

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。

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, Served with 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 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 Butter, Maple Syrup

バターミルクパンケーキ

ベリーコンポート ホイップバター 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

Kurofuji Farm Free-Range Poached Egg, Ricotta, Flat Bread, Garlic Yogurt, Smoked Paprika Dressing,

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

スモークパプリカドレッシング ビーフパストラミ

Chinese Congee

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

中華粥

チキン揚げパン ピータン ザーサイ エビ

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (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 (VG) ビーガン (V) ベジタリアン (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。

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 Juices

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

お飲み物をお選びください

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 / Iced)

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)



100% of our coffee beans are

RAINFOREST Alliance certified.

レインフォレスト・アライアンス認証農園産

コーヒー豆100%を使用しております。

LUNCH A LA CARTE

STARTERS / 前菜

Garden Green Salad (VG)(GF) Uenohara Herb Garden Leaf, Cauliflower, Broccoli, Red Onion, Osmic Tomato, 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 カリフラワー ブロッコリー レッドオニオン オスマックトマト 胡瓜 オリーブドレッシング	2,800
Bocconcini & Tomato Salad (V) Osmic Tomato, Bocconcini, Extra Virgin Olive Oil ボッコッチーニトマトサラダ オスマックトマト ボッコッチーニ エキストラバージンオリーブオイル	3,100
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	2,800
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
Shrimp Avocado Salad (N)(GF) Red Onion, Orange, Almond, Curry Mayonnaise 海老とアヴォカドのサラダ レッドオニオン オレンジ アーモンド カレーマヨネーズ	3,400
Poached Sardine (N) Eggplant Puree, Zucchini, Pine Nuts, Lemon Vinaigrette 鯛のポーチ 白ワイン風味 茄子ピューレ ズッキーニ 松の実 レモンビネグレット	3,400
Trippa alla Romana (GF) Sweet Green Pepper, White Beans, Osmic Tomato Sauce ローマ風トリッパの煮込み しし唐辛子 白いんげん豆 オスマックトマトソース	3,800
Mezze Plate (VG)(N) Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush メッセプレート フムス ムハンマラ ババガヌーシュ	4,000

LUNCH A LA CARTE

SEAFOOD / シーフード

Seafood Spaghetti Lobster, Prawn, Squid, Tomato Sauce シーフードスパゲッティ オマール海老 有頭海老 烏賊 トマトソース	3,000
Seafood Risotto (GF) Shrimps, Mussels, Octopus, Scallops シーフードリゾット 海老 ムール貝 蛸 帆立	5,500
Grilled Salmon Sustainable Salmon, Parmigiano, Roasted Summer Vegetables, Crown Daisy, Red Wine Vinegar Sauce サーモングリル サスティナブルサーモン パルミジャーノ 夏野菜ロースト 春菊 赤ワインビネガーソース	4,000
Catch of the Day Acqua Pazza (GF) Today's Whole Fish, Prawn, Scallops, Mussels, Squid, Fennel, Tomato, Olives アクアパッツァ 本日の鮮魚 有頭海老 帆立 ムール貝 烏賊 フェンネル トマト オリーブ	12,000
Galician-Style Octopus Grilled Octopus, Potatoes, Osmic Tomato, Olives, Paprika Powder, Grana di Ezo Cheese 蛸のガルシア風 蛸 ポテト オスミットマト オリーブ パプリカパウダー グラナディエゾチーズ	4,100
Grilled Prawns (GF) Avocado, Olives, Cucumber, Semi Dry Tomato, Feta Cheese 有頭海老のグリル アボカド オリーブ 胡瓜 セミドライトマト フェタチーズ	3,800

SOUP / スープ

Onion Gratin Soup Onion, Croutons, Gruyère Cheese オニオングラタンスープ オニオン クルトン グリュイエールチーズ	1,800
Gazpacho Soup Octopus, Cucumber, Olives, Herbs ガスパチョスープ 蛸 胡瓜 オリーブ ハーブ	1,800

LUNCH A LA CARTE

MAIN / メイン

Peri-Peri Chicken 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
Grilled Pork Shoulder (N) Kanagawa Pork, Kamo Eggplant, Roasted Tomato, Kujo Green Onion, Romesco Sauce 神奈川県やまゆり豚肩のグリル 賀茂茄子 ローストトマト 九条ネギ ロメスコソース	6,800
Grilled Lamb Chops (GF) Piperade, Artichoke, Rucola Salad, Salsa Verde 骨付き仔羊のグリル ピペラード アーティチョーク ルッコラ サルサヴェルデ	7,000
Japanese Beef Sirloin 150g Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce 国産牛サーロインのグリル 150g 季節野菜のロースト 黒胡椒ソース	8,000
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
Garden Lasagna (V) Seasonal Vegetables, Tomato Sauce 季節野菜のラザーニャ 季節野菜 トマトソース	3,500
Roasted Manganji Pepper& Eggplant (VG)(DF)(GF)(N) Beetroot Puree, Balsamic, Extra Virgin Olive Oil 万願寺唐辛子と茄子のロースト 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	3,500
Ratatouille (VG)(DF)(GF)(N) ラタトゥイユ	3,500

SIDES / サイド

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

LUNCH A LA CARTE

DESSERT / デザート

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	2,500
Summer Île Flottante (N) Fresh Strawberries, Vanilla Creme Anglaise, Poached Meringue, Pink Praline, Cigarette Tuile サマーイルフロタント フレッシュいちご バニラアングレーズ メレンゲ ピンクプラリネ シガレットチュイール	2,500
Melon Blancmange (N)(VG)(DF)(GF) Fresh Melon, White Wine Jelly, Almond Tuile, Melon Sauce メロンのブラマンジェ メロン 白ワインジュレ アーモンドチュイール メロンソース	2,300
Écrin de 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

BUSINESS LUNCH

*Weekdays Only 平日限定

*Coffee & Tea Included

* コーヒーまたは紅茶付き

5,000

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

Gazpacho Soup

Octopus, Cucumber, Olives, Herbs

ガスパチョスープ

蛸 胡瓜 オリーブ ハーブ

Shrimp Avocado Salad (N)(GF)

Red Onion, Orange, Almond, Curry Mayonnaise

海老とアヴォカドのサラダ

レッドオニオン オレンジ アーモンド カレースパイス マヨネーズ

Trippa alla Romana (GF)

Sweet Green Pepper, White Beans, Osmic Tomato Sauce

ローマ風トリッパの煮込み

しし唐辛子 白いんげん豆 オスマックトマトソース

Garden Green Salad (VG)(GF)

Uenohara Herb Garden Leaf, Cauliflower, Broccoli, Red Onion, Osmic Tomato, 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 カリフラワー ブロッコリー レッドオニオン オスマックトマト 胡瓜 オリーブドレッシング

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

Grilled Salmon

Sustainable Salmon, Parmigiano, Roasted Summer Vegetables, Crown Daisy, Red Wine Vinegar Sauce

サーモングリル

サステイナブル サーモン パルミジャーノ 夏野菜ロースト 春菊 赤ワインビネガーソース

Roasted Cajun Spice Chicken Leg (N)

Saffron Rice, Dry Raisin, Almond, Broccoli, Honey Mustard Sauce

ケイジャンスパイス風味鶏腿肉

サフランライス ドライレーズン アーモンド ブロッコリー 蜂蜜マスタードソース

Grilled Pork Shoulder (N)

Kanagawa Pork, Kamo Eggplant, Roasted Tomato, Kujo Green Onion, Romesco Sauce

神奈川県やまゆり豚肩のグリル

賀茂茄子 ローストトマト 九条ネギ ロメスコソース

Seafood Spaghetti

Lobster, Prawn, Squid, Tomato Sauce

シーフードスパゲッティ

オマール海老 有頭海老 烏賊 トマトソース

Seasonal Vegetables Spaghetti (N)

Spinach Pesto Sauce

季節野菜のスパゲッティ

ほうれん草ペーストソース

Mini Margherita (V)

Tomato Sauce, Basil, Mozzarella, Parmesan Cheese

ミニマルゲリータ

トマトソース バジル モッツアレラ パルメザンチーズ

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

Octopus, Cucumber, Olives, Herbs

ガスパチョスープ 蛸 胡瓜 オリーブ ハーブ

Shrimp Avocado Salad (N)(GF)

Red Onion, Orange, Almond, Curry Mayonnaise

海老とアヴォカドのサラダ レッドオニオン オレンジ アーモンド カレースパイスマヨネーズ

Trippa alla Romana (GF)

Sweet Green Pepper, White Beans, Osmic Tomato Sauce

ローマ風トリッパの煮込み しし唐辛子 白いんげん豆 オスマックトマトソース

Chicken Liver Terrine (N)

Mango, Lime, Hazelnuts, Toasted Brioche

鶏レバーテリーヌ マンゴー ライム ヘーゼルナッツ プリオッシュトースト

Poached Sardine (N)

Eggplant Puree, Zucchini, Pine Nuts, Lemon Vinaigrette

鱈のポーチ 白ワイン風味 茄子ピューレ ズッキーニ 松の実 レモンビネグレット

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

Sustainable Salmon, Parmigiano, Roasted Summer Vegetables, Crown Daisy, Red Wine Vinegar Sauce

サーモングリル サスティナブルサーモン パルミジャーノ 夏野菜ロースト 春菊 赤ワインビネガーソース

Bouillabaisse

Today's Fish, Mussel, Shrimp, Fennel, Potatoes

ブイヤベース 本日の鮮魚 ムール貝 海老 フェネル ポテト

Roasted Cajun Spice Chicken Leg (N)

Saffron Rice, Dry Raisin, Almond, Broccoli, Honey Mustard Sauce

ケイジャンスパイス風味鶏腿肉のロースト サフランライス ドライレーズン アーモンド ブロccoli 蜂蜜マスタードソース

Grilled Pork Shoulder (N)

Kanagawa Pork, Kamo Eggplant, Roasted Tomato, Kujo Green Onion, Romesco Sauce

神奈川県やまゆり豚肩のグリル 賀茂茄子 焼きトマト 九条ネギ ロメスコソース

Grilled Lamb Chops (GF)

Piperade, Artichoke, Rucola Salad, Salsa Verde

骨付き仔羊のグリル ピペラード アーティチョーク ルッコラ サルサヴェルデ

¥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

Summer Île Flottante (N)

Fresh Strawberries, Vanilla Creme Anglaise, Poached Meringue, Pink Praline, Cigarette Tuile

サマーイルフロタント

フレッシュいちご バニラアングレーズ メレンゲ ピンクプラリネ シガレットチュエール

Melon Blancmange (N)(VG)(DF)(GF)

Fresh Melon, White Wine Jelly, Almond Tuile, Melon Sauce

メロンのブラマンジェ メロン 白ワインジュレ アーモンドチュエール メロンソース

4-COURSE LUNCH

*Coffee & Tea Included
* コーヒーまたは紅茶付き

9,500

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

Shrimp Avocado Salad (N)(GF)

Red Onion, Orange, Almond, Curry Mayonnaise

海老とアヴォカドのサラダ レッドオニオン オレンジ アーモンド カレースパイスマヨネーズ

Trippa alla Romana (GF)

Sweet Green Pepper, White Beans, Osmic Tomato Sauce

ローマ風トリッパの煮込み しし唐辛子 白いんげん豆 オスマニックトマトソース

Poached Sardine (N)

Eggplant Puree, Zucchini, Pine Nuts, Lemon Vinaigrette

鯛のポーチ 白ワイン風味 茄子ピューレ ズッキーニ 松の実 レモンビネグレット

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

Grilled Salmon

Sustainable Salmon, Parmigiano, Roasted Summer Vegetables, Crown Daisy, Red Wine Vinegar Sauce

サーモングリル サスティナブル サーモン パルミジャーノ 夏野菜ロースト 春菊 赤ワインビネガーソース

Bouillabaisse

Today's Fish, Mussel, Shrimp, Fennel, Potatoes

ブイヤベース 本日の鮮魚 ムール貝 海老 フェネル ポテト

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

Roasted Cajun Spice Chicken Leg (N)

Saffron Rice, Dry Raisin, Almond, Broccoli, Honey Mustard Sauce

ケイジャンスパイス風味鶏腿肉のロースト サフランライス ドライレーズン アーモンド ブロッコリー 蜂蜜マスタードソース

Grilled Pork Shoulder (N)

Kanagawa Pork, Kamo Eggplant, Roasted Tomato, Kujo Green Onion, Romesco Sauce

神奈川県やまゆり豚肩のハーブグリル 賀茂茄子 ローストトマト 九条ネギ ロメスコソース

Grilled Lamb Chops (GF)

Piperade, Artichoke, Rucola Salad, Salsa Verde

骨付き仔羊のグリル ピペラード アーティチョーク ルッコラ サルサヴェルデ

Japanese Beef Sirloin 80g

Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce

国産牛サーロインのグリル 80g 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

Summer Île Flottante (N)

Fresh Strawberries, Vanilla Creme Anglaise, Poached Meringue, Pink Praline, Cigarette Tuile

サマーイルフロタント

フレッシュいちご バニラアングレーズ メレンゲ ピンクプラリネ シガレットチュイール

Melon Blancmange (N)(VG)(DF)(GF)

Fresh Melon, White Wine Jelly, Almond Tuile, Melon Sauce

メロンのブラマンジェ メロン 白ワインジュレ アーモンドチュイール メロンソース

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (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 (VG) ビーガン (V) ベジタリアン (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 (VG)(GF) Uenohara Herb Garden Leaf, Cauliflower, Broccoli, Red Onion, Osmic Tomato, 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 カリフラワー ブロッコリー レッドオニオン オスマックトマト 胡瓜 オリーブドレッシング	2,800
Bocconcini & Tomato Salad (V) Osmic Tomato, Bocconcini, Extra Virgin Olive Oil ボッコッチーニトマトサラダ オスマックトマト ボッコッチーニ エキストラバージンオリーブオイル	3,100
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	2,800
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
Shrimp Avocado Salad (N)(GF) Red Onion, Orange, Almond, Curry Mayonnaise 海老とアヴォカドのサラダ レッドオニオン オレンジ アーモンド カレーマヨネーズ	3,400
Poached Sardine (N) Eggplant Puree, Zucchini, Pine Nuts, Lemon Vinaigrette 鰯のポーチ 白ワイン風味 茄子ピューレ ズッキーニ 松の実 レモンビネグレット	3,400
Trippa alla Romana (GF) Sweet Green Pepper, White Beans, Osmic Tomato Sauce ローマ風トリッパの煮込み しし唐辛子 白いんげん豆 オスマックトマトソース	3,800
Mezze Plate (VG)(N) Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush メッセプレート フムス ムハンマラ ババガヌーシュ	4,000

DINNER A LA CARTE

SEAFOOD / シーフード

Seafood Spaghetti Lobster, Prawn, Squid, Tomato Sauce シーフードスパゲッティ オマール海老 有頭海老 烏賊 トマトソース	3,000
Seafood Risotto (GF) Shrimps, Mussels, Octopus, Scallops シーフードリゾット 海老 ムール貝 蛸 帆立	5,500
Grilled Salmon Sustainable Salmon, Parmigiano, Roasted Summer Vegetables, Crown Daisy, Red Wine Vinegar Sauce サーモングリル サスティナブルサーモン パルミジャーノ 夏野菜ロースト 春菊 赤ワインビネガーソース	4,000
Catch of the Day Acqua Pazza (GF) Today's Whole Fish, Prawn, Scallops, Mussel, Squid, Fennel, Tomato, Olives アクアパッツァ 本日の鮮魚 有頭海老 帆立 ムール貝 烏賊 フェンネル トマト オリーブ	12,000
Galician-Style Octopus Grilled Octopus, Potatoes, Osmic Tomato, Olives, Paprika Powder, Grana di Ezo Cheese 蛸のガリシア風 蛸 ポテト オスミットマト オリーブ パプリカパウダー グラナディエゾチーズ	4,100
Grilled Prawns (GF) Avocado, Olives, Cucumber, Semi Dry Tomato, Feta Cheese 有頭海老のグリル アボカド オリーブ 胡瓜 セミドライトマト フェタチーズ	3,800

SOUP / スープ

Onion Gratin Soup Onion, Croutons, Gruyère Cheese オニオングラタンスープ オニオン クルトン グリュイエールチーズ	1,800
Gazpacho Soup Octopus, Cucumber, Olives, Herbs ガスパチョスープ 蛸 胡瓜 オリーブ ハーブ	1,800

DINNER A LA CARTE

MAIN / メイン

Peri-Peri Chicken 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
Grilled Pork Shoulder (N) Kanagawa Pork, Kamo Eggplant, Roasted Tomato, Kujo Green Onion, Romesco Sauce 神奈川県やまゆり豚肩のグリル 賀茂茄子 ローストトマト 九条ネギ ロメスコソース	6,800
Grilled Lamb Chops (GF) Piperade, Artichoke, Rucola Salad, Salsa Verde 骨付き仔羊のグリル ピペラード アーティチョーク ルッコラ サルサヴェルデ	7,000
Japanese Beef Sirloin 150g Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce 国産牛サーロインのグリル 150g 季節野菜のロースト 黒胡椒ソース	8,000
Japanese Beef Tenderloin 150g Roasted Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce 国産牛テnder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
Garden Lasagna (V) 季節野菜のラザーニャ	3,500
Roasted Manganji Pepper & Eggplant (VG)(DF)(GF)(N) Beetroot Puree, Balsamic, Extra Virgin Olive Oil 万願寺唐辛子と茄子のロースト 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	3,500
Ratatouille (VG)(DF)(GF)(N) ラタトゥイユ	3,500

SIDES / サイド

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

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
Summer Île Flottante (N) Fresh Strawberries, Vanilla Creme Anglaise, Poached Meringue, Pink Praline, Cigarette Tuile サマーイルフロタント フレッシュいちご バニラアングレーズ メレンゲ ピンクブラリネ シガレットチュイール	2,500
Melon Blancmange (N)(VG)(DF)(GF) Fresh Melon, White Wine Jelly, Almond Tuile, Melon Sauce メロンのブラマンジェ メロン 白ワインジュレ アーモンドチュイール メロンソース	2,300
Écrin de 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 “Amalfi”

*Coffee & Tea Included
* コーヒーまたは紅茶付き

9,000

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

Shrimp Avocado Salad (N)(GF)

Red Onion, Orange, Almond, Curry Mayonnaise

海老とアヴォカドのサラダ レッドオニオン オレンジ アーモンド カレースパイスマヨネーズ

Trippa alla Romana (GF)

Sweet Green Pepper, White Beans, Osmic Tomato Sauce

ローマ風トリッパの煮込み しし唐辛子 白いんげん豆 オスミットマトソース

Poached Sardine (N)

Eggplant Puree, Zucchini, Pine Nuts, Lemon Vinaigrette

鰯のポーチ 白ワイン風味 茄子ピューレ ズッキーニ 松の実 レモンビネグレット

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

Grilled Salmon

Sustainable Salmon, Parmigiano, Roasted Summer Vegetables, Crown Daisy, Red Wine Vinegar Sauce

サーモングリル サスティナブルサーモン パルミジャーノ 夏野菜ロースト 春菊 赤ワインビネガーソース

Bouillabaisse

Today's Fish, Mussel, Shrimp, Fennel, Potatoes

ブイヤベース 本日の鮮魚 ムール貝 海老 フェネル ポテト

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

Roasted Cajun Spice Chicken Leg (N)

Saffron Rice, Dry Raisin, Almond, Broccoli, Honey Mustard Sauce

ケイジャンスパイス風味鶏腿肉のロースト サフランライス ドライレーズン アーモンド ブロッコリー 蜂蜜マスタードソース

Grilled Pork Shoulder (N)

Kanagawa Pork, Kamo Eggplant, Roasted Tomato, Kujo Green Onion, Romesco Sauce

神奈川県やまゆり豚肩のハーブグリル 賀茂茄子 焼きトマト 九条ネギ ロメスコソース

Grilled Lamb Chops (GF)

Piperade, Artichoke, Rucola Salad, Salsa Verde

骨付き仔羊のグリル ピペラード アーティチョーク ルッコラ サルサヴェルデ

Seasonal Vegetables Spaghetti (N)

Spinach Pesto Sauce

季節野菜のスパゲッティ ほうれん草ペーストソース

Japanese Beef Sirloin 80g

Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce

国産牛サーロインのグリル 80g 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

Summer Île Flottante (N)

Fresh Strawberries, Vanilla Creme Anglaise, Poached Meringue, Pink Praline, Cigarette Tuile

サマーイルフロタント

フレッシュいちご バニラアングレーズ メレンゲ ピンクブラリネ シガレットチュイール

Melon Blancmange (N)(VG)(DF)(GF)

Fresh Melon, White Wine Jelly, Almond Tuile, Melon Sauce

メロンのブラマンジェ メロン 白ワインジュレ アーモンドチュイール メロンソース

(GF) Gluten Free, (VG) Vegan, (V) Vegetarian, (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 (VG) ビーガン (V) ベジタリアン (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。

COLD APPETIZER / 冷前菜 Please choose 1 from below 下記より1品お選びください**Shrimp Avocado Salad (N)(GF)**

Red Onion, Orange, Almond, Curry Mayonnaise

海老とアヴォカドのサラダ レッドオニオン オレンジ アーモンド カレースパイスマヨネーズ

Chicken Liver Terrine (N)

Mango, Lime, Hazelnuts, Toasted Brioche

鶏レバーテリーヌ マンゴー ライム ヘーゼルナッツ ブリオッシュトースト

Poached Sardine (N)

Eggplant Puree, Zucchini, Pine Nuts, Lemon Vinaigrette

鱈のポーチ 白ワイン風味 茄子ピューレ ズッキーニ 松の実 レモンビネグレット

HOT APPETIZER / 温前菜 Please choose 1 from below 下記より1品お選びください**Trippa alla Romana (GF)**

Sweet Green Pepper, White Beans, Osmic Tomato Sauce

ローマ風トリッパの煮込み しし唐辛子 白いんげん豆 オスミットマトソース

Galician-Style Octopus

Grilled Octopus, Potatoes, Osmic Tomato, Olives, Paprika Powder, Grana di Ezo Cheese

蛸のガルシア風 蛸 ポテト オスミットマト オリーブ パプリカパウダー グラナディエゾチーズ

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

Sustainable Salmon, Parmigiano, Roasted Summer Vegetables, Crown Daisy, Red Wine Vinegar Sauce

サーモングリル サスティナブル サーモン パルミジャーノ 夏野菜ロースト 春菊 赤ワインビネガーソース

Bouillabaisse

Today's Fish, Mussel, Shrimp, Fennel, Potatoes

ブイヤベース 本日の鮮魚 ムール貝 海老 フェネル ポテト

MAIN / メイン料理 Please choose 1 from below 下記より1品お選びください**Grilled Lamb Chops (GF)**

Piperade, Artichoke, Rucola Salad, Salsa Verde

骨付き仔羊のグリル ピペラード アーティチョーク ルッコラ サルサヴェルデ

Japanese Beef Sirloin 80g

Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce

国産牛サーロインのグリル 80g 季節野菜のロースト 黒胡椒ソース

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

Summer Île Flottante (N)

Fresh Strawberries, Vanilla Creme Anglaise, Poached Meringue, Pink Praline, Cigarette Tuile

サマーイルフロタント

フレッシュいちご バニラアングレーズ メレンゲ ピンクプラリネ シガレットチュイール

Melon Blancmange (N)(VG)(DF)(GF)

Fresh Melon, White Wine Jelly, Almond Tuile, Melon Sauce

メロンのブラマンジェ メロン 白ワインジュレ アーモンドチュイール メロンソース

AMUSE / アミューズ

Gazpacho Soup

Octopus, Cucumber, Olives, Herbs

ガスパチョスープ 蛸 胡瓜 オリーブ ハーブ

Sweet Shrimp Spring Rolls

Perilla, Curry Mayonnaise

甘海老の春巻き 大葉 カレースパイス マヨネーズ

COLD APPETIZER / 冷前菜

Poached Sardine (N)

Eggplant Puree, Zucchini, Pine Nuts, Lemon Vinaigrette

鯛のポーチ 白ワイン風味 茄子ピューレ ズッキーニ 松の実 レモンビネグレット

HOT APPETIZER / 温前菜

Trippa alla Romana (GF)

Sweet Green Pepper, White Beans, Osmic Tomato Sauce

ローマ風トリッパの煮込み しし唐辛子 白いんげん豆 オスマックトマトソース

FISH / 魚料理

Grilled Salmon

Sustainable Salmon, Parmigiano, Roasted Summer Vegetables, Crown Daisy, Red Wine Vinegar Sauce

サーモングリル サスティナブルサーモン パルミジャーノ 夏野菜ロースト 春菊 赤ワインビネガースソース

MEAT / 肉料理

Japanese Beef Tenderloin 80g

Roasted Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce

国産牛テンダーロインのグリル 80g 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

Summer Île Flottante (N)

Fresh Strawberries, Vanilla Creme Anglaise, Poached Meringue, Pink Praline, Cigarette Tuile

サマーイルフロタント

フレッシュいちご バニラアングレーズ メレンゲ ピンクプラリネ シガレットチュイール

Melon Blancmange (N)(VG)(DF)(GF)

Fresh Melon, White Wine Jelly, Almond Tuile, Melon Sauce

メロンのブラマンジェ メロン白ワインジュレ アーモンドチュイール メロンソース

PETIT FOURS / プチフル

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

STARTERS / 前菜

Garden Green Salad (VG)(GF)

Uenohara Herb Garden Leaf, Cauliflower, Broccoli, Red Onion, Osmic Tomato, 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 カリフラワー ブロッコリー レッドオニオン オスミックトマト 胡瓜 オリーブドレッシング

Mezze Plate (VG)(N)

Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush
メッゼプレート
フムス ムハンマラ ババガヌッシュ

MAIN / メイン

Catch of the Day Acqua Pazza (GF)

Today's Whole Fish, Prawn, Scallops, Mussels, Squid, Fennel, Tomato, Olives
アクアパッツァ
本日の鮮魚 有頭海老 帆立 ムール貝 烏賊 フェンネル トマト オリーブ

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

Summer Île Flottante (N)

Fresh Strawberries, Vanilla Creme Anglaise, Poached Meringue, Pink Praline, Cigarette Tuile
サマーイルフロタント
フレッシュいちご バニラアングレーズ メレンゲ ピンクプラリネ シガレットチュイール

Melon Blancmange (N)(VG)(DF)(GF)

Fresh Melon, White Wine Jelly, Almond Tuile, Melon Sauce
メロンのブラマンジェ
メロン 白ワインジュレ アーモンドチュイール メロンソース

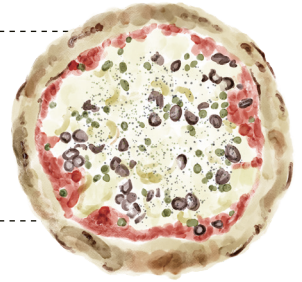
WOOD FIRED PIZZA & CALZONE

please choose your preferred style : pizza or calzone (folded pizza)



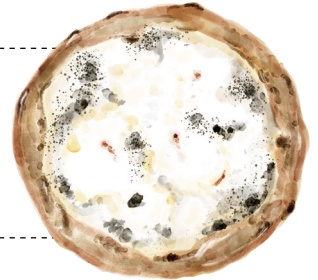
MARGHERITA (PF) 4,000
tomato sauce, basil, mozzarella, parmesan cheese

ROMANA 5,000
tomato sauce, mozzarella, anchovy, capers, black olives, oregano



SCAMORZA 4,500
basil, mozzarella, smoked cheese, semi dried tomato, salami piccante, black olives

TARTUFATA 5,000
italian blue cheese, italian washed cheese, mozzarella, parmesan, truffle paste



PROSCIUTTO 4,500
hokkaido ricotta, mozzarella, prosciutto cotto, basil

DIAVOLA 5,000
tomato sauce, jalapeño, fatorrio bio hokkaido nduja, salsiccia piccante, mozzarella



RICCARDO SIGNATURE CIAMBELLA STYLE PIZZA 5,000
mozzarella, ricotta cheese, jamon serrano, rucola & cherry tomato salad

Meet Chef Riccardo Coralli

Born in Firenze, Italy surrounded by rolling hills, olive groves, and vineyards, Chef Riccardo grew up where food is simple, honest, and never rushed. His pizza follows the same thinking. A three-day dough, starting with a classic poolish and a touch of honey, then slowly brought together with Sicilian salt and olive oil, because good things take time. From the wood-fired oven, expect a crust that's crisp, light, and perfectly chewy, finished with a gentle sprinkle of Maldon salt. Simple, honest... and very hard not to finish on your own.



Chef Riccardo

(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.

WOOD FIRED PIZZA & 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



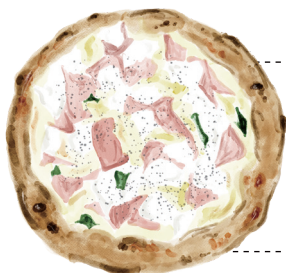
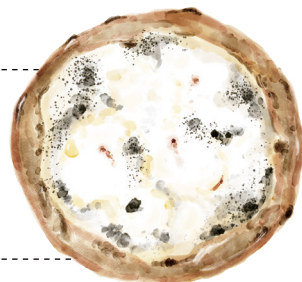
マルゲリータ (PF) 4,000
トマトソース・バジル・モッツアレラ・パルメザンチーズ

ロマーナ 5,000
トマトソース・モッツアレラ・アンチョビ・ケッパー
ブラックオリーブ・オレガノ



スカモルツァ 4,500
バジル・モッツアレラ・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

タルトゥファータ 5,000
イタリア産ブルーチーズ・イタリア産ウォッシュチーズ
モッツアレラ・パルメザン・トリュフペースト



プロシュート 4,500
北海道リコッタ・モッツアレラ・プロシュートコット・バジル

ディアボラ 5,000
トマトソース・ハラペーニョ・北海道ンドウイヤ
サルシッチャピカンテ・モッツアレラ



**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** 5,000
モッツアレラ・リコッタチーズ・ハモンセラノ
ルッコラ&チェリートマトのサラダ

シェフ・リッカルド・コラッリのご紹介

イタリア・フィレンツェ生まれのピザシェフ リッカルド・コラッリ。シンプルで誠実な料理に囲まれて育ち、その哲学は彼の作るピザにも表れています。3日間かけて仕込む生地には、ポーリッシュ法を用い、蜂蜜、シチリア産の塩、イタリアのエキストラバージンオリーブオイルを使用し、丁寧に仕上げられています。薪窯で焼き上げ、外はクリスピーに、中はもちもちの食感に。仕上げにはマルドソルトをひと振り。シンプルで誠実。そして、ついもう一枚食べたくなる味わいです。



Chef Riccardo

(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、消費税及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。