

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 キノコと林檍のサラダ クルミ ビーガンズモークリコッタチーズ	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 成セラノーハム, 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 アニョロッティ・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、オリーブのブッタネスカ	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 カシューナッツ	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

	<b>BRAISED WILD BOAR IN TUSCAN-STYLE AGRODOLCE WITH WHITE POLENTA</b> 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
	<b>DUCK LEG CACCIATORE WITH MUSHROOMS AND FIG</b> 鴨もも肉のカチャトーラ きのこと イチジク	4,180
	<b>ROASTED YELLOWTAIL WITH FENNEL, ORANGE, OLIVES AND BAGNA CAUDA SAUCE</b> ブリのロースト フェンネル オレンジ オリーブ バーニャカウダソース	3,520
	<b>MONKFISH ACQUA PAZZA WITH CHERRY TOMATOES</b> アンコウのアクアパッツァ チェリートマト	3,520
	<b>PORK SALTIMBOCCA WITH WINTER VEGETABLES AND MARSALA SAUCE</b> ポークサルティンボッカ 冬野菜 マルサラソース	3,630
	<b>120GR JAPANESE BEEF SIRLOIN WITH WINTER VEGETABLES, POTATOES AND GREEN PEPPER SAUCE</b> 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
	<b>150GR AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN WITH WINTER VEGETABLES, POTATOES AND TRUFFLE SAUCE</b> 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
	<b>150GR CHICKEN THIGH WITH WINTER VEGETABLES, POTATOES AND SAMBUCA SAUCE</b> 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
	<b>VEGAN ROASTED VEGETABLES WITH HORSERADISH CREAM</b> 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

	<b>TRUFFLE AND CHEESE MASH POTATO</b> トリュフとチーズのマッシュポテト	1,320
	<b>GARDEN MIXED SALAD</b> ミックスサラダ	1,320
	<b>PEPERONCINO SAUTÉED BROCCOLI WITH ALMONDS</b> 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ァ	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 ビーガンスモークリコッタチーズ

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

## 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ァ

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。