

CHOICE

COLD APPETIZER

季節のハーブサラダ
Seasonal Herb Salad

CHOICE OF MAIN

下記より好きなメインディッシュを一皿お選びいただけます。

You can choose one main dish from the list below.

- 白魚と春キャベツのアーリオオーリオ イカスミタリオリーニ **1,500**
Japanese Icefish and Spring Cabbage Aglio Aurio using Squid Ink Tagliolini
- 海老とルッコラのクリームソース スパゲッティーニ **1,500**
Spaghettini with Shrimp and Arugula Cream Sauce
- ボロネーゼアメリカーナ スパゲッティーニ **1,500**
Spaghettini Bolognese Americano
- 鯖とモロッコインゲンのソテー ケッカソース **2,200**
Sauteed Spanish Mackerel and Green Beans with Checca Sauce
- 豚肩ロースの炭火焼き 熟成バルサミコソース **2,200**
Charcoal Grilled Pork Shoulder with Balsamic Sauce
- 【台数限定】炭焼き 和牛ハンバーグ **2,700**
【Limited】 Grilled Wagyu Hamburg Steak

コーヒー 紅茶
Coffee or Tea

BURGER LUNCH

- クラシックチーズバーガー **1,800**
Classic Burger Lunch Set
- ダブルクラシックチーズバーガー **2,200**
Double Classic Burger Lunch Set

バーガーはポテトとサラダが付いたワンプレートでご用意いたします。

【ドリンクセット】パイントグラスでご提供いたします(通常グラスの約2倍)

ソフトドリンク(コーラ・ジンジャーエール・オレンジジュース) +200

生ビール(プレミアムモルツ or スーパードライ) +500

表示はすべて10%の税込み価格です。上記税込み価格10%のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
ALL PRICES IN CLUDE TAX AND SUBJECT 10% SERVICE CHARGE. IF YOU HAVE ANY FORM OF FOOD ALLERGY,PLEASE NOTIFY OUR STAFF.

SEASONAL 3,000

AMUSE

コンソメスープ
Consomme Soup

APPETIZER

ハモンセラーノと旬果実 蛸とセロリのマリネ
ペペロナータ 鶏胸肉のコンフィ トリュフ風味
Prosciutto with Strawberry / Octopus and Celery
Peperonata / Chicken Confit with Truffle

CHOICE OF PASTA

下記より好きなパスタを一皿お選びいただけます。

You can choose one pasta from the list below.

- 白魚と春キャベツのアーリオオーリオ イカスミタリオリーニ
Japanese Icefish and Spring Cabbage Aglio Aurio using Squid Ink Tagliolini
- 海老とルッコラのクリームソース スパゲッティーニ
Spaghettini with Shrimp and Arugula Cream Sauce
- ボロネーゼアメリカーナ スパゲッティーニ
Spaghettini Bolognese Americano

CHOICE OF MAIN

下記より好きなメインディッシュを一皿お選びいただけます。

You can choose one main dish from the list below.

- 鯖とモロッコインゲンのソテー ケッカソース
Sauteed Spanish Mackerel and Green Beans with Checca Sauce
- 豚肩ロースの炭火焼き 熟成バルサミコソース
Charcoal Grilled Pork Shoulder with Balsamic Sauce
- 【台数限定】炭焼き 和牛ハンバーグ(+1,000)
【Limited】 Grilled Wagyu Hamburg Steak
- 牛フィレ肉のソテー ガーリックオニオンソース (+1,500)
Sauteed Beef Fillet with Onion and Garlic Sauce

DESSERT

6種類の中から好きな品数お選びいただけます。

You can choose as many as you like from 6 kinds of dessert.

コーヒー 紅茶
Coffee or Tea

ORIENTAL 5,500

AMUSE

コンソメスープ
Consomme Soup

APPETIZER

ハモンセラーノと旬果実 蛸とセロリのマリネ
ペペロナータ 鶏胸肉のコンフィ トリュフ風味
Prosciutto with Strawberry / Octopus and Celery
Peperonata / Chicken Confit with Truffle

CHOICE OF PASTA

下記より好きなパスタを一皿お選びいただけます。

You can choose one pasta from the list below.

- 白魚と春キャベツのアーリオオーリオ イカスミタリオリーニ
Japanese Icefish and Spring Cabbage Aglio Aurio using Squid Ink Tagliolini
- 海老とルッコラのクリームソース スパゲッティーニ
Spaghettini with Shrimp and Arugula Cream Sauce
- ボロネーゼアメリカーナ スパゲッティーニ
Spaghettini Bolognese Americano

FISH

鯖とモロッコインゲンのソテー ケッカソース
Sauteed Spanish Mackerel and Green Beans with Checca Sauce

MAIN

下記より好きなメインディッシュを一皿お選びいただけます。

You can choose one main dish from the list below.

- 牛フィレ肉のソテー ガーリックオニオンソース
Sauteed Beef Fillet with Onion and Garlic Sauce
- 黒毛和牛の炭火焼き(+1,500)
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef (+1,500)

DESSERT

6種類の中から好きな品数お選びいただけます。

You can choose as many as you like from 6 kinds of dessert.

コーヒー 紅茶
Coffee or Tea



Happy Hour! 11:00am - 6:00pm Only Weekday

DRINKS

NATURAL & JAPANESE WINE

日本の厳選したワインやナチュラルワインをご用意しております。
その時しか飲めないおすすめのお酒をお楽しみください。

パーフェクトデイ
Perfect Day
オーストリア / オレンジ
Austria / Orange
Glass 1,400 / 1,100
Bottle 8,000

マスカット系由来のアロマティックな香りと
シトラス、桃、白い花の香りとミネラルのニュアンス。
“人生の単純な喜びがパーフェクトな一日へ”その気持ちが
“PERFECT DAY”には込められています。

タケダワイナリー サンスフル 白
Takeda Winery Sans Soufre Blanc
山形 / 白微発泡 / デラウェア
Yamagata / Sparkling / Delaware
Glass 1,200 / 900
Bottle 7,000

山形県上山市近隣の協力農家が造った完熟した
デラウェア種100%を使用。酵母が生んだきめ細やかな泡が
デラウェアのフレッシュな香りをますます引き立てています。

タケダワイナリー サンスフル 赤
Takeda Winery Sans Soufre Rouge
山形 / 赤 / マスカットベリーA
Yamagata / Red / Muscat Bailey A
Glass 1,200 / 900
Bottle 7,000

亜硫酸を使用しない“サン・スフル”で仕上げました。
ろ過を全く行わず、生詰めたことでどう本来の味わいが
堪能できる力強いワインに仕上がっています。

CLASSIC WINE

アストリア カーサ ヴィットリーノ スプマンテ
Astoria Casa Vittrino Spumante
イタリア / スプマンテ / グレラ
Italy / Spumante
Glass 800 / 600
Bottle 5,000 / 3,600

マンドワ ブリュット オリジネ
Mandois Brut Origine
フランス / シャンパン
France / Champagne
Glass 1,500
Bottle 11,000

マスティア ソアヴェ
Mastia Soave
イタリア / 白 / ガルガネガ
Italy / White / Garganega
Glass 800 / 600
Bottle 4,500 / 3,600

ヴィニウス リザーブ シャルドネ
Vinus Reserve Chardonnay
フランス / 白 / シャルドネ
France / White / Chardonnay
Glass 1,100
Bottle 6,000

アストリア ピノネロ
Astria Pinot Nero
イタリア / 赤 / ピノネロ
Italy / Red / Pinot Nero
Glass 800 / 600
Bottle 5,000 / 3,600

ヴィニウス リザーブ カベルネ・ソーヴィニヨン
Vinus Reserve Cabernet Sauvignon
フランス / 赤 / カベルネ・ソーヴィニヨン
France / Red / Cabernet Sauvignon
Glass 1,100
Bottle 6,000

表示はすべて10%の税込み価格です。上記税込み価格10%のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
ALL PRICES IN CLUDE TAX AND SUBJECT 10% SERVICE CHARGE. IF YOU HAVE ANY FORM OF FOOD ALLERGY, PLEASE NOTIFY OUR STAFF.

BEER / COCKTAIL

プレミアムモルツ
Premium Malts
800 / 600
アサヒ スーパードライ
Asahi Super Dry
800 / 600

莓ベリーニ
Strawberry Bellini
1,000 / 700
ミスティアジンジャー
Mistia Ginger
800 / 600

スパークリングワインの爽やかさと莓の上品な甘い香りが
フルーティーで飲み口の良いカクテル
マスカットリキュールの甘味とジンジャーエールの風味がマッチした
飲み心地の良いカクテル

クラシックハイボール
Classic High Ball
800 / 600
アールグレイハイボール
Earl Grey High Ball
800 / 600

角ウイスキーとソーダをあわせたオーソドックスなハイボール
自家製アールグレイウイスキーに蜂蜜を加えた甘味と香りを楽しめる
ハイボール

クラフトジントニック
Craft Gin Tonic
800 / 600
自家製サングリア
Home made Sangria
800 / 600

日本のクラフトジン「Roku」を使用したシンプルなカクテル
赤ワインをベースに果実の甘味を漬け込んだカクテル

NON ALCOHOL

大阪シンデレラ
Osaka Cinderella
800 / 600
季節のスカッシュ
Seasonal Squash
800 / 600

シンデレラというクラシックモクテルにミックスジュースのエスプーマで
甘みを加えたモクテル
旬の果物を使用し、お食事と共に四季を感じていただける
スカッシュ

サラトガクーラー ドライ
Saratoga Cooler
800 / 600
自家菜園ハーブ&レモンスカッシュ
Home made Herb & Lemon Squash
800 / 600

辛口ジンジャーエールとライムの風味で切れ味のよいテイスト
自家菜園のハーブとレモンを組み合わせた爽やかな酸味と甘みを
楽しんでいただけるスカッシュ

ノンアルコールスパークリング
Non Alcohol Sparkling Juice
800
ワイン醸造用ぶどうジュース (赤 / 白)
Grape Juice (Red / White)
800

ノンアルコールビール
Non Alcohol Beer
800
ジンジャービア
Ginger Beer
800

コココーラ
Coca Cola
700
ブラッドオレンジジュース
Blood Orange Juice
800

CAMPAIGN

Google 食べログ



口コミをご投稿いただきますと
お食事代金より500円OFFプレゼント

