

YAKITORI

Serving Time: From Dinner 17:00 - 23:00 (Last Order 21:00)



4 KINDS OF YAKITORI

やきとり 4 種

2 本 880



Chicken Skin
とりかわ



Chicken Meatballs
つくね



Chicken Wings
てばさき



Chicken Thigh
とりもも

CHOICE OF SAUCE

Salt Sauce
塩ダレ

Garlic Sauce
にんにくダレ

Sweet Sauce
甘ダレ

YAKITORI SET

Salad / 4 kinds of Yakitori / Tiramisu

サラダ / やきとり 4 種 / ティラミス

3,300

Salad / 4 kinds of Yakitori / Kamameshi / Tiramisu

サラダ / やきとり 4 種 / 釜めし / ティラミス

4,950



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。

SNACKS



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

1,320



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



MARINATED OLIVES
オリーブマリネ

990

MIXED NUTS
ミックスナッツ

990



SEAWEED RICE CRACKERS SENBEI WITH TOFU MISO
海苔のお煎餅 豆腐味噌

990



FRIED BREAD ARANCINI WITH MUSHROOM AND UMEBOSHI
アランチーニ マッシュルームと梅干し

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。

LUNCH COURSE MENU

2 COURSE	APPETIZER PASTA OR BURGER/PIZZA OR MAIN	4,114
3 COURSE	APPETIZER PASTA OR BURGER/PIZZA OR MAIN DESSERT	4,356
4 COURSE	APPETIZER PASTA MAIN DESSERT	5,566
5 COURSE	APPETIZER PASTA FISH MEAT DESSERT	6,776

CHOICE OF APPETIZER



GARDEN MIXED SALAD

ミックスサラダ



GORGONZOLA AND MASCARPONE CHEESE WITH APPLES, KUMQUAT AND CARAMELIZED WALNUT

ゴルゴンゾーラとマスカルポーネチーズ リンゴ モンカン キャラメリゼしたクルミ

ADD ON PROSCIUTTO +800

追加 プロシュート

EGGPLANT SICILLIAN CAPONATA WITH SMOKED SWORDFISH CARPACCIO AND CRISPY CAPER

シチリア風ナスのカポナータ スモークメカジキのカルパッチョ クリスピーケッパー

CHOICE OF PASTA



LASAGNA

ラザニア

CREAMY TAGLIATELLE WITH SMOKED SALMON AND SPINACH

クリーミータリアテッレ スモークサーモン ほうれん草

ADD ON SALMON ROE +1,320

追加 イクラ



ROASTED CHESTNUT AND POTATOES GNOCCHI WITH LEEKS AND GORGONZOLA

ローストした栗とジャガイモのニョッキ ネギ ゴルゴンゾーラ

CHOICE OF BURGER/PIZZA



PIZZA MARGHERITA

ピザ マルゲリータ

BEEF BURGER WITH FRENCH FRIES

BEEF PATTY, BACON, CHEESE, TOMATO, LETTUCE, GRAIN MUSTARD AND BBQ SAUCE

ビーフバーガー フレンチフライ添え

ビーフパティ ベーコン チーズ トマト レタス 粒マスタード バーベキューソース

CHOICE OF MAIN

CHARCOALED YELLOWTAIL WITH CABBAGE AND ANCHOVY

鱈のグリル キャベツとアンチョビのソース



ATSUGI PORK CUTLET ALLA MILANESE

ミラノ風 厚木とんかつ

CHOICE OF DESSERT



MATCHA TIRAMISU

抹茶ティラミス

with Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

TIRAMISU

ティラミス



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 OR BURGER/PIZZA OR MAIN DESSERT	4,752
4 COURSE	APPETIZER PASTA MAIN DESSERT	6,083
5 COURSE	APPETIZER PASTA FISH MEAT DESSERT	7,392

CHOICE OF APPETIZER



GARDEN MIXED SALAD

ミックスサラダ



GORGONZOLA AND MASCARPONE CHEESE WITH APPLES, KUMQUAT AND CARAMELIZED WALNUT

ゴルゴンゾーラとマスカルポーネチーズ リンゴ ミンカン キャラメリゼしたクルミ

ADD ON PROSCIUTTO +800

追加 プロシュート

EGGPLANT SICILIAN CAPONATA WITH SMOKED SWORDFISH CARPACCIO AND CRISPY CAPER

シチリア風ナスのカポナータ スモークメカジモのカルパチョ クリスピーケッパー

CHOICE OF PASTA



LASAGNA

ラザニア

CREAMY TAGLIATELLE WITH SMOKED SALMON AND SPINACH

クリーミータリアテッレ スモークサーモン ほうれん草

ADD ON SALMON ROE +1,320

追加 イクラ



ROASTED CHESTNUT AND POTATOES GNOCCHI WITH LEEKS AND GORGONZOLA

ローストした栗とジャガイモのニョッキ ネギ ゴルゴンゾーラ

CHOICE OF BURGER/PIZZA



PIZZA MARGHERITA

ピザ マルゲリータ

BEEF BURGER WITH FRENCH FRIES

BEEF PATTY, BACON, CHEESE, TOMATO, LETTUCE, GRAIN MUSTARD AND BBQ SAUCE

ビーフバーガー フレンチフライ添え

ビーフパティ ベーコン チーズ トマト レタス 粒マスタード バーベキューソース

CHOICE OF MAIN

CHARCOALED YELLOWTAIL WITH CABBAGE AND ANCHOVY

鰯のグリル キャベツとアンチョビのソース



ATSUGI PORK CUTLET ALLA MILANESE

ミラノ風 厚木とんかつ

CHOICE OF DESSERT



MATCHA TIRAMISU

抹茶ティラミス

with Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

TIRAMISU

ティラミス



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。

APPETIZERS



**GORGONZOLA AND MASCARPONE CHEESE
WITH APPLES, KUMQUAT AND CARAMELIZED WALNUT**

ゴルゴンゾーラとマスカルポーネチーズ
リンゴ モンカン キャラメリゼしたクルミ

ADD ON PROSCIUTTO

追加 プロシュート

2,310

800



**EGGPLANT SICILIAN CAPONATA WITH
SMOKED SWORDFISH CARPACCIO AND CRISPY CAPER**

シチリア風ナスのカポナータ
スモークメカジキカルパッチョ クリスピーケッパー

2,310



**MINISTRONE WITH CANNELLINI BEANS,
SALSA VERDE AND CROUTONS**

ミネストローネ カネッリーニ豆 サルサヴェルデ クルトン

2,178



**SALUMI HAM PLATTER
WITH BRUSCHETTA, 12-MONTH AGED SERRANO HAM,
PORCHETTA, SALAMI, PANCETTA AND MORTADELLA**

サルミプレート
ブルスケッタ 熟成セラーノハム ポルケッタ サラミ
パンチェッタ モルタデッラ

2,860



GARDEN MIXED SALAD

ミックスサラダ

1,320



**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モン ポーチエッグ

2,420



**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



 **LASAGNA**
ラザニア

2,420



**CREAMY TAGLIATELLE
WITH SMOKED SALMON AND SPINACH**
クリーミータリアテッレ スモークサーモン ほうれん草
ADD ON SALMON ROE
追加 イクラ

2,420



 **ROASTED CHESTNUT AND POTATOES GNOCCHI
WITH LEEKS AND GORGONZOLA**
ロースト栗とジャガイモのニョッキ ネギ ゴルゴンゾーラ

2,310

1,320



 **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



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。

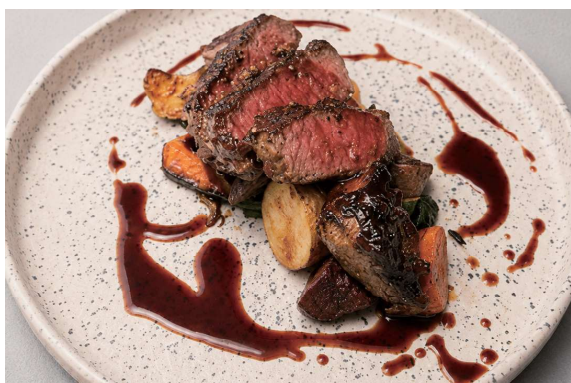
MAIN



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



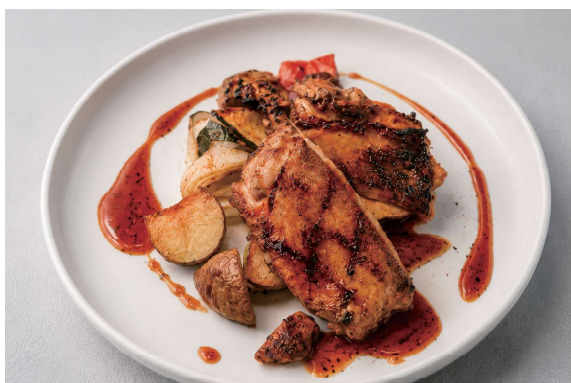
3,520  **ATSUGI PORK CUTLET ALLA MILANESE** 3,740
ミラノ風 厚木とんかつ



**120GR JAPANESE BEEF SIRLOIN
WITH VEGETABLES, POTATOES AND GREEN PEPPER SAUCE** 6,160
和牛サーロインのグリル
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 VEGETABLES, POTATOES AND TRUFFLE SAUCE** 4,840
オーストラリア産牛サーロイン
野菜 ローストポテト トリュフソース



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



3,740  **ROASTED VEGETABLES
WITH VEGAN HORSE RADISH SAUCE** 3,267
野菜のロースト ビーガンホースラディッシュソース



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。

BURGER



PORK CUTLET BURGER WITH HACHIKO SAUCE
カツバーガー ハチ公ソース

2,420



BEEF BURGER WITH FRENCH FRIES
BEEF PATTY, BACON, CHEESE, TOMATO, LETTUCE, GRAIN MUSTARD AND BBQ SAUCE
ビーフバーガー フレンチフライ添え
ビーフパティ ベーコン チーズ トマト レタス グレインマスタード バーベキューソース

2,831



WAGYU BURGER WITH FRENCH FRIES
FRIED ONIONS, BACON JAM, PICKLES, CHEDDAR CHEESE, FRIED EGG AND SMOKED MAYO
和牛バーガー フレンチフライ添え
フライドオニオン ベーコンジャム ピクルス チェダーチーズ 目玉焼き スモークマヨ

3,630

BURGER ADD-ONS

Beef Patty	+1,800	Wagyu Beef Patty	+2,200	Avocado	+450
ビーフパティ		和牛パティ		アボカド	
Tomatoes	+250	Cheese	+650		
トマト		チーズ			



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。

PIZZA



 **MARGHERITA**
マルゲリータ



2,420  **QUATTRO FORMAGGI PIZZA WITH HONEY**
クアトロフォルマッジピザ はちみつ 2,750



DAVIDE'S PIZZA PEPPERONI WITH SPICY SALAMI, BELL PEPPER, OLIVES AND SALSA VERDE
ダビデのピザ ペペロニ
スパイシーサラミ パプリカ オリーブ サルサヴェルデ 2,750



YAKITORI PIZZA WITH CORN, SEAWEED AND BURDOCK
焼き鳥ピザ コーン 海苔 ゴボウ 2,750

PIZZA ADD-ONS

Prosciutto +800
プロシュート

DESSERT



 **MATCHA TIRAMISU**
抹茶ティラミス



1,320  **TIRAMISU**
ティラミス 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。

KIDS MENU



TOMATO PENNE

トマトペンネ

990

SPAGHETTINI BOLOGNESE

スパゲッティーニ ボロネーゼ

990



MACARONI AND CHEESE

マカロニチーズ

990

CHEESEBURGER WITH FRENCH FRIES

チーズバーガー フレンチフライ

990



PIZZA MARGHERITA

ピザ マルゲリータ

1,430



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。

MONT BLANC PARFAIT

4,180

NOUGATINE TUILLE

ヌガティースチュイル

MINT

ミント

CHESTNUT

栗

CHESTNUT CREAM

栗のクリーム

FEUILLETINE

フィユティース

GRAPE ICE CREAM

グレープアイスクリーム

VANILLA ICE CREAM

バニラアイスクリーム

WHIPPED CREAM

ホイップクリーム

CASSIS JAM

カシスジャム

CHESTNUT CUBE

栗のキューブ

VANILLA PANNA COTA

バニラパannaコッタ

HAZELNUT CRUMBLE

ヘーゼルナッツクランブル



ADD ONS

FRENCH FRIES

フレンチフライ

1,320

2-HOURS DRINK FREE FLOW

2 時間飲み放題

2,750

BEER, WHITE WINE, RED WINE, LEMON SOUR, HIGHBALL,
NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE, SOFTDRINKS

ビール、白ワイン、赤ワイン、レモンサワー、ハイボール、
ノンアルコールスパークリングワイン、ソフトドリンク (3 種)

All prices quoted are subject to 15% service charge.
表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。

GRAPE AFTERNOON TEA

6,087



GRAPE MARSHMALLOW
グレープマシュマロ



GRAPE MACARON
グレープのマカロン



GRAPE TARTLET
グレープのタルト



GRAPE YOGURT JELLY
グレープヨーグルトゼリー



GRAPE PATE DE FRUIT
グレープのパートドフリュイ



GRAPE SWEET MINISTRONE
グレープスイートミネストローネ



MUSHROOMS TARTLET WITH
BALSAMIC GRAPE AND SANCHEO
キノコタルト
バルサミコ風味のブドウとサンチョ



GRAPES AND BACON BROCHETTE
WITH HONEY MUSTARD AND KINAKO
ブドウとベーコンのプロシュエット
ハニーマスタードときなこ



GRAPE PARFAIT
グレープのパフェ



SAVORY MINI WAFFLE WITH
GOAT CHEESE AND GLAZED ONION-GRAPES
セイボリーミニワッフル
ゴートチーズとキャラメリゼした玉ねぎとブドウ

CAFE FREE SELECTION

COFFEE

HITS ORIGINAL BLEND
HITS オリジナル ブレンド

CAFÉ LATTE
カフェラテ

ICED COFFEE
アイスコーヒー

CAPPUCCINO
カプチーノ

TEA

ENGLISH BREAKFAST (ICE/HOT)
イングリッシュブレックファースト

MASALA CHAI
マサラチャイ

MORGENTAU
モルゲンタウ

CAMOMILE
カモミール

SOFT PEACH (ICE/HOT)
ソフトピーチ

ORIGINAL ROOIBOS
オリジナルルイボス

STRAWBERRY FIELD
ストロベリーフィールド

PEPPERMINT
ペパーミント

EARL GREY
アールグレイ

IRISH WHISKEY-CREAM
アイリッシュウィスキークリーム

AYURVEDA HERB & GINGER
アーユルヴェーダハーブ&ジンジャー

PAI MU TAN & MELON
パイムタン&メロン

All prices quoted are subject to 15% service charge.
表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。