

10:30 - 21:30

BITES / SALAD

 TRIPPA ALLA ROMANA WITH BRUSCHETTA ローマ風トリッパ ブルスケッタ添え	2,200
TOMATO AND BEETROOT CAPRESE WITH CHEESE PANNA COTTA トマトとビーツのカプレーゼ チーズパンナコッタ	2,090
SEA BREAM CARPACCIO WITH STRAWBERRY AND TOMATO 真鯛のカルパッチョ ストロベリー トマト	2,200
 CACIO E PEPE SALAD WITH MUSHROOMS, CABBAGE, GRAPES AND PECORINO CHEESE カチョエペペサラダ マッシュルーム キャベツ ブドウ ペコリーノチーズ	2,310
MORTADELLA AND PISTACHIO PATE EN CROUTE モルタデッラとピスタチオのパテ アンクルート	2,860
LENTIL SOUP WITH SALSA VERDE レンズ豆のスープ サルサヴェルデ添え	2,310
WINTER VEGETABLE PINZIMONIO WITH BAGNA CAUDA SAUCE 冬野菜のピンツィモニオ バーニャカウダソース仕立て	2,310
 MUSHROOMS APPLE SALAD WITH WALNUTS AND HOME-SMOKED VEGAN RICOTTA CHEESE キノコと林檎のサラダ クルミ ビーガンスマーカリコッタチーズ	2,310
SALUMI HAM PLATTER WITH BRUSCHETTA, PORCHETTA, SALAMI 12-MONTH AGED SERRANO HAM, PANCETTA AND MORTADELLA サルミプレート ブルスケッタ 成セラーノハム, ポルケッタ, サラミ, パンチェッタ, モルタデッラ	2,860
 TRUFFLE AND CHEESE FRENCH FRIES トリュフとチーズのフレンチフライ	1,320
 MARINATED OLIVES オリーブマリネ	990
MIXED NUTS ミックスナッツ	990
 BREAD AND OLIVE OIL 3PIECES HOME-MADE FOCACCIA AND MULTI-GRAIN BREAD ブレッドとオリーブオイル 自家製フォカッチャ マルティグレインブレッド	990



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

All prices quoted are subject to 15% service charge.  
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.  
表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。  
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

## PASTA

 HOME-MADE TONNARELLI CARBONARA 自家製 トンナレッリ カルボナーラ	2,420
HOME-MADE AGNOLOTTI DEL PLIN, PIEDMONT-STYLE PASTA FILLED WITH BRAISED BEEF 自家製 アニヨロッティ・デル・プリン 牛の煮込みを詰めたピエモンテ伝統パスタ	3,410
TAGLIATELLE PUTTANESCA WITH OCTOPUS, TOMATO AND OLIVES タリアテッレ タコとトマト、オリーブのプッタネスカ	2,420
PAPPARDELLE WITH BRUSSEL SPROUTS AND BRAISED LAMB SHOULDER パッパルデッレ 芽キャベツ ラム肩肉	2,420
SPAGHETTINI AGLIO E OLIO WITH WHITEBAIT, CELERIAC, BOTTARGA AND CREAM スパゲッティーニ ペペロンチーノ シラス 根セロリ からすみ クリーム	2,420
 PORCINI RISOTTO WITH CHESTNUTS AND BLACK TRUFFLE ポルチーニリゾット 栗 黒トリュフ	4,587
 VEGAN CREAMY SPAGHETTINI WITH DRY TOMATO, BRUSSELS SPROUTS, OLIVES AND CASHEW NUT ビーガンクリーミースパゲッティーニ ドライトマト 芽キャベツ オリーブ カシューなッツ	2,420
MAFALDINE WITH BOLOGNESE SAUCE マッファルディーネ ボロネーゼソース	2,420
 FUSILLI WITH GORGONZOLA SAUCE, CARAMELIZED APPLE AND WALNUTS フジッリ ゴルゴンゾーラソース リンゴのキャラメリゼ クルミ	2,200

## PIZZA

PIZZA BOLOGNA MORTADELLA AND TRUFFLES CHEESE ボローニャモルタデッラとトリュフチーズのピザ	3,520
 MARGHERITA マルゲリータ	2,420
 MARINARA WITH CAPERS, OREGANO AND CHERRY TOMATO マリナーラ ケッパー オレガノ チェリートマト	2,090



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

All prices quoted are subject to 15% service charge.

Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ 15% を別途申し受けます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

---

## MAIN

---

 BRAISED WILD BOAR IN TUSCAN-STYLE AGRODOLCE WITH WHITE POLENTA イノシシ肉のトスカーナ風アグロ ドルチェ ホワイトポレンタ	4,180
DUCK LEG CACCIATORE WITH MUSHROOMS AND FIG 鴨もも肉のカチャトーラ きのこ イチジク	4,180
ROASTED YELLOWTAIL WITH FENNEL, ORANGE, OLIVES AND BAGNA CAUDA SAUCE ブリのロースト フェンネル オレンジ オリーブ バニヤカウダソース	3,520
MONKFISH ACQUA PAZZA WITH CHERRY TOMATOES アンコウのアクアパッツァ チェリートマト	3,520
PORK SALTIMBOCCA WITH WINTER VEGETABLES AND MARSALA SAUCE ポークサルティンボッカ 冬野菜 マルサラソース	3,630
120GR JAPANESE BEEF SIRLOIN WITH WINTER VEGETABLES, POTATOES AND GREEN PEPPER SAUCE 和牛サーロインのグリル 冬野菜 ローストポテト グリーンペッパー ソース	6,160
150GR AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN WITH WINTER VEGETABLES, POTATOES AND TRUFFLE SAUCE オーストラリア産牛サーロイン 冬野菜 ローストポテト トリュフソース	4,840
150GR CHICKEN THIGH WITH WINTER VEGETABLES, POTATOES AND SAMBUCA SAUCE 鶏モモのグリル 冬野菜 ローストポテト サンブーカソース	3,740
 VEGAN ROASTED VEGETABLES WITH HORSERADISH CREAM ビーガンローストベジタブル ホースラディッシュクリーム	3,300

---

## SIDE

---

 TRUFFLE AND CHEESE MASH POTATO トリュフとチーズのマッシュポテト	1,320
 GARDEN MIXED SALAD ミックスサラダ	1,320
 PEPPERONCINO SAUTÉED BROCCOLI WITH ALMONDS ブロッコリーのソテー ペペロンチーノ アーモンド	1,320



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

All prices quoted are subject to 15% service charge.  
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

## DESSERT

 LIMONCELLO BABA リモンチェッロ ババ	1,309
 NOCCIOLA PARIS-BREST ヘーゼルナッツ パリブレスト	1,309
ORANGE CHEESECAKE オレンジチーズケーキ	1,416
 DOLCEZZA WITH CHOCOLATE チョコレートのドルチェツツア	1,416
DELIZIA WITH STRAWBERRY AND PISTACHIO ストロベリーとピスタチオのデリツィア	1,320



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

All prices quoted are subject to 15% service charge.  
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

21:30 - 6:30

---

## BITES / SALAD

---

LENTIL SOUP WITH SALSA VERDE  
レンズ豆のスープ サルサヴェルデ添え

2,310

 MUSHROOMS APPLE SALAD WITH WALNUTS AND HOME-SMOKED VEGAN RICOTTA CHEESE  
キノコと林檎のサラダ クルミ ピーガンスマーキュリコッタチーズ

2,310

SALUMI HAM PLATTER WITH BRUSCHETTA, PORCHETTA, SALAMI  
12-MONTH AGED SERRANO HAM, PANCETTA AND MORTADELLA  
サルーミプレート ブルスケッタ 成セラーノハム, ポルケッタ, サラミ, パンチェッタ, モルタデッラ

2,860

 TRUFFLE AND CHEESE FRENCH FRIES  
トリュフとチーズのフレンチフライ

1,320

 MARINATED OLIVES  
オリーブマリネ

990

MIXED NUTS  
ミックスナッツ

990

 BREAD AND OLIVE OIL 3PIECES  
HOME-MADE FOCACCIA AND MULTI-GRAIN BREAD  
ブレッドとオリーブオイル  
自家製フォカッチャ マルティグレインブレッド

990

---

## PASTA

---

TAGLIATELLE PUTTANESCA WITH OCTOPUS, TOMATO AND OLIVES  
タリアテッレ タコとトマト、オリーブのプッタネスカ

2,420

MAFALDINE WITH BOLOGNESE SAUCE  
マッファルディーネ ボロネーゼソース

2,420



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

All prices quoted are subject to 15% service charge.  
Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.  
表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。  
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

---

## MAIN

---

120GR JAPANESE BEEF SIRLOIN WITH WINTER VEGETABLES, POTATOES, AND GREEN PEPPER SAUCE 6,160  
和牛サーロインのグリル 冬野菜 ローストポテト グリーンペッパーソース

150GR AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN WITH WINTER VEGETABLES, POTATOES AND TRUFFLE SAUCE 4,840  
オーストラリア産牛サーロイン 冬野菜 ローストポテト トリュフソース

150GR CHICKEN THIGH WITH WINTER VEGETABLES, POTATOES AND SAMBUCA SAUCE 3,740  
鶏モモのグリル 冬野菜 ローストポテト サンブーカソース

 WAGYU BURGER FRIED ONIONS, BACON JAM AND CHEDDAR CHEESE 3,630  
和牛バーガー フライドオニオン ベーコンジャム チェダーチーズ

---

## SIDE

---

 TRUFFLE AND CHEESE MASH POTATO 1,320  
トリュフとチーズのマッシュポテト

 GARDEN MIXED SALAD 1,320  
ミックスサラダ

---

## DESSERT

---

ORANGE CHEESECAKE 1,416  
オレンジチーズケーキ

 DOLCEZZA WITH CHOCOLATE 1,416  
チョコレートのドルチェツツア

DELIZIA WITH STRAWBERRY AND PISTACHIO 1,320  
ストロベリーとピスタチオのデリツィア



Vegetarian



Vegan



Gluten free



Chef's recommendation

All prices quoted are subject to 15% service charge.

Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、  
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。