

# BREAKFAST

8,500

## Sustainability Commitment / サステナビリティへの取り組み

With sustainability and quality in mind, our starters and main dishes are freshly prepared upon order to minimize food waste. A thoughtfully curated selection of artisan breads is available throughout your visit.

Additional dishes may be ordered at your leisure.

サステナビリティへの取り組みの一環として、前菜およびメインディッシュはご注文をいただいてから丁寧にお作りしております。

こだわりのブレッドセレクションをご自由にお楽しみください。

追加のご注文も承りますので、お好みに合わせてご遠慮なくお申し付けください。

## STARTERS

### Morning Harvest

Seasonal Fruit, Daily Granola, Flavored Yogurt, Hot-Smoked Salmon

モーニングハーベスト

季節のフルーツ 日替わりグラノーラ ヨーグルト 温燻製サーモン

### Acai Bowl (PF)

Greek Yogurt, Acai Puree, Seasonal Fruits

アサイーボウル

ギリシャヨーグルト アサイーピューレ 季節のフルーツ

### Bircher Muesli (PF)

Rolled Oats, Apple, Blueberry, Brown Sugar

バーチャーミューズリー

ロールドオーツ リンゴ ブルーベリー ブラウンシュガー

### Croissant & Ricotta (PF)

Tokyo Honey, Raspberry

クロワッサン&リコッタ

東京はちみつ ラズベリー

### Seasonal Fruit Platter (PB)(GF)(DF)

季節のフルーツ盛り合わせ

## From The Bakery

An assortment of artisan breads, served with butter and selected condiments, is available throughout your visit.

各種ブレッドを、バターおよび厳選したコンディメントとともにご用意いたします。

お好みのタイミングでお楽しみください。

# BREAKFAST

---

## MAIN

### Kurofuji Farm Free-Range Eggs - Cook Any Style (GF)

- Scrambled Egg
- Sunny side up / Over Easy / Over Medium / Over Hard
- Boiled Egg, / Soft Boiled Egg / Hard Boiled Egg
- Poached Egg

Served with Bacon, Sausage, Mushrooms, Green Salad

### 黒富士農場平飼い卵 - お好みスタイルで (GF):

- ス克蘭ブルエッグ,
- 目玉焼き / サニーサイドアップ / オーバーイージー / オーバーミディアム / オーバーハード
- ゆで卵 / 半熟 / 固ゆで
- ポーチドエッグ

下記より調理方法をお選びください:

ベーコン ソーセージ 茸 グリーンサラダ

### Kurofuji Farm Free-Range Omelettes

黒富士農場平飼い卵のオムレツ

Choice of Fillings: Tomato, Paprika, Mushroom, Ham, Cheese, Onion

オムレツトッピング: トマト パプリカ 茸 ハム チーズ オニオン

### Japanese Breakfast

Grilled Catch of the Day, Kobachi, Toasted Seaweed, Kurofuji Farm Free-Range Egg Tamagoyaki,

Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

Natto (Can be provided upon request)

和朝食 本日の焼き魚 小鉢 焼き海苔 黒富士農場平飼い卵焼き ご飯 味噌汁 香の物

納豆 (ご要望によりご用意いたします。)

※Vegan / Gluten Free / Dairy Free Option Available ※ビーガン / グルテンフリー / デイリーフリーに対応しております

### Avocado Toast (PF)

Focaccia, Avocado, Free Range Kurofuji Farm Free-Range Scrambled Egg

アヴォカドトースト

フォカッチャ アヴォガド 黒富士農場平飼い卵のスクランブルエッグ

### Buttermilk Pancake (PF)

Banana, Whipped Cream, Caramel Sauce

バターミルクパンケーキ

バナナ ホイップクリーム キャラメルソース

### Brioche French Toast (PF)

Mixed Berries, Whipped Cream, Maple Syrup

ブリオッシュフレンチトースト

ミックスベリーズ ホイップクリーム メープルシロップ

### Turkish Egg

Poached Egg, Ricotta, Flat Bread, Garlic Yoghurt, Salsa Verde, Beef Pastrami

ターキッシュエッグ

黒富士農場平飼い卵のポーチドエッグ&リコッタチーズ

フラットブレッド ガーリックヨーグルト サルサヴェルデ ビーフパストラミ

### Chinese Congee

Chicken, Fried Dough Stick, Century Egg, Pickled Mustard Greens

粥 チキン 揚げパン ピータン ザーサイ

# BREAKFAST

---

## BREAKFAST BEVERAGE SELECTION

ブレイクファスト ビバレッジ セレクション

### Choice of Fruit Juices

フルーツジュースをお選びください

#### Fresh Orange

フレッシュ オレンジ

#### Fresh Grapefruit

フレッシュ グレープフルーツ

#### Apple

アップル

#### Carrot

キャロット

#### Tomato

トマト

### Choice of Beverage

お飲みをお選びください

#### English Breakfast Tea

イングリッシュブレックファースト

#### Assam C.T.C

アッサム C.T.C

#### Earl Grey

アールグレイ

#### Japanese Black Tea (Kumamoto)

天の紅茶 (熊本和紅茶)

#### Decaffeinated Ceylon

カフェインレスセイロン

#### Chamomile

カモミール

#### Lemon Verbena

レモンバーベナ

#### Japanese Green Tea

緑茶

#### Japanese Roasted Tea (Hojicha)

ほうじ茶

#### Coffee (Hot / Ice)

コーヒー (ホット / アイス)

#### Espresso (Single / Double)

エスプレッソ (シングル / ダブル)

#### Cappuccino

カプチーノ

#### Café Latte (Hot / Ice)

カフェラテ (ホット / アイス)

# LUNCH A LA CARTE

---

## STARTERS / 前菜

<b>Garden Green Salad (PB)(GF)</b> Uenohara Herb Garden Leaf, Seasonal Mixed Beans, Grilled Bell Pepper, Osmic Tomatoes, Cucumber, Olive Dressing ガーデングリーンサラダ 上野原ハーブガーデンリーフ ミックスビーンズ グリルピーマン オスマックトマト 胡瓜 オリーブドレッシング	2,800
<b>Bocconcini &amp; Tomato Salad (PF)</b> Osmic Tomato, Bocconcini, Extra Virgin Olive Oil ボッコンチーニトマトサラダ オスマックトマト ボッコンチーニ エキストラバージンオリーブオイル	4,100
<b>Caesar Salad</b> Romaine Lettuce, Croutons, Bacon, Parmesan Cheese, Anchovy Dressing シーザーサラダ ロメインレタス クルトン ベーコン パルメザンチーズ アンチョビドレッシング Additional: Peri-Peri Sauce Marinated Free-Range Yamanashi Chicken オプション：ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏	2,800 +2,200
<b>Marinated Sweet Shrimp</b> Guacamole, Citrus, Caviar Olive Oil, White Asparagus, Curry Mayonnaise 甘海老のマリネ ワカモレ 柑橘 キャビアオリーブオイル 白アスパラガス カレースパイスマヨネーズ	3,400
<b>Mackerel Escabeche</b> Onion, Carrot, Celery, Lemon, Chili, Okahijiki 鯖のエスカベッシュ 玉ねぎ 人参 セロリ レモン 唐辛子 おかひじき	3,400
<b>Braised Lamb Shoulder</b> Brussels Sprouts, Chickpeas, Lemon, Tzatziki ラムショルダーのトマト煮込み 芽キャベツ ひよこ豆 レモン ザジキソース	3,800
<b>Mezze Plate (PB)(N)</b> Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush メッゼプレート フムス ムハンマラ ババガヌーシュ	4,000

# LUNCH A LA CARTE

---

## WOOD FIRED PIZZA & CALZONE / 薪焼きピザ

\*Please choose your preferred style: Pizza or Calzone

ピザ・カルツォーネより、どちらかお好きなスタイルをお選びください。

### Margherita (PF) 4,000

Tomato Sauce, Basil, Mozzarella, Parmesan Cheese

マルゲリータ トマトソース バジル モッツァレラ パルメザンチーズ

### Romana 5,000

Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovies, Capers, Black Olives, Oregano

ロマーナ トマトソース モッツァレラ アンチョビ ケッパー ブラックオリーブ オレガノ

### Scamorza 4,500

Basil, Mozzarella, Smoked Cheese, Semi-Dried Tomatoes, Salami Piccante, Black Olives

スカモルツァ バジル モッツァレラ スモークチーズ セミドライトマト サラミ・ピカンテ

ブラックオリーブ

### Tartufata 5,000

Italian Blue Cheese, Italian Washed Cheese, Mozzarella, Parmesan, Truffle Paste

タルトゥファータ イタリア産ブルーチーズ イタリア産ウォッシュチーズ モッツァレラ パルメザン トリュフペースト

### Prosciutto 4,500

Hokkaido Ricotta, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Basil

プロシュート 北海道産リコッタ モッツァレラ プロシュートコット バジル

### Diavola 5,000

Tomato Sauce, Jalapeno, Fattoria Bio Hokkaido Nduja, Salsiccia Piccante, Mozzarella

ディアボラ トマトソース ハラペーニョ 北海道産ンデュジャ サルシッチャピカンテ モッツァレラ

### Chef Riccardo Signature Ciambella-Style Pizza 5,000

Mozzarella, Ricotta Cheese, Jamon Serrano, Ruccola & Cherry Tomato Salad

シェフリカルド シグネチャー チャンベラススタイルピザ

モッツァレラ リコッタチーズ ハモンセラノ ルッコラ&チェリートマトサラダ

## SEAFOOD / シーフード

### Mixed Seafood Spaghetti, Tomato Sauce 3,000

シーフードミックススパゲッティ トマトソース

### Seafood Paella 5,500

Shrimps, Mussels, Octopus, Scallops

シーフードパエリア 海老 ムール貝 蛸 帆立

### Roasted Spanish Mackerel 4,000

Kujo Onions, Cauliflower, Maitake, Salsa Verde, Lemon-Butter Sauce

鯖のロースト 九条ネギ カリフラワー 舞茸 サルサベルデ レモンバターソース

### Catch of the Day Aqua Pazza 12,000

本日の鮮魚のアクアパッツァ

### Galicia-Style Octopus 4,000

Grilled Octopus, Potatoes, Osmic Tomatoes, Olives, Paprika

蛸のガリシア風 グリル蛸 ポテト オスミクトマト オリーブ パプリカ

### Grilled Prawns 3,800

Hummus, Garlic Chili Oil

海老のグリル フムス ガーリックチリオイル

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.  
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。  
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

# LUNCH A LA CARTE

---

## MAIN / メイン

<b>Peri-Peri Sauce Marinated Free-Range Yamanashi Chicken</b> Roasted Seasonal Vegetables ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏 季節野菜のロースト	7,500
<b>Herb-Grilled Kanagawa Pork Shoulder</b> Piperade, Artichoke, Rocket Salad, Balsamic 神奈川県産やまゆりポーク肩のハーブグリル ピペラード アーティチョーク ルッコラ バルサミコ	6,800
<b>Roasted Veal Fillet</b> Roasted Carrot, Baby Onions, Spinach, Almonds, Mustard Sauce 仔牛フィレ肉のロースト 人参ロースト ベビーオニオン ほうれん草 アーモンド マスタードソース	6,800
<b>Grilled Japanese Beef Sirloin 150g</b> Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce 国産牛サーロイン 150g 季節野菜のロースト 黒胡椒ソース	8,000
<b>Grilled Japanese Beef Tenderloin 150g</b> Roasted Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce 国産牛テンダーロインのグリル 150g 季節野菜のロースト 赤ワインソース	8,800
<b>Seasonal Vegetables Lasagna (PF)</b> 季節野菜のラザーニャ	3,500
<b>Roasted Seasonal Vegetables (PB)(DF)(GF)(N)</b> Beetroot Puree, Balsamic, Extra Virgin Olive Oil 季節野菜のロースト ビーツピューレ バルサミコ エキストラバージンオリーブオイル	2,300
<b>Ratatouille (PB)(DF)(GF)(N)</b> ラタトゥイユ	2,000

## SOUP / スープ

<b>Onion Gratin Soup</b> Onion, Croutons, Gruyère Cheese オニオングラタンスープ 玉ねぎ クルトン グリュイエールチーズ	1,800
<b>Minestrone Soup</b> Spring Cabbage, Carrot, Potatoes, White Beans, Chicken Breast 具だくさんのミネストローネスープ 春キャベツ 人参 ジャガ芋 白いんげん豆 鶏胸肉	1,800

## SIDES / サイド

<b>Mashed Potatoes</b> マッシュポテト	1,600
<b>Fried Potatoes</b> フライドポテト	1,600
<b>Sautéed Mushrooms</b> 茸のソテー	1,600
<b>Sautéed Spinach</b> ほうれん草のソテー	1,600

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.  
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。  
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

# LUNCH A LA CARTE

---

## DESSERT / デザート

<b>Hokkaido Mascarpone Tiramisu</b> Vanilla Beans Ice Cream, Rainforest Coffee Jelly, Coffee Cocoa Powder 北海道産マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーココアパウダー	2,500
<b>Spring Île Flottante (N)</b> Fresh Strawberries, Vanilla Creme Anglaise, Floating Island Meringue, Pink Praline, Cigarette Tuile スプリングイル・フロタント フレッシュいちご バニラアングレーズ フローティングアイランドメレンゲ ピンクプラリネ シガレットチュイール	2,500
<b>Shiranui Blancmange (N)(PB)(DF)(GF)</b> Fresh Shiranui, White Wine Jelly, Almond Tuile, Mandarin Sauce 不知火のブラマンジェ 不知火 白ワインジュレ アーモンドチュイール マンダリンソース	2,300
<b>Écrine Brûlée (N)</b> Caramelized Crème Brûlée, Fleur de Sel, White Chocolate Flakes, Madagascar Vanilla Ice Cream, Milk Cloud エクランブリュレ クレームブリュレキャラメリゼ フルールドセル ホワイトチョコレートフレーク マダガスカルバニラアイス ミルクエスプーマ	2,800

## 2-COURSE LUNCH

平日限定 ビジネスランチ  
Weekday Business Lunch

5,000

APPETIZER/ 前菜 Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

### Minestrone Soup

Spring Cabbage, Carrot, Potatoes, White Beans, Chicken Breast  
具だくさんのミネストローネスープ 春キャベツ 人参 ジャガ芋 白いんげん豆 鶏胸肉

### Marinated Sweet Shrimp

Guacamole, Citrus, Caviar, Olive Oil, White Asparagus, Curry Mayonnaise  
甘海老のマリネ ワカモレ 柑橘 キャビア オリーブオイル 白アスパラガス カレースパイスマヨネーズ

### Galician Style Octopus

Grilled Octopus, Potatoes, Osmic Tomatoes, Olives, Paprika, Grana di Ezo  
蛸のガリシア風 グリル蛸 ポテト オスミックトマト オリーブ パプリカパウダー 北海道産グラナディエゾチーズ

### Caesar Salad

Romaine Lettuce, Croutons, Bacon, Parmesan Cheese, Anchovy Dressing  
シーザーサラダ ロメインレタス クルトン ベーコン パルメザンチーズ アンチョビドレッシング

MAIN/ メイン料理 Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

### Spring Sea Bream Acqua Pazza

Fennel, Rape Blossoms, Olives, Tomato  
桜鯛のアクアパッツァ仕立て フェネル 菜の花 オリーブ トマト

### Cajun Spice Free-Range Yamanashi Chicken

Roasted Seasonal Vegetables, Mango Salsa  
山梨県産平飼い鶏のケイジャンスパイス 季節野菜のロースト マンゴーサルサ

### Herb-Grilled Kanagawa Pork Shoulder

Piperade, Artichoke, Rocket Salad, Balsamic  
神奈川県やまゆりポーク肩のハーブグリル ピペラード アーティチョーク ルッコラ パルサミコ

### Pasta of the Day

本日のパスタ

### Mini Margherita (PF)

Tomato Sauce, Basil, Mozzarella, Parmesan Cheese  
ミニマルゲリータ トマトソース バジル モッツァレラ パルメザンチーズ

### Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

# 3-COURSE LUNCH

7,200

**APPETIZER/ 前菜** Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

## Minestrone Soup

Spring Cabbage, Carrot, Potatoes, White Beans, Chicken Breast  
具だくさんのミネストローネスープ 春キャベツ 人参 ジャガ芋 白いんげん豆 鶏胸肉

## Marinated Sweet Shrimp

Guacamole, Citrus, Caviar, Olive Oil, White Asparagus, Curry Mayonnaise  
甘海老のマリネ ワカモレ 柑橘 キャビアオリーブオイル 白アスパラガス カレースパイスマヨネーズ

## Galician Style Octopus

Grilled Octopus, Potatoes, Osmic Tomatoes, Olives, Paprika, Grana di Ezo  
蛸のガリシア風 グリル蛸 ポテト オスミットマト オリーブ パプリカパウダー 北海道産グラナディエゾチーズ

## Mackerel Escabeche

Onions, Carrots, Celery, Lemon, Chili, Okahijiki  
鯖のエスカベッシュ 玉ねぎ 人参 セロリ レモン 唐辛子 おかひじき

## Braised Lamb Shoulder

Brussels Sprouts, Chickpeas, Lemon, Tzatziki Sauce  
ラムショルダーのトマト煮込み 芽キャベツ ひよこ豆 レモン ザジキソース

**MAIN/ メイン料理** Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

## Spring Sea Bream Acqua Pazza

Fennel, Rape Blossoms, Olives, Tomato  
桜鯛のアクアパッツァ仕立て フェンネル 菜の花 オリーブ トマト

## Spanish Mackerel

Kujo Onions, Cauliflower, Maitake, Salsa Verde, Lemon Butter Sauce  
鯖のロースト 九条ネギ カリフラワー 舞茸 サルサバルデ レモンバターソース

## Cajun Spice Free-Range Yamanashi Chicken

Roasted Seasonal Vegetables, Mango Salsa  
山梨県産平飼い鶏のケイジャンスパイス 季節野菜のロースト マンゴーサルサ

## Herb-Grilled Kanagawa Pork Shoulder

Piperade, Artichoke, Rocket Salad, Balsamic  
神奈川県産やまゆりポーク肩のハーブグリル ピペラード アーティチョーク ルッコラ バルサミコ

## Roasted Veal Fillet

Roasted Carrot, Baby Onion, Spinach, Almonds, Mustard Sauce  
仔牛フィレ肉のロースト 人参ロースト ベビーオニオン ほうれん草 アーモンド マスタードソース

+1,500

**DESSERT / デザート** Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

## Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Bean Ice Cream, Rainforest Coffee Jelly, Coffee Cocoa Powder  
北海道産マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーココアパウダー

## Spring Île Flottante (N)

Fresh Strawberries, Vanilla Creme Anglaise, Floating Island Meringue, Pink Pralines, Cigarette Tuile  
スプリングダイル・フロタント フレッシュいちご バニラアングレーズ  
フローティングアイランドメレンゲ ピンクプラリネ シガレットチュイール

## Shiranui Blancmange (N)(PB)(DF)(GF)

Fresh Shiranui, White Wine Jelly, Almond Tuile, Mandarin Sauce  
不知火のブラマンジェ 不知火 白ワインジュレ アーモンドチュイール マンダリンソース

## Écrine Brûlée (N)

Caramelized Crème Brûlée, Fleur de Sel, White Chocolate Flakes, Madagascar Vanilla Ice Cream, Milk Cloud  
エクランブリュレ クレームブリュレキャラメリゼ フルールドセル ホワイトチョコレートフレーク  
マダガスカルバニラアイス ミルクエスプーマ

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.  
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。  
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

# 4-COURSE LUNCH

9,500

**APPETIZER / 前菜** Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

## Marinated Sweet Shrimp

Guacamole, Citrus, Caviar, Olive Oil, White Asparagus, Curry Mayonnaise  
甘海老のマリネ ワカモレ 柑橘 キャビアオリーブオイル 白アスパラガス カレースパイスマヨネーズ

## Mackerel Escabeche

Onion, Carrot, Celery, Lemon, Chili, Okahijiki  
鯖のエスカベッシュ 玉ねぎ 人参 セロリ レモン 唐辛子 おかひじき

## Braised Lamb Shoulder

Brussels Sprouts, Chickpeas, Lemon, Tzatziki Sauce  
ラムショルダーのトマト煮込み 芽キャベツ ひよこ豆 レモン ザジキソース

**FISH / 魚料理** Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

## Spring Sea Bream Acqua Pazza

Fennel, Rape Blossoms, Olives, Tomato  
桜鯛のアクアパッツァ仕立て フェネル 菜の花 オリーブ トマト

## Spanish Mackerel

Kujo Onions, Cauliflower, Maitake, Salsa Verde, Lemon Butter Sauce  
鯖のロースト 九条ネギ カリフラワー 舞茸 サルサベルデ レモンバターソース

**MAIN / メイン料理** Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

## Cajun Spice Free-Range Yamanashi Chicken

Roasted Seasonal Vegetables, Mango Salsa  
山梨県産平飼い鶏のケイジャンスパイス 季節野菜のロースト マンゴーサルサ

## Herb-Grilled Kanagawa Pork Shoulder

Piperade, Artichoke, Rocket Salad, Balsamic  
神奈川県やまゆりポーク肩のハーブグリル ピペラード アーティチョーク ルッコラ バルサミコ

## Roasted Veal Fillet

Roasted Carrot, Baby Onion, Spinach, Almonds, Mustard Sauce  
仔牛フィレ肉のロースト 人参ロースト ベビーオニオン ほうれん草 アーモンド マスタードソース

## Grilled Japanese Beef Sirloin 100g

Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce  
国産牛サーロイン100g 季節野菜のロースト 黒胡椒ソース

+1,800

**DESSERT / デザート** Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

## Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Bean Ice Cream, Rainforest Coffee Jelly, Coffee Cocoa Powder  
北海道産マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーココアパウダー

## Spring Île Flottante (N)

Fresh Strawberries, Vanilla Creme Anglaise, Floating Island Meringue, Pink Pralines, Cigarette Tuile  
スプリングイル・フロタント フレッシュいちご バニラアングレーズ  
フローティングアイランドメレンゲ ピンクプラリネ シガレットチュイール

## Shiranui Blancmange (N)(PB)(DF)(GF)

Fresh Shiranui, White Wine Jelly, Almond Tuile, Mandarin Sauce  
不知火のブラマンジェ 不知火 白ワインジュレ アーモンドチュイール マンダリンソース

## Écrine Brûlée (N)

Caramelized Crème Brûlée, Fleur de Sel, White Chocolate Flakes, Madagascar Vanilla Ice Cream, Milk Cloud  
エクランブリュレ クレームブリュレキャラメリゼ フルールドセル ホワイトチョコレートフレーク  
マダガスカルバニラアイス ミルクエスプーマ

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.  
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。  
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

# DINNER A LA CARTE

---

## STARTERS / 前菜

<b>Garden Green Salad</b>	2,800
Uenohara Herb Garden Leaves, Seasonal Mixed Beans, Grilled Bell Peppers, Osmic Tomatoes, Cucumber, Olive Dressing ガーデングリーンサラダ 上野原ハーブガーデンリーフ ミックスビーンズ グリルピーマン オスマックトマト 胡瓜 オリーブドレッシング	
<b>Caesar Salad</b>	2,800
Romaine Lettuce, Croutons, Bacon, Parmesan Cheese, Anchovy Dressing シーザーサラダ ロメインレタス クルトン ベーコン パルメザンチーズ アンチョビドレッシング	
Additional: Peri-Peri Sauce Marinated Free-Range Yamanashi Chicken	+2,200
オプション：ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏	
<b>Marinated Sweet Shrimp</b>	3,400
Guacamole, Citrus, Caviar, Olive Oil, White Asparagus, Curry Mayonnaise 甘海老のマリネ ワカモレ 柑橘 キャビアオリーブオイル 白アスパラガス カレースパイスマヨネーズ	
<b>Mackerel Escabeche</b>	3,400
Onion, Carrot, Celery, Lemon, Chili, Okahijiki 鯖のエスカベッシュ 玉ねぎ 人参 セロリ レモン 唐辛子 おきひじき	
<b>Braised Lamb Shoulder</b>	3,800
Brussels Sprouts, Chickpeas, Lemon, Tzatziki ラムショルダーのトマト煮込み 芽キャベツ ひよこ豆 レモン ザジキソース	
<b>Mezze Plate (PB)(N)</b>	4,000
Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush メッセプレート フムス ムハンマラ ババガヌーシュ	

# DINNER A LA CARTE

---

## WOOD FIRED PIZZA & CALZONE / 薪焼きピザ

\*Please choose your preferred style: pizza or calzone.  
ピザ・カルツォーネより、どちらかお好きなスタイルをお選びください。

<b>Margherita (PF)</b> Tomato Sauce, Basil, Mozzarella, Parmesan Cheese マルゲリータ トマトソース バジル モッツァレラ パルメザンチーズ	4,000
<b>Romana</b> Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovies, Cappers, Black Olives, Oregano ロマーナ トマトソース モッツァレラ アンチョビ ケッパー ブラックオリーブ オレガノ	5,000
<b>Scamorza</b> Basil, Mozzarella, Smoked Cheese, Semi Dried Tomatoes, Salami Piccante, Black Olives スカモルツァ バジル モッツァレラ スモークチーズ セミドライトマト サラミピカンテ ブラックオリーブ	4,500
<b>Tartufata</b> Italian Blue Cheese, Italian Washed Cheese, Mozzarella, Parmesan, Truffle Paste タルトゥファータ イタリア産 ブルーチーズ イタリア産ウォッシュチーズ モッツァレラ パルメザン トリュフペースト	5,000
<b>Prosciutto</b> Hokkaido Ricotta, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Basil プロシュート 北海道産リコッタ モッツァレラ プロシュートコット バジル	4,500
<b>Diavola</b> Tomato Sauce, Jalapeno, Fattoria Bio Hokkaido Nduja, Salsiccia Piccante, Mozzarella ディアボラ トマトソース ハラペーニョ 北海道産ンドウイヤ サルシッチャピカンテ モッツァレラ	5,000
<b>Chef Riccardo Signature Ciambella Style Pizza</b> Mozzarella, Ricotta, Jamon Serrano, Ruccola & Cherry Tomato Salad シェフリカルド シグネチャー チャンベッラストイルピザ モッツァレラ リコッタチーズ ハモンセラノ ルッコラ&チェリートマトサラダ	5,000
<b>SEAFOOD / シーフード</b>	
<b>Seafood Paella</b> Shrimps, Mussels, Octopus, Scallops シーフードパエリヤ 海老 ムール貝 蛸 帆立	5,500
<b>Roasted Spanish Mackerel</b> Kujo Onions, Cauliflower, Maitake, Salsa Verde, Lemon-Butter Sauce 鯖のロースト 九条ネギ カリフラワー 舞茸 サルサベルデ レモンバターソース	4,000
<b>Catch of the Day Aqua Pazza</b> 本日の鮮魚のアクアパッツァ	12,000
<b>Galician-Style Octopus</b> Grilled Octopus, Potatoes, Osmic Tomatoes, Olives, Paprika 蛸のガリシア風 グリル蛸 ポテト オスミクトマト オリーブ パプリカ	4,000
<b>Grilled Prawns</b> Hummus, Garlic Chili Oil 海老のグリル フムス ガーリックチリオイル	3,800

# DINNER A LA CARTE

---

## MAIN / メイン

Pasta of The Day 本日のパスタ	3,000
Peri-Peri Sauce Marinated Free-Range Yamanashi Chicken Roasted Seasonal Vegetables ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏 季節野菜のロースト	7,500
Herb-Grilled Kanagawa Pork Shoulder Piperade, Artichoke, Rocket Salad, Balsamic 神奈川県産やまゆりポーク肩のハーブグリル ピペラード アーティチョーク ルッコラ バルサミコ	7,300
Roasted Veal Fillet Roasted Carrot, Baby Onion, Spinach, Almonds, Mustard Sauce 仔牛フィレ肉のロースト 人参ロースト ベビーオニオン ほうれん草 アーモンド マスタードソース	5,200
Grilled Japanese Beef Sirloin 150g Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce 国産牛サーロイン 150g 季節野菜のロースト 黒胡椒ソース	8,000
Grilled Japanese Beef Tenderloin 150g Roasted Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce 国産牛テンダーロインのグリル 150g 季節野菜のロースト 赤ワインソース	8,800
Seasonal Vegetables Lasagna (PB)(DF)(GF)(N) 季節野菜のラザーニャ	3,500
Roasted Seasonal Vegetables (PB)(DF)(GF)(N) Beetroot Puree, Balsamic, Extra Virgin Olive Oil 季節野菜のロースト ビーツピューレ バルサミコ酢 エキストラバージンオリーブオイル	2,300

## SOUP / スープ

Onion Gratin Soup Onion, Croutons, Gruyère Cheese オニオングラタンスープ 玉ねぎ クルトン グリュイエールチーズ	1,800
Minestrone Soup Spring Cabbage, Carrot, Potatoes, White Beans, Chicken Breast 具たくさんミネストローネスープ 春キャベツ 人参 ジャガ芋 白いんげん豆 鶏胸肉	1,800

## SIDES / サイド

Mashed Potatoes マッシュポテト	1,600
Fried Potatoes フライドポテト	1,600
Sautéed Mushrooms 茸のソテー	1,600
Sautéed Spinach ほうれん草のソテー	1,600

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free  
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.  
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用  
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。  
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

# DINNER A LA CARTE

---

## DESSERT / デザート

<b>Hokkaido Mascarpone Tiramisu</b>	2,500
Vanilla Beans Ice Cream, Rainforest Coffee Jelly, Coffee Cocoa Powder 北海道産マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーココアパウダー	
<b>Spring Ile Flottante (N)</b>	2,500
Fresh Strawberries, Vanilla Creme Anglaise, Floating Island Meringue, Pink Pralines, Cigarette Tuile スプリングイル・フロタント フレッシュいちご バニラアングレーズ フローティングアイランドメレンゲ ピンクプラリネ シガレットチュイール	
<b>Shiranui Blancmange (N)(PB)(DF)(GF)</b>	2,500
Fresh Shiranui, White Wine Jelly, Almond Tuile, Mandarin Sauce 不知火のブラマンジェ 不知火 白ワインジュレ アーモンドチュイール マンダリンソース	
<b>Écrine Brûlée (N)</b>	2,800
Caramelized Crème Brûlée, Fleur de Sel, White Chocolate Flakes, Madagascar Vanilla Ice Cream, Milk Cloud エクランブリュレ クレームブリュレキャラメリゼ フルールドセル ホワイトチョコレートフレーク マダガスカルバニラアイス ミルクエスプーマ	

# DINNER COURSE “Santorini”

12,000

## AMUSE / アミューズ

### Chicken Liver Terrine

Mango, Hazelnuts, Brioche

鶏レバーのテリーヌ マンゴー ヘーゼルナッツ ブリオッシュ

## APPETIZER/ 前菜 Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

### Galician-Style Octopus

Grilled Octopus, Potatoes, Osmic Tomatoes, Olives, Paprika, Grana di Ezo

蛸のガリシア風 グリル蛸 ポテト オスミックトマト オリーブ パプリカ 北海道グラナディエチーズ

### Marinated Sweet Shrimp

Guacamole, Citrus, Caviar, Olive Oil, White Asparagus, Curry Mayonnaise

甘海老のマリネ ワカモレ 柑橘 キャビア オリーブオイル 白アスパラガス カレースパイスマヨネーズ

### Mackerel Escabeche

Onion, Carrot, Celery, Lemon, Chili, Okahijiki

鯖のエスカベッシュ 玉ねぎ 人参 セロリ レモン 唐辛子 おかひじき

### Braised Lamb Shoulder

Brussels Sprouts, Chickpeas, Lemon, Tzatziki Sauce

ラムショルダーのトマト煮込み 芽キャベツ ひよこ豆 レモン ザジキソース

## FISH / 魚料理 Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

### Spring Sea Bream Acqua Pazza

Fennel, Rape Blossoms, Olives, Tomato

桜鯛のアクアパッツァ仕立て フェンネル 菜の花 オリーブ トマト

### Spanish Mackerel

Kujo Onions, Cauliflower, Maitake, Salsa Verde, Lemon Butter Sauce

鯖のロースト 九条ネギ カリフラワー 舞茸 サルサベルデ レモンバターソース

## MAIN / メイン料理

### Roasted Veal Fillet

Roasted Carrot, Baby Onion, Spinach, Almonds, Mustard Sauce

仔牛フィレ肉のロースト 人参ロースト ベビーオニオン ほうれん草 アーモンド マスタードソース

## DESSERT / デザート Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

### Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Bean Ice Cream, Rainforest Coffee Jelly, Coffee Cocoa Powder

北海道マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーココアパウダー

### Spring Île Flottante (N)

Fresh Strawberries, Vanilla Creme Anglaise, Floating Island Meringue, Pink Pralines, Cigarette Tuile

スプリングイル・フロタント フレッシュいちご バニラアングレーズ

フローティングアイランドメレンゲ ピンクプラリネ シガレットチュイール

### Shiranui Blancmange (N)(PB)(DF)(GF)

Fresh Shiranui, White Wine Jelly, Almond Tuile, Mandarin Sauce

不知火のブラマンジェ 不知火 白ワインジュレ アーモンドチュイール マンダリンソース

### Écrine Brûlée (N)

Caramelized Crème Brûlée, Fleur de Sel, White Chocolate Flakes, Madagascar Vanilla Ice Cream, Milk Cloud

エクランブリュレ クレームブリュレキャラメリゼ フルールドセル ホワイトチョコレートフレーク

マダガスカルバニラアイス ミルクエスプーマ

## AMUSE / アミューズ

## Chicken Liver Terrine

Mango, Hazelnuts, Brioche

鶏レバーのテリーヌ マンゴー ヘーゼルナッツ ブリオッシュ

## Mackerel Escabeche

Onion, Carrot, Celery, Lemon, Chili, Basil

鯖のエスカベッシュ 玉ねぎ 人参 セロリ レモン 唐辛子 バシル

## APPETIZER / 前菜

## Marinated Sweet Shrimp

Guacamole, Citrus, Caviar, Olive Oil, White Asparagus, Curry Mayonnaise

甘海老のマリネ ワカモレ 柑橘 キャビア オリーブオイル 白アスパラガス カレースパイスマヨネーズ

## Galician-Style Octopus

Grilled Octopus, Potatoes, Osmic Tomatoes, Olives, Paprika, Grana di Ezo

蛸のガリシア風 グリル蛸 ポテト オスミットマト オリーブ パプリカ 北海道グラナディエゾチーズ

## FISH / 魚料理

## Spring Sea Bream Acqua Pazza

Fennel, Rape Blossoms, Olives, Tomato

桜鯛のアクアパッツァ仕立て フェネル 菜の花 オリーブ トマト

## MEAT / 肉料理

## Grilled Japanese Beef Tenderloin

Roasted Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce

国産牛ステーキのグリル 季節野菜のロースト 赤ワインソース

## DESSERT / デザート Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

## Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Bean Ice Cream, Rainforest Coffee Jelly, Coffee Cocoa Powder

北海道産マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーココアパウダー

## Spring Île Flottante (N)

Fresh Strawberries, Vanilla Creme Anglaise, Floating Island Meringue, Pink Pralines, Cigarette Tuile

スプリングイル・フロタント フレッシュいちご バニラアングレーズ

フローティングアイランドメレンゲ ピンクブラリネ シガレットチュイール

## Shiranui Blancmange (N)(PB)(DF)(GF)

Fresh Shiranui, White Wine Jelly, Almond Tuile, Mandarin Sauce

不知火のブラマンジェ 不知火 白ワインジュレ アーモンドチュイール マンダリンソース

## Écrine Brûlée (N)

Caramelized Crème Brûlée, Fleur de Sel, White Chocolate Flakes, Madagascar Vanilla Ice Cream, Milk Cloud

エクランブリュレ クレームブリュレキャラメリゼ フルールドセル ホワイトチョコレートフレーク

マダガスカルバニラアイス ミルクエスプーマ

## PETIT FOURS / プチフル

## Tokyo Honey Financier &amp; Hojicha Madeleine (N)

東京はちみつフィナンシェ ほうじ茶マドレーヌ

## Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

## STARTERS / 前菜

## Garden Green Salad

Uenohara Herb Garden Leaves, Seasonal Mixed Beans, Grilled Bell Peppers, Osmic Tomatoes, Cucumber, Olive Dressing

ガーデングリーンサラダ 上野原ハーブガーデンリーフ ミックスビーンズ グリルピーマン  
オスミクトマト 胡瓜 オリーブドレッシング

## Mezze Plate (PB)(N)

Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush

メッゼプレート フムス ムハンマラ ババガナッシュ

## MAIN / メイン

## Catch of the Day Acqua Pazza

本日の鮮魚のアクアパッツァ

## Pizza of the Day

本日のピザ

## Peri-Peri Sauce Marinated Free-Range Yamanashi Chicken

Roasted Seasonal Vegetables

ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏 季節野菜のロースト

## DESSERT / デザート

## Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Bean Ice Cream, Rainforest Coffee Jelly, Coffee Cocoa Powder

北海道マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーココアパウダー

## Spring Île Flottante (N)

Fresh Strawberries, Vanilla Creme Anglaise, Floating Island Meringue, Pink Pralines, Cigarette Tuile

スプリングイル・フロタント フレッシュいちご バニラアングレーズ

フローティングアイランドメレンゲ ピンクプラリネ シガレットチュイール

## Shiranui Blancmange (N)(PB)(DF)(GF)

Fresh Shiranui, White Wine Jelly, Almond Tuile, Mandarin Sauce

不知火のブラマンジェ 不知火 白ワインジュレ アーモンドチュイール マンダリンソース

## Écrine Brûlée (N)

Caramelized Crème Brûlée, Fleur de Sel, White Chocolate Flakes,

Madagascar Vanilla Ice Cream, Milk Cloud

エクランブリュレ クレームブリュレキャラメリゼ フルールドセル ホワイトチョコレートフレーク

マダガスカルバニラアイス ミルクエスプーマ

## Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶