

APPETIZER/BITES

**DAVIDE'S PIZZA GENOVESE PIE WITH ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES**  
 ダビデのピザ ジェノベーゼパイ ズッキーニ ドライトマト



2,178

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

2,860

**MOZZARELLA FROM NAPOLI WITH SEASONAL FRUIT**  
 ナポリ産モッツアレラ 季節の果物

ADD ON PROSCIUTTO OR SWORD FISH CARPACCIO  
 追加 プロシュート or メカジモカルパッチョ

2,200

**CAESAR SALAD WITH HOME-MADE SMOKED BACON AND POACHED EGGS**  
 シーザーサラダ 自家製ベーコンとチキン ポーチエッグ

2,420

**VENETIAN STYLE WHITE AND GREEN ASPARAGUS WITH EGGS AND CHEESE**  
 ホワイトアスパラガスとグリーンアスパラガスのヴェネツィア風 オランダーズソース

2,310

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

1,320

**SEASONAL SALAD WITH ARTICHOKE, APRICOT, PECORINO AND CRACKED PEPPER**  
 季節のサラダ アーティーチョーク アプリコット ペコリーノチーズ 黒胡椒

2,310

**GARDEN MIXED SALAD**  
 ミックスサラダ

1,320

**HARVEST POTTAGE WITH BROAD BEANS, GREEN PEAS AND EGGS FRITTATA**  
 ハーベストポタージュ そら豆 グリーンピース フリッタータ

2,178

**PEPERONCINO 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

**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

**MARINATED OLIVES**  
 オリーブマリネ

990

**MIXED NUTS**  
 ミックスナッツ

990

MAIN

PASTA

**HOME-MADE TONNARELLI CARBONARA**  
 自家製トンナレリ カルボナーラ



2,420

**CHARCOALED YELLOWTAIL WITH CABBAGE AND ANCHOVY**  
 鱈のグリル キャベツとアンチョビソース

3,520

**LASAGNA**  
 ラザニア



2,420

**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

**TAGLIOLINI WITH BROCCOLINI AND SEAFOOD**  
 タリオリーニ ブロッコリーニ シーフード

2,420

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

3,740

**SPAGHETTINI WITH BASIL PESTO, CHERRY TOMATOES AND PARMESAN**  
 スパゲッティーニ バジルペスト チェリートマト パルメザン

2,420

**ATSUGI PORK CUTLET ALLA MILANESE**  
 ミラノ風 厚木とんかつ



3,740

**VEGAN CREAMY SPAGHETTINI WITH DRIED TOMATOES, CABBAGE AND OLIVES**  
 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

2,420

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

4,840

**ROASTED SPRING VEGETABLES WITH VEGAN HORSE RADISH SAUCE**  
 春野菜のロースト ビーガンホースラディッシュソース

3,267

BURGERS/PIZZA

**CHICKEN BURGER FRIED CHICKEN, RED ONION, LETTUCE**  
 チキンバーガー フライドチキン レッドオニオン レタス

1,700

**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

2,287

**BEEF BURGER BEEF PATTY, BACON, CHEESE, TOMATO, LETTUCE**  
 ビーフバーガー ビーフパティ ベーコン チーズ トマト レタス

2,860

**MARGHERITA**  
 マルゲリータ

2,420

**WAGYU BURGER FRIED ONIONS, BACON JAM AND CHEDDAR CHEESE**  
 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

3,630

**QUATTRO FORMAGGI PIZZA WITH HONEY**  
 クアトロフォルマッジピザ はちみつ

2,750

**BURGER ADD-ONS**

Beef Patty	+1,800	Fried Chicken	+900	Wagyu Beef Patty	+2,200
ビーフパティ		フライドチキン		和牛パティ	
Tomatoes	+250	Cheese	+650	Avocado	+450
トマト		チーズ		アボカド	

**PIZZA ADD-ONS**  
 Prosciutto +800  
 プロシュート

**BEER COMBO +800**



CHOICE OF PIZZA + ASAHI 'SUPER DRY'

CHOICE OF BURGER + ASAHI 'SUPER DRY'

**LIMONCELLO BABA**  
 リモンチェットロ パバ

1,309

**TIRAMISU**  
 ティラミス



1,220

**STRAWBERRY AND SAKURA TART**  
 イチゴと桜のタルト

1,416



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。

# LUNCH COURSE MENU

2 COURSE	APPETIZER   PASTA	3,740
3 COURSE	APPETIZER   PASTA   DESSERT	3,960
4 COURSE	APPETIZER   PASTA   FISH OR MEAT   DESSERT	5,060
5 COURSE	APPETIZER   PASTA   FISH   MEAT   DESSERT	6,160

## CHOICE OF APPETIZER



DAVIDE'S PIZZA GENOVESE PIE  
WITH ZUCCHINI, GREEN BEANS, DRIED TOMATOES  
ジェノベーゼパイ ズッキーニ インゲン ドライトマト



VENETIAN STYLE WHITE AND GREEN ASPARAGUS  
WITH EGGS AND CHEESE  
ホワイトアスパラガスとグリーンアスパラガスのヴェネツィア風サラダ



MOZZARELLA FROM NAPOLI  
WITH SEASONAL FRUIT  
ナポリ産モzzarella 季節の果物

ADD ON PROSCIUTTO OR SWORD FISH CARPACCIO +825  
追加 プロシュート or メカジキカルパッチョ

## CHOICE OF PASTA



SPAGHETTINI WITH BASIL PESTO,  
CHERRY TOMATOES AND PARMESAN  
スパゲッティーニ バジルペスト  
チェリートマト パルメザン

TAGLIOLINI WITH BROCCOLINI  
AND SEAFOOD  
タリオリーニ ブロッコリーニ シーフード



LASAGNA  
ラザニア

## CHOICE OF MAIN

CHARCOALED YELLOWTAIL  
WITH CABBAGE AND ANCHOVY  
鰯のグリル キャベツとアンチョビソース



ATSUGI PORK CUTLET ALLA MILANESE  
ミラノ風 厚木とんかつ

## CHOICE OF DESSERT

LIMONCELLO BABA  
リモンチェッロ ババ



TIRAMISU  
ティラミス

Coffee or Tea  
コーヒー or 紅茶



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。

## DINNER COURSE MENU

3 COURSE	APPETIZER   PASTA   DESSERT	4,752
4 COURSE	APPETIZER   PASTA   FISH OR MEAT   DESSERT	6,083
5 COURSE	APPETIZER   PASTA   FISH   MEAT   DESSERT	7,392

### CHOICE OF APPETIZER



DAVIDE'S PIZZA GENOVESE PIE  
WITH ZUCCHINI, GREEN BEANS, DRIED TOMATOES  
ジェノベーゼパイ ズッキーニ インゲン ドライトマト



VENETIAN STYLE WHITE AND GREEN ASPARAGUS  
WITH EGGS AND CHEESE  
ホワイトアスパラガスとグリーンアスパラガスの  
ヴェネツィア風サラダ



MOZZARELLA FROM NAPOLI  
WITH SEASONAL FRUIT  
ナポリ産モzzarella 季節の果物

ADD ON PROSCIUTTO OR SWORD FISH CARPACCIO +825  
追加 プロシュート or メカジカルパチョ

### CHOICE OF PASTA



SPAGHETTINI WITH BASIL PESTO,  
CHERRY TOMATOES AND PARMESAN  
スパゲッティーニ バジルペースト  
チェリートマト パルメザン

TAGLIOLINI WITH BROCCOLINI  
AND SEAFOOD  
タリオリーニ ブロッコリーニ シーフード



LASAGNA  
ラザニア

### CHOICE OF MAIN

CHARCOALED YELLOWTAIL  
WITH CABBAGE AND ANCHOVY  
鰯のグリル キャベツとアンチョビソース



ATSUGI PORK CUTLET ALLA MILANESE  
ミラノ風 厚木とんかつ

### CHOICE OF DESSERT

LIMONCELLO BABA  
リモンチェットロ ババ



TIRAMISU  
ティラミス

Coffee or Tea  
コーヒー or 紅茶



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。