

A LA CALTE

APPETIZER 前菜

Assorted appetizer 本日の前菜盛り合わせ	¥2,270
Bagna cauda お野菜のバーニャカウダ	¥1,850
Fish carpaccio of the season 旬魚と旬菜のカルパッチョ	¥1,650
Home made smoked salmon with seasonal vegetables 自家製スモークサーモン 旬野菜添え	¥1,550
Cured ham and salami バルマ産生ハムとサラミ盛り合わせ	¥1,650
Cesar salad 特製シーザーサラダ、生ハム添え	¥1,130
Grilled vegetables 石窯焼き旬野菜の盛り合わせ	¥1,240
Vegetable soup トスカーナ風野菜たっぷりのスープ	¥720

PIZZA ピザ

	Smal	Regular
Margherita (tomato sauce, mozzarella, basil) マルゲリータ	¥1,130	¥1,650
Four Cheeses (mozzarella, Grana Padano, gorgonzola, taleggio) クワトロフォルマッジオ	¥1,340	¥1,850
Cured Ham and Rocket (cured ham, rocket, mozzarella, Grana Padano) プロシュート ルーゴラ	¥1,340	¥1,850
Zucchini & Anchovy with tomato sauce (Zucchini, Anchovy, mozzarella, tomato sauce) ズッキーニとアンチョビのトマトソース	¥1,240	¥1,750
Squid and green beans and walnut with basil sauce (Squid, Green beans, Walnut, Grana Padano, Basil sauce) 小ヤリイカとインゲン、クルミのジェノベーゼ	¥1,340	¥1,850

PASTA パスタ

Home-made pasta "Tagliolini" with Snow crab and tomato cream sauce ズワイガニのトマトクリームソース自家製タリオリーニ	¥1,650
Squid ink kneaded Tagliolini with turbo and whelk basil sauce イカスミを練り込んだ"タリオリーニ" サザエとツブ貝のジェノベーゼソース	¥1,700
Cornmeal Tagliatelle with quails egg and Hazelnuts Simmered in Marsala liqueur 埼玉産のウズラを香味野菜とマルサラで柔らかく煮込みました	¥1,800
Pasta of the day 本日のパスタ	¥1,650
Risotto of the day 本日のリゾット We use 100% domestic rice.	¥1,650

GRILL グリル

Beef rib roast steak (We cook it from 200g by 100g unit) 牛リブロースの石窯焼きビステッカ	200g	¥3,700
Premium Fat-marbled Japanese beef 黒毛和牛のビステッカ	100g	¥4,210
Fish of the day Fish of the day 本日のシェフおまかせ旬魚料理		¥2,060
Lamb chop 骨付き仔羊脊肉		¥2,470
Pork rib loin 岩中豚のロース		¥2,060
Grilled chicken 大山鷄モモ肉のグリル		¥2,060

表示価格は税込価格です。税込価格にサービス料10%を別途頂戴致します。
Tax included in. An additional 10% service charge will added.