

DINNER

APPETIZERS

1. **MIXED NUTS** 330
ミックスナッツ
2. **OLIVE** 330
オリーブ
3. **SEASONAL VEGETABLE PICKLES** 330
季節のお野菜ピクルス
4. **GARLIC TOAST** 330
ガーリックトースト
5. **SMOKED SALMON AND AVOCADO "NACHOS"** 550
スモークサーモンとアボカド ナチョス
6. **PROSCIUTTO AND SALAMI** 550
イタリア産生ハムとサラミ
7. **MOZZARELLA CHEESE, OLIVES AND DRIED TOMATOES** 550
モッツアレラチーズとオリーブ、ドライトマト カプリ風
8. **PORK SHAKSHKA WITH SOFT BOILED EGG** 550
温玉ポークシャクシュカ
9. **PULLED PORK MELTY CHEDDAR POTATO** 550
ブルドポークチェダーポテト



SALAD

10. GREEN SALAD WITH CARROT DRESSING 660
香味グリーンサラダ 人参ドレッシング

11. KALE AND PROSCIUTTO CAESAR SALAD 880
ケールと生ハムのシーザーサラダ



FRIED

12. FRIED CHICKEN AND POTATO BUTTERMILK SAUCE 880
フライドチキン&ポテト バターミルクソース

13. FRIED FISH AND POTATO CELERY SEED MAYONNAISE 990
フィッシュフライ&ポテト セロリシードマヨネーズ



MAIN DISH

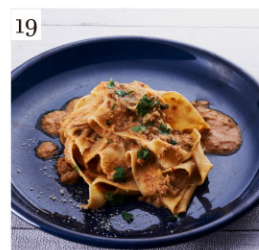
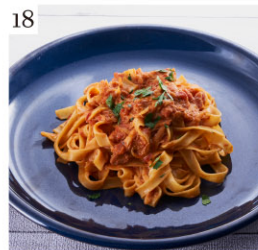
14. BACK RIBS APPLE GINGER SAUCE 2,200
特製ポークバックリブ アップルジンジャーソース

15. US BEEF SIRLOIN BUTTER BEEF STEAK (200G) 2,750
US産牛サーロイン バタービーフステーキ 200g



RICE & PASTA

- 16. VIETNAMESE CHICKEN WITH CHEESE GRILLED CURRY** 1,320
ベトナムミーツチキン焼きチーズカレー
- 17. MEATBALL SPAGHETTI AMERICANO** 1,430
ミートボールスパゲティ アメリカーノ
- 18. TAGLIATELLE WITH SNOW CRAB TOMATO CREAM SAUCE** 1,540
ズワイ蟹トマトクリームソース タリアテッレ
- 19. PAPPARDELLE WITH JAPANESE PEPPER BOLOGNESE** 1,540
山椒香るクリーミーボロネーゼ パッパルデッレ



DESSERT

**20. APPLE PIE BOMBA
ICE CREAM CARAMEL SAUCE**

アップルパイボンバ
アイスクリーム キャラメルソース 880

焼き立てサクサクのアップルパイに冷たいアイス、
キャラメルソースをトッピング



21. NEW YORK CHEESECAKE 550
ニューヨークチーズケーキ

22. TWO TYPES OF GELATO 550
ジェラート2種盛り合わせ



A コース
2,700

生ハムのサラダ
PROSCIUTTO SALAD

特製ポークバックリブ
アップルジンジャーソース
PORK BACK RIBS APPLE GINGER SAUCE

シンプルトマトソース タリアテッレ
TAGLIATELLE WITH TOMATO SAUCE

ジェラート
GELATO

ハニーガーリックトースト
プレーン変更可
HONEY GARLIC TOAST



B コース
3,200

生ハムのサラダ
PROSCIUTTO SALAD

ズワイ蟹トマトクリームソース
タリアテッレ
TAGLIATELLE WITH TOMATO SAUCE

特製ポークバックリブ
アップルジンジャーソース
PORK BACK RIB APPLE GINGER SAUCE

アップルパイボンバ
キャラメルソース
APPLE PIE BOMBA ICE CREAM CARAMEL SAUCE

ハニーガーリックトースト
プレーン変更可
HONEY GARLIC TOAST

+¥600 乾杯スパークリングワイン付き



※こちらのコースは2名様より承ります

グループプラン大皿シェアスタイル
3,500/お一人様

モッツアレラチーズとオリーブ カブリ風
スモークサーモンとアボカド オープンサンド
イタリア産生ハムとケール シーザーサラダ
ハニーガーリックトースト
特製ポークバックリブ
ズワイ蟹トマトクリームソース タリアテッレ
アップルパイボンバ キャラメルソース

※こちらのコースは4名様より、ご予約にて承ります



※仕入れ状況により内容が一部変更になる場合がございます。/※MENU IS SUBJECT TO CHANGE DUE TO AVAILABILITY
価格は全て税込みです / ALL PRICES INCLUDE TAX.

DINNER MENU

[BEER]

TOKYO CRAFT PALE ALE pint / 940
東京クラフトペールエール small / 770

MALT'S MEDIUM BOTTLE 770
モルツ 中瓶

ALL FREE (NON-ALCOHOLIC BEER) 720
オールフリー (ノンアルコールビール)

[BROOKLYN SOUR]

BROOKLYN SOUR LEMON 880
ブルックリンサワーレモン

BROOKLYN SOUR CHILI LEMON 880
ブルックリンサワーチリレモン

BROOKLYN SOUR GINGER 880
ブルックリンサワージンジャー

BROOKLYN SOUR CRANBERRY 880
ブルックリンサワークランベリー

[WHISKEY]

JIM BEAM 770 **MACALLAN** 1540
ジムビーム マッカラン

MAKER'S MARK 940 **AO** 1320
メーカーズマーク 碧

LAPHROAIG 1100
ラフロイグ

[HIGHBALL]

HIGHBALL 770
ハイボール

MAKER'S MARK CRAFT HIGHBALL 940
メーカーズマーククラフトハイボール

SMOKY HIGHBALL 1100
スモーキーハイボール

AO WORLD HIGHBALL 1320
碧ワールドハイボール

[GLASS WINE]

GLASS SPARKLING WINE 770
グラススパークリング

GLASS WINE 770
グラスワイン (赤 or 白)

[BOTTLE WINE]

SPARKLING
ANJUERE BRUT 4400
アンジュエール ブリュット

WHITE
GARO CHARDONNAY 3800
ガロ シャルドネ

LOS VASCOS SAUVIGNON BLANC 4200
ロス・ヴァスコス ソーヴィニヨンブラン

RED
GARO MERLOT 3800
ガロ メルロ

EST CABERNET SAUVIGNON 4200
エスト カベルネソーヴィニヨン

CARNIVO ZINFANDEL 4800
カーニヴォ ジンファンデル

[COCKTAILS]

GIN **LUM** **TEQUILA**
ジン ラム テキーラ

VODKA **CAMPARI** **CASSIS** all / 880
ウォッカ カンパリ カシス

[SOFT DRINK]

HOMEMADE LEMONADE 720
自家製レモネード

LEMONADE & CRANBERRIES 770
レモネード & クランベリー

CRANBERRY JUICE 720
クランベリー

ORANGE JUICE 660 **OOLONG TEA** 660
オレンジ ウーロン茶

GRAPEFRUIT JUICE 660 **ACQUA PANNA** 610
グレープフルーツ アクアパンナ

COLA 660 **SAN PELLEGRINO** 610
コーラ サンペレグリーノ

GINGER ALE 660
ジンジャーエール

※仕入れ状況により内容が一部変更になる場合がございます。
/※MENU IS SUBJECT TO CHANGE DUE TO AVAILABILITY

※表示価格は税込です/ALL PRICES INCLUDE TAX.