

# FOOD

## COLD PLATE

冷菜



	Half	Regular
2 Appetizers Assorted 前菜2種の盛り合わせ		1045
Fresh Tomato & Onion Salmon Marinade フレッシュトマトとオニオンのサーモンマリネ	550	990
Pork Shoulder Loin Homemade Ham 豚肩ロースの自家製ハム	550	990
Tortilla Chips With Salsa Dip トルティーヤチップス フレッシュトマトとハラペーニョのサルサ		990
Assorted Cheese チーズの盛り合わせ	990	1650
Charcuterie Plate 生ハムとサラミの盛り合わせ	1100	1980

## HOT PLATE

温菜



	Half	Regular
Standard French Fries フレンチフライ	550	990
Olive Fritto オリーブのフリット		715
Fried Chicken フライドチキン	550	990
Onion Ring オニオンリング	550	825
Today's Ahijo 本日のアヒージョ		880

## VEGETABLE

サラダ



Green Salad Carrot Dressing グリーンサラダキャロットドレッシング		825
Pumpkin & Mascarpone Salad かぼちゃとマスカルポーネのサラダ		770

# FOOD

## PIZZA ピザ



Tre Formaggi 3種のチーズピザ ハチミツがけ	1100
Pizza Margherita マルゲリータ	1100

## MAIN 主菜



	Half	Regular
Sirloin Steak "USA" アメリカ産 サーロインステーキ	1320	2530
Jumbo Sausage ジャンボソーセージ	1320	2530

## RECOMMENDED おすすめ



Original Gua Bao 創作バオ	1100
Boletus Mushroom Cream Penne ポルチーニ茸のクリームペンネ	1595
Gapao rice ガパオライス	1375

## DESSERT デザート

Mascarpone Dip & Rusk マスカルポーネのディップ ラスク添え	880
---	-----

## BAR MENU バーメニュー

	Half	Regular
Salt Roasted Premium Nuts ソルトローステッドプレミアムナッツ		660
Homemade Pickled Vegetables 自家製ベジタブルピクルス	440	770
Olives オリーブ		770
Assorted Dried Fruit ドライフルーツ盛り合わせ		1100
WEISS CHOCOLATE 1 CHOCOLATE ヴェイス チョコレート 1		275
WEISS CHOCOLATE 3 CHOCOLATE ヴェイス チョコレート 3		825
WEISS CHOCOLATE 5 CHOCOLATE ヴェイス チョコレート 5 ( CACAO 29% / 41% / 62% / 70% / 100% )		1100
Homemade Ganache ( Bitter ) 自家製生チョコ (ビター)		660
Homemade Ganache ( Sweet ) 自家製生チョコ (スイート)		660
Homemade Ganache ( Half & Half ) 自家製生チョコ (ハーフアンドハーフ)		770

A COVER CHARGE OF ¥300 PER PERSON WILL BE REQUESTED OF ALL GUESTS AFTER 7:00 P.M.  
19時以降は、お一人様300円のチャージが発生いたします。