

BREAKFAST

8,500

MAIN / メイン

*A maximum of two dishes may be ordered per person. Additional plates will incur a charge of ¥1,000 each.

*お一人様につき最大2品までのご注文とさせていただきます。追加のご注文は一品につき1,000円を頂戴いたします。

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

Scrambled / Sunny side up / Boiled / Poached

Kurofuji Farm Free-Range Eggs, served with Bacon, Sausage, Roasted Midi Tomato, Hashed Potatoes

黒富士農場平飼い卵 - お好みスタイルで (GF)

下記より調理方法をお選びください:

スクランブルエッグ / 目玉焼き / ゆで卵 / ポーチドエッグ

ベーコンソーセージローストトマトハッシュドポテト

Omelette (Plain / Ham & Cheese)

Kurofuji Farm Free-Range Eggs, served with Bacon, Sausage, Roasted Midi Tomato, Hashed Potatoes

オムレツ (プレーン又はハムチーズ)

黒富士農場平飼い卵 ベーコンソーセージローストトマトハッシュドポテト

Vegetarian Omelette (GF)(V)

Kurofuji Farm Free-Range Eggs, Steamed Vegetables, Roasted Midi Tomato, Maitake

ベジタリアンオムレツ

黒富士農場平飼い卵 スチーム野菜ローストトマト舞茸

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。)

Avocado Toast (V)

*Gluten Free / Dairy Free Option Available

*グルテンフリー / デイリーフリーに対応しております

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 アヴォカド 黒富士農場平飼い卵のスクランブルエッグ

Buttermilk Pancake (V)

Berry Compote, Whipped Cream, Maple Syrup

バターミルクパンケーキ

ベリーコンポート ホイップクリーム メープルシロップ

Brioche French Toast (V)

Banana, Whipped Cream, Maple Syrup

ブリオッシュフレンチトースト

バナナ ホイップクリーム メープルシロップ

Turkish Egg

Poached Egg, Ricotta, Flat Bread, Garlic Yogurt, 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, Shrimp

お粥

チキン揚げパン ピータン ザーサイ エビ

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 (VG)(N)

Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush

メッセプレート 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)(VG)(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

LUNCH A LA CARTE

STARTERS / 前菜

Garden Green Salad (PB)(GF) 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 オスミットマト 胡瓜 オリーブドレッシング	2,800
Bocconcini & Tomato Salad (PF) Osmic Tomato, Bocconcini, Extra Virgin Olive Oil ボッコンチーニトマトサラダ オスミットマト 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
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 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
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	3,400
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	3,400
Braised Lamb Shoulder 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
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 チャンベッラスタイルピザ

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

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	6,800
Roasted Veal Fillet 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
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 (PF) 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 エキストラバージンオリーブオイル	2,300
Ratatouille (PB)(DF)(GF)(N) ラタトゥイユ	2,000

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

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。

LUNCH A LA CARTE

DESSERT / デザート

Hokkaido Mascarpone Tiramisu 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
Spring Île Flottante (N) 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
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	2,300
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	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 オスマックトマト 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

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

Garden Green Salad	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	
Caesar Salad	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 オプション：ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏	+2,200
Marinated Sweet Shrimp	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	
Mackerel Escabeche	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	
Braised Lamb Shoulder	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	
Mezze Plate (PB)(N)	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。

Margherita (PF) 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
Romana 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
Scamorza 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
Tartufata 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
Prosciutto 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
Diavola 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
Chef Riccardo Signature Ciambella Style Pizza 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
SEAFOOD / シーフード	
Seafood Paella Shrimps, Mussels, Octopus, Scallops シーフードパエリヤ 海老 ムール貝 蛸 帆立	5,500
Roasted 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	4,000
Catch of the Day Aqua Pazza 本日の鮮魚のアクアパッツァ	12,000
Galician-Style Octopus 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
Grilled Prawns 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

Hokkaido Mascarpone Tiramisu 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
Spring Ile 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	2,500
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	2,500
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	2,800

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

国産牛テンドーロインのグリル 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 / プチフルール

Tokyo Honey Financier & 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