



APPETIZER

前 菜

COLD

MARINATED OCTOPUS 北海だこのマリネ	748(税込822)
SHRIMP & AVOCADO TARTARE 海老とアボカドのタルタル	1,062(税込1,168)
SEASONAL PICKLES 旬野菜のピクルス	468(税込514)
SICILIAN OLIVES シチリア産生オリーブ	468(税込514)
CHEESE チーズ各種	552(税込607)
・ FRENCH CAMEMBERT CHEESE フランス産カマンベール	・ MIMOLETTE ミモレット 18ヶ月熟成
・ GORGONZOLA PICANTE ゴルゴンゾーラ ピカンテ	蜂蜜添え
※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

BUTTERED GRILLED OYSTER WITH HERB BREADCRUMBS 牡蠣の香草バター焼き	(1 piece) 468(税込514)
SAUTEED CABBAGE WITH GARLIC ANCHOVIES キャベツのアンチョビガーリックソテー	578(税込635)
DEEP FRIED CALAMARI イカのリング揚げ	978(税込1,075)
FRENCH FRIES フライドポテト	340(税込374)
ANCHOVY FRENCH FRIES アンチョビフライドポテト	578(税込635)
GNOCCHI もちもちジャガイモのニョッキ	578(税込635)
“MERGUEZ” LAMB SAUSAGE 仔羊のソーセージ“メルゲーズ”	(1 piece) 595(税込654)
仔羊の旨みがスパイスで引き立つお酒のすすむオリジナルソーセージ	
SHRIMP & MUSHROOM AJILLO 海老とマッシュルームのアヒージョ	1,062(税込1,168)
【おすすめトッピング：サワードウブレッド 2P】	
BUFFALO CHICKEN WINGS バッファローチキンウイング	(10 pieces) 833(税込916)

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	1,088(税込1,196)
FRESH SPINACH & BACON SALAD ほうれん草とベーコンのサラダ	765(税込841)
CAESAR SALAD シーザースサラダ	833(税込916)

サラダおすすめトッピング
298(税込327)：ベーコン、アボカド
382(税込420)：生ハム

BREAD

BARTIZAN
BREAD FACTORY

サワードウは館内のバルティザンにて
焼いたものを提供しています。



SOURDOUGH BREAD

自家製天然酵母種サワードウブレッド



(2 pieces) 255(税込280)



(4 pieces) 468(税込514)

GARLIC TOAST
ガーリックトースト

468(税込514)

RECOMMENDATION

おすすめ



CHARCUTERIE
厳選 ハムとサラミの5種盛り合わせ
～シャルキュトリー～

1,683(税込1,851)



CAPRESE
ブラータチーズのカプレーゼ
『Burrata Cheese』

1,402(税込1,542)

「最もフレッシュなチーズ」と絶賛されるブラータ
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

ピッツァ

WHITEBAIT & SEAWEED Cream Sauce 釜揚げしらすと岩海苔の クリームソース	1,488(税込1,636)
LA BOHEME MIX Bacon, Shrimp, Bell Pepper, Mushroom ラ・ボエム ミックス ベーコン、海老、ピーマン、マッシュルーム	1,488(税込1,636)
GORGONZOLA Served with Honey ゴルゴンゾーラ 蜂蜜添え	1,530(税込1,683)
MARGHERITA マルゲリータ 水牛モッツァレラ使用	1,572(税込1,729)
DRY-CURED HAM & RUCOLA 生ハムとルッコラ	1,955(税込2,150)

※ハーフ＆ハーフも承ります

MAIN

メイン

ROASTED DAISEN CHICKEN (HALF) 大山鶏トマホークのローストチキン (1/2羽)	1,870(税込2,057)
VEAL CUTLET 仔牛のカツレツ ミラネーゼ	2,295(税込2,524)
U.S. PREMIUM BEEF STEAK GARLIC SOY SAUCE (S 150g) USプレミアムビーフ ステーキ (L 300g)	2,380(税込2,618) 4,165(税込4,581)
高品質のアメリカ産プレミアムビーフを、ガーリック醤油ソースと共に	



PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

1879年にナポリで誕生した『ヴォイエロ』

当時、王室ご用達であるだけでなく貴族達にも愛されなかなか手に入らなかったことから「幻のパスタ」と呼ばれるようになりました。ブロンズダイス（銅製ダイス）で昔ながらの長時間低温乾燥製法で作られているパスタは表面がザラザラしており、麺にソースが絡みやすく、もちもちとした食感で風味豊かなのが特徴。

TODAY'S PASTA 本日のパスタ	ASK
ARRABBIATA 完熟トマトのアラビアータ 【おすすめトッピング：茄子/ベーコン】 イタリア産完熟トマトと、辛さと旨味のあるのペペロンチーノピッコロを使用した こだわりのアラビアータ	833(税込 916)
MENTAIKO 元祖辛子明太子 【おすすめトッピング：青じそ】	833(税込 916)
STEAMED CHICKEN & GREEN ONION 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】	1,003(税込 1,103)
CARBONARA カルボナーラ 【おすすめトッピング：生ハム】	1,088(税込 1,196)
TOMATO & MOZZARELLA 完熟トマトとモッツァレラ	1,088(税込 1,196)
PARMIGIANO CHEESE RISOTTO 熟成パルミジャーノチーズリゾット	1,088(税込 1,196)

PEPERONCINO ペペロンチーノ 【おすすめトッピング：しらす】	587(税込645)
SHRIMP & AOJISO 小海老と青じそ 【おすすめトッピング：大根おろし】	1,003(税込 1,103)
MELANZANE メランツァーネ 【おすすめトッピング：ほうれん草】 復活!!ランチでも人気の茄子のトマトパスタ	1,088(税込 1,196)
WHITEBAIT GENOVESE しらすのジェノベーゼ 【おすすめトッピング：海老】	1,148(税込 1,262)
SHRIMP TOMATO SAUCE TOPPED WITH MASCARPONE 小海老とマスカルポーネのトマトソース	1,428(税込 1,570)
BOLOGNESE ボロネーズ 【おすすめトッピング：温泉卵】	1,428(税込 1,570)
PORCINI RISOTTO ポルチーニ茸のリゾット 【おすすめトッピング：ベーコン】	1,258(税込 1,383)
Extra Large Portion +255 (税込 280) パスタ、リゾット大盛り+255 (税込 280) ※グルテンフリーパスタも可能	

PASTA CHANGE
パスタチェンジ +212(税込 233)

GLUTEN-FREE PASTA
グルテンフリーパスタ

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

Toppings Available for All Items			
128(税込 140)	Natto 納豆	Grated Daikon Radish 大根おろし	Poached Egg 温泉卵
212(税込 233)	Aojiso 青じそ	Eggplant 茄子	Spicy Cod Roe 辛子明太子
298(税込 327)	Spinach ほうれん草	Bacon ベーコン	Shrimp 海老
382(税込 420)	Dry-Cured Ham 生ハム		Whitebait しらす

※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。

We use rice produced in Japan.
お米は国産米を使用しております。

The item may differ from the actual photo.
写真はイメージです。