

## COLD APPETIZERS

冷菜

<b>Octopus Ceviche</b> Fresh Tomato, Spicy Genovese Sauce 北海道のセビーチェ ハラペーニョとジェノバソース	¥ 650
<b>Tasmanian Smoked Salmon Carpaccio</b> Dill Cream Sauce タスマニア産スモークサーモンの カルパッチョ ディルとクリームソースで	¥ 750
<b>Bagna Cauda</b> 彩り野菜のバーニャカウダ	¥ 1,280
<b>Caprese</b> Mozzarella di Buffalo, Tomato, Genovese Sauce イタリアより空輸 水牛モッツアレラのカプレーゼ 水牛モッツアレラと完熟トマトのサラダ	¥ 980
<b>Salami Montanaro</b> サラミモンタナー口 北イタリアの伝統的なサラミ	¥ 480
<b>Prosciutto Di Parma</b> パルマ産プロシュート	¥ 680
<b>Assorted Cheese Plate</b> 本日のチーズ盛り合わせ ※内容はスタッフにお尋ねください	¥ 1,200

## SALAD & SOUP

サラダ・スープ

<b>Salad</b> サラダ	
<b>Caesar Salad</b> Romaine Lettuce Tossed with Garlic & Parmesan Cheese Dressing シーザースサラダ ロメインレタスとパルメジャンチーズ、 アンチョビガーリックドレッシング	¥ 880
<b>Mix Green Salad</b> Garlic & Soy Sauce Dressing ミックスグリーンサラダ ガーリック風味の和風ドレッシング	¥ 680
<b>Wakame Seaweed &amp; Tofu Salad</b> Onion & Apple Soy Sauce Dressing 寄せ豆腐とワカメのサラダ オニオンとすりおろしりんごのドレッシング	¥ 950
<b>Snow Crab &amp; Avocado Salad</b> Wasabi & Shallot Dressing ズワイ蟹とアボカドのサラダ わさびエシャロットドレッシング	¥ 1,100
<b>Soup</b> スープ	
<b>New England Clam Chowder</b> クラムチャウダー	¥ 550

## HOT APPETIZERS

温菜

<b>Spice &amp; Herb Marinated Fried-Chicken</b> 骨付きフライドチキン スパイスでマリネしたオリジナルチキン	1 Piece ¥ 340 2 Pieces ¥ 680 3 Pieces ¥ 1,020 4 Pieces ¥ 1,360
<b>Sauteed Cabbage with Anchovy &amp; Garlic</b> キャベツのアンチョビガーリックソテー	¥ 480
<b>Shrimp Ajillo with Mushrooms</b> 海老とマッシュルームのアヒージョ	¥ 580
<b>Gnocchi</b> もちもちジャガイモのニョッキ	¥ 480
<b>Oven Roasted Whelk with Herb Butter</b> ツブ貝のオープン焼き 香草バター	¥ 780
<b>Stewed Beef Brisket in Red Wine</b> 牛バラ肉のやわらか煮込み フォンドボーと赤ワインでじっくり煮込みました	¥ 680
<b>French Fries</b> フライドポテト	¥ 480
<b>Spicy Chorizo</b> スパイスチョリソーソーセージ 粒マスタートド添え	¥ 780
<b>Deep-Fried Calamari with Tartar Sauce</b> 小ヤリイカのリング揚げ	¥ 980
<b>Garlic Toast</b> ガーリックトースト	(1Piece) ¥ 190



Bagna Cauda



Deep-Fried Calamari



Snow Crab & Avocado Salad

## PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

<b>Green Chili Pepper &amp; Chirimenjyako</b> ※Depend on season, maybe hot. 青唐辛子とちりめんじゃこ 【おすすめトッピング：納豆 +¥100】 ※ご注意ください。時期により青唐辛子が辛くなる場合があります	¥ 800
<b>Shrimp &amp; Aojiso</b> Japanese Herb, Garlic, Ex-Virgin Olive Oil 青じそと小海老 【おすすめトッピング：辛子明太子 +¥200】	¥ 980
<b>Steamed Chicken</b> Green Onion, Spinach, Sesame Oil Sauce 蒸し鶏と青ネギの和風ソース 青ネギを使ったゴマ風味ソース 【おすすめトッピング：大根おろし +¥100】	¥ 980
<b>Mentaiko</b> Spicy Cod Roe, Butter 辛子明太子あえ 【おすすめトッピング：小ヤリイカ +¥200】	¥ 950
<b>Melanzane</b> Eggplant, Tomato Sauce メランツアーネ 茄子のシンプルなたマトソース 【おすすめトッピング：しめじ +¥200】	¥ 950
<b>Bolognese</b> Classic Italian Meat Sauce ボロネーズ 【おすすめトッピング：茄子 +¥150】	¥ 980
<b>Carbonara</b> Bacon, Egg-Creamy Sauce カルボナーラ ベーコンとフレッシュクリーム、玉子のソース 【おすすめトッピング：ほうれん草 +¥150】	¥ 1,150
<b>Smoked Salmon &amp; Spinach</b> with Cream Sauce サーモンとほうれん草の クリームソース 【おすすめトッピング：しめじ +¥200】	¥ 1,280
<b>Genovese</b> Scallop, Green Asparagus 帆立とアスパラガスの ジェノバ風バジリコソース 【おすすめトッピング：小ヤリイカ +¥200】	¥ 1,280
<b>Scampi with Tomato Cream Sauce</b> 手長海老のトマトクリームソース 【おすすめトッピング：しめじ +¥200】	¥ 1,480
<b>Mushrooms Risotto</b> Porcini, Shimeji Mushrooms, Parmesan Cheese ポルチーニ茸としめじの パルメザンリゾット 【おすすめトッピング：ほうれん草 +¥150】 ※お米はUS産カルローズを使用しております	¥ 950

<b>Toppings</b> トッピング	
<b>Natto</b>	納豆 ¥ 100
<b>Fried Eggplant</b>	茄子 ¥ 150
<b>Shimeji Mushrooms</b>	しめじ ¥ 200
<b>Grated Daikon Radish</b>	大根おろし ¥ 100
<b>Aojiso</b>	青じそ ¥ 100
<b>Spinach</b>	ほうれん草 ¥ 150
<b>Calamari</b>	小ヤリイカ ¥ 200
<b>Spicy Cod Roe</b>	辛子明太子 ¥ 200

## NAPOLI STYLE PIZZA

ナポリスタイルピッツア



ナポリ風ピッツア。程よい酸味のイタリア産トマトソースと、フレッシュなモッツアレラチーズ、自家製生地には厳選された小麦粉を使用します。

<b>Margherita</b> Mozzarella di Buffalo, Tomato, Fresh Basil マルゲリータ ナポリピッツアの定番。水牛モッツアレラ、トマト、フレッシュバジル	¥ 1,380
<b>Gorgonzola</b> Served with Honey ゴルゴンゾーラ 蜂蜜添え イタリアのブルーチーズ。ゴルゴンゾーラ100%のピッツア	¥ 1,250
<b>La Boheme' Mix</b> Shrimp, Bacon, Mushrooms, Bell Pepper, Mixed Cheese ラ・ボエムミックス 小海老、ベーコン、マッシュルーム、ピーマン、ミックスチーズ	¥ 1,250
<b>Jalapeno &amp; Chorizo</b> Chorizo, Onion, Bell Pepper Jalapeno ハラペーニョ & チョリソー チョリソー、オニオン、パプリカ、ハラペーニョ	¥ 1,250
<b>Prosciutto</b> Mozzarella, Prosciutto, Rocket Salad, Cherry Tomato 生ハムとルッコラ モッツアレラ、生ハム、ルッコラ、チェリートマト	¥ 1,480

<b>Toppings</b> トッピング	
<b>Anchovy</b>	アンチョビ +¥ 200
<b>Garlic</b>	ガーリック +¥ 100
<b>Eggplant</b>	茄子 +¥ 150
<b>Mozzarella di Buffalo 40g</b>	水牛モッツアレラ +¥ 450
<b>Prosciutto 30g</b>	生ハム +¥ 480

## FISH & MEAT

魚・肉

<b>Roasted Chicken</b> 清流若鶏のガーリックロースト ※20分程度お時間頂きます	(1/2羽) ¥ 1,580
<b>Sauteed Tasmanian Salmon</b> タスマニア産サーモンのソテー 皮面をカリカリに焼き上げてハーブと一緒にソテーします	¥ 1,280



Roasted Chicken

Minimum Charge is ¥840 after 6:00p.m. 当日では18時以降¥840のミニムチャージを頂いております。