg 温泉卵

¥180

Aojiso 青じそ

¥280

Eggplant 茄子

¥380

Prosciutto 生ハム

Natto 納豆

Calamari 小ヤリイカ

Whitebait しらす

Grated Daikon Radish 大根おろし

Spicy Cod Roe 辛子明太子

※その他お好みに合わせて対応させて頂きます。スタッフにお申し付け下さい

Menu is subject to change due to availability
季節によって食材が異なる場合がございます

Minimum Charge 880yen
18:00 以降お一人様最低 880円(税込)のご飲食代を頂戴します

Price is tax-inclusive
価格は全て税込です

Toppings Available for All Items

¥180

Poached Egg 温泉卵

¥280

Spinach ほうれん草

¥380

Bacon ベーコン