



JANU

MERCATO



## BREAKFAST MENU

8am – 11am (L.O 10.30am)

BREAKFAST SET

JANU MERCATO BREAKFAST SET

4,200

ジャヌ メルカート ブレックファースト セット

YOGHURT & GRANOLA (V/D/N)

ヨーグルトとグラノーラ

GREEN SALAD, WHITE BALSAMIC DRESSING (VG)

グリーンサラダ ホワイトバルサミコドレッシング

*CHOICE OF 1 MAIN DISH 以下よりおひとつお選びください*

AVOCADO TOAST

RED CABBAGE RAPEE, POACHED EGG, ROASTED CUMIN SEED, LIME (V/G)

アボカドトースト

レッドキャベツラペ ポーチドエッグ ローストクミンシード ライム

CROISSANT SANDWICH

MARINATED SALMON, TROUT ROE, RICOTTA, ROCKET SALAD, LEMON (D/G)

クロワッサンサンド

サーモンマリネ 鱈のいくら リコッタチーズ ルッコラ レモン

FOCACCIA SANDWICH

CAPONATA, CHICKEN BREAST, GENOVESE SAUCE, RACLETTE (D/G)

フォカッチャサンド

カポナータ 鶏ムネ肉 ジェノベーゼソース ラクレット

BAKED APPLE CREPE

FRESH FRUITS, BUTTER, MAPLE SYRUP, APPLE SAUCE, SOY MILK CREAM

(V/D/G)

ベイクドアップルクレープ

フレッシュフルーツ バター メープルシロップ リンゴソース 豆乳クリーム

*CHOICE OF 1 CUP OF COFFEE OR TEA 以下よりおひとつお選びください*

JANU TOKYO ORIGINAL BLEND COFFEE

ESPRESSO / CAFFE LATTE / CAPPUCINO

ジャヌ東京 オリジナルブレンド コーヒー

エスプレッソ / カフェラテ / カプチーノ

JANU TOKYO ORIGINAL BLEND TEA

EARL GREY / APPLE CHAMOMILE / ROSE MINT

ジャヌ東京 オリジナルブレンドティー

アールグレイ / アップルカモミール / ローズミント

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.

(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N)ナッツ、(G)グルテンを含むメニューでございます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

## BREAKFAST A LA CARTE

### BREAKFAST A LA CARTE

ブレックファースト アラカルト

BAKERY SELECTION 1,300  
ベーカリーセクション

*CHOICE OF 2 BREAD 以下よりおふたつお選びください*

CROISSANT (V/G) / PAIN AU CHOCOLAT (V/G) / SOURDOUGH (VG/G)  
クロワッサン / パンオショコラ / サワードウ

YOGHURT & GRANOLA (V/D/N/G) 1,200  
ヨーグルトとグラノーラ

GREEN SALAD, WHITE BALSAMIC DRESSING (VG) 2,100  
グリーンサラダ ホワイトバルサミコドレッシング

FRUIT PLATE (VG) 2,800  
フルーツプレート

BAKED APPLE CREPE 2,800  
FRESH FRUITS, BUTTER, MAPLE SYRUP, APPLE SAUCE, SOY MILK CREAM (V/D/G)  
ベイクドアップルクレープ  
フレッシュフルーツ バター メープルシロップ リンゴソース 豆乳クリーム

MASCARPONE PANCAKES MIXED BERRIES, MAPLE SYRUP (V/D/G) 2,800  
マスカルポーネ風味パンケーキ  
ミックスベリー メープルシロップ

AVOCADO TOAST 2,800  
RED CABBAGE RAPEE, POACHED EGG, ROASTED CUMIN SEED, LIME (D/G)  
アボカドトースト  
レッドキャベツラペ ポーチドエッグ ローストクミンシード ライム

FOCACCIA SANDWICH 3,000  
CAPONATA, CHICKEN BREAST, GENOVESE SAUCE, RACLETTE (D/G)  
フォカッチャサンド  
カポナータ 鶏ムネ肉 ジェノベーゼソース ラクレット

CROISSANT SANDWICH 3,300  
MARINATED SALMON, TROUT ROE, RICOTTA, ROCKET SALAD, LEMON (D/G)  
クロワッサンサンド  
サーモンマリネ 鱒のいくら リコッタチーズ ルッコラ レモン

## LUNCH SET MENU

11.30am – 2.30pm

## LUNCH SET MENU

2 COURSE 5,600 (starter, pasta or risotto)

3 COURSE 7,100 (starter, pasta or risotto or main, sweets)

4 COURSE 8,600 (starter, pasta or risotto, main, sweets)

+ Choice of Coffee or Tea

### STARTERS スターター

TOMATO & SHRIMP SALAD, TOMATO JELLY, BASIL OIL (D)

トマトと海老のサラダ仕立て トマトゼリー バジルオイル

CHILLED CORN SOUP, LEMON MASCARPONE, THYME (V/D/G)

トウモロコシの冷製スープ レモンマスカルポーネ タイム

### PASTA, RISOTTO パスタ リゾット

WHOLE WHEAT RAVIOLI,

CHICKEN, CAPONATA, ZUCCHINI FLOWER RIPIENO,

ANCIENT RICE CREAM SAUCE (D/G)

全粒粉のラヴィオリ チキン カポナータ 花ズッキーニのリピエノ 古代米のクリームソース

CALAMARATA, OCTOPUS RAGU, GREEN BEANS, CELERY, GENOVESE (D/G)

カラマラータ タコのラグー インゲン セロリ ジェノベーゼ

CHILLED CAPELLINI, TUNA TAGLIATA, SHISO LEAF ICE CREAM, JAPANESE CITRUS (D/G)

冷製カッペリーニ マグロのタリアータ 大葉アイスクリーム スダチ

### MAINS メイン

SAUTÉED FISH OF THE DAY, EDAMAME BEANS, SNAP PEAS, ORANGE SAUCE (D)

本日の鮮魚のソテー 枝豆 スナップエンドウ オレンジソース

PLATINUM PORK PORCHETTA, SALTED RICE MALT, MARINATED EGGPLANT, MUSTARD

白金豚のポルケッタ 塩こうじ 茄子のマリネ マスタード

### UPGRADE OPTION アップグレード

KAGOSHIMA BEEF STEAK +3,800

SIRLOIN 120G OR TENDERLOIN 90G

鹿児島県産 中村牛ステーキ

サーロイン 120G または テンダーロイン 90G

### SWEETS スイーツ

TIRAMISU (D/G)

ティラミス

TERRINE CUSTARD PUDDING, MASCARPONE CREAM (V/D)

テリーヌプリン マスカルポーネクリーム

MACEDONIA, LIMONCELLO GRANITA (VG)

マチェドニア リモンチェッロのグラニータ

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.  
(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N)ナッツ、(G)グルテンを含むメニューでございます。  
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.  
上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

## A LA CARTE

11.30am – 2.30pm  
5pm – 10pm (L.O 9.30pm)

## APPETISERS アペタイザー

|                                                                                                                                                                         |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| RECCO STYLE FOCACCIA (V/D/G)<br>レッコ風 フォカッチャ                                                                                                                             | 3,200           |
| WAGYU BEEF POLPETTI, TOMATO SAUCE, TOAST (D/G)<br>和牛のポルペッティ トマトソース トースト                                                                                                 | 3,200           |
| FRESH VEGETABLE CRUDITE, BAGNA CAUDA (D)<br>新鮮野菜のバーニャカウダー                                                                                                               | 4,400           |
| SCALLOP CARPACCIO, CELERY, FINGER LIME<br>ホタテ貝のカルパッチョ セロリ フィンガーライム                                                                                                      | 4,400           |
| VEAL VITELLO TONNATO, TUNA SAUCE, CAPERS (D/G)<br>仔牛のヴィテット tonnato ツナソース ケッパー                                                                                           | 4,500           |
| JAPANESE CURED HAM (D)<br>PARMESAN, PICKLED VEGETABLES<br>国産生ハム パルメザンチーズ 自家製ピクルス                                                                                        | 4,500           |
| GUNMA PREFECTURE KAWABA BURRATA, MARINATED OLIVES (V/D)<br>群馬県川場村産ブルラータチーズ オリーブのマリネ                                                                                     | 4,800           |
| ARTISAN CHEESE SELECTION, SOURDOUGH BREAD (V/D/G)<br>チーズセレクト シェードウブレッド                                                                                                  | 5,300           |
| MERCATO SEAFOOD TOWER (2-TIERS / 3-TIERS) (D/N)<br>LOBSTER, SCALLOP, KING CRAB<br>SALMON, MUSSELS, PRAWNS<br>メルカートシーフードタワー (2段 /3段)<br>ロブスター ホタテ貝 タラバガニ<br>サーモン ムール貝 海老 | 21,800 / 31,000 |

## SALADS & VEGETABLES サラダ & ベジタブル

|                                                                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ORGANIC BABY LEAF SALAD<br>WHITE BALSAMIC DRESSING (VG)<br>オーガニックベビーリーフのグリーンサラダ<br>ホワイトバルサミコドレッシング                                | 2,100 |
| ROMAINE LETTUCE, ANCHOVY SALAD, PARMESAN<br>12-YEAR AGED BALSAMIC VINEGAR (D/G)<br>ロメインレタス アンチョビのサラダ パルメザン 12年熟成バルサミコビネガー         | 2,900 |
| PANZANELLA<br>WATERMELON, TOMATO, GREEN ASPARAGUS, BASIL (V/D/G)<br>パンツァネッラ スイカ トマト グリーンアスパラガス バジル                                | 3,500 |
| ROASTED BEETROOTS<br>QUATTRO FORMAGGI, HAZELNUTS, CUMIN (V/D/N)<br>ビーツのロースト クアトロフォルマッジ ヘーゼルナッツ クミン                                | 3,500 |
| GUNMA PREFECTURE KAWABA MOZZARELLA<br>TOMATO, BASIL, QUINOA & SPROUTED LENTIL SALAD (V/D)<br>群馬県川場村産モッツアレラ トマト バジル キヌアと発芽レンズ豆のサラダ | 3,700 |
| SAUTEED MANGANJI PEPPER<br>MYOGA GINGER, POACHED EGG, PANCETTA, PECORINO (D)<br>万願寺唐辛子のソテー<br>ミョウガ ポーチドエッグ パンチェッタ ペコリーノ           | 3,900 |

## SOUP スープ

|                                                                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ORGANIC TOMATO MINESTRONE, GARLIC TOAST (V/D/G)<br>オーガニックトマトのミネストローネ ガーリックトースト                                                 | 2,500 |
| CHILLED CORN SOUP, LEMON MASCARPONE, THYME (V/D/G)<br>トウモロコシの冷製スープ レモンマスカルポーネ タイム                                              | 2,900 |
| CACCIUCCO ALLA LIVORNESE<br>FISH, CLAMS, MUSSELS, SHRIMP, SCALLOPS (SERVES 2) (G)<br>リボルノ風 カッチュッコ<br>鮮魚 アサリ ムール貝 海老 ホタテ貝 (2人前) | 5,500 |

## PASTA パスタ

|                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| TONNARELLI CARBONARA, PENJA BLACK PEPPER (D/G)<br>トンナレリ カルボナーラ ペンジャ産ブラックペッパー                        | 3,800 |
| CANNELLONI, SPINACH & RICOTTA, WHITE SAUCE (V/D/G)<br>カネロニ ホウレン草 リコッタチーズ ホワイトソース                    | 3,800 |
| CONCHIGLIE, BROCCOLI RAGU, SQUID, BREADCRUMBS (G)<br>コンキリエ ブロッコリーラグー アオリイカ パン粉                      | 4,100 |
| RIGATONI, JAPANESE BEEF & PLATINUM PORK BOLOGNESE (D/G)<br>リガトーニ 国産牛と白金豚のボロネーゼ                      | 4,400 |
| CHILLED SPAGHETTI, HAMAGURI CLAM, LEMON, TOMATO (G)<br>冷製スパゲッティ ハマグリ レモン トマト                        | 4,800 |
| RAVIOLI, BROAD BEANS, GREEN PEAS, RICOTTA, SUMMER TRUFFLE (D/G)<br>ラヴィオリ 空豆 グリーンピース リコッタチーズ サマートリュフ | 5,300 |
| LINGUINE ARRABBIATA, KING CRAB, OREGANO (G)<br>リングイネ アラビアータ タラバガニ オレガノ                              | 5,600 |
| CHILLED TAGLIATELLE, SEA URCHIN CREAM, AOSA SEAWEED (D/G)<br>冷製タリアッテッレ 雲丹 クリームソース あおさ海苔             | 6,300 |

## MAINS メイン

CAULIFLOWER STEAK, TARRAGON PESTO 3,500  
PICKLED RED ONIONS, WALNUTS (VG/N)  
カリフラワーのステーキ タラゴンペスト 赤玉葱のピクルス 胡桃

VEGAN EGGPLANT LASAGNA (VG/G) 3,800  
茄子のヴィーガンラザニア

FUJISAN SALMON TROUT 5,500  
BREADCRUMBS, ORANGE, FENNEL SALSA VERDE (G)  
富士山サーモンのパン粉焼き オレンジ フェネルのサルサヴェルデ

SAUTEED FISH OF THE DAY, VERMOUTH, FRESH HERBS, 6,200  
ROASTED ZUCCHINI (D/N)  
本日の鮮魚の香草蒸し ベルモット フレッシュハーブ ブッキーニのロースト

6,800  
GRILLED TOKYO SHAMO CHICKEN, CACCIATORA,  
BLACK GARLIC & CHICKEN LIVER PASTE, LEMON MASHED POTATO (D/G)  
東京しゃものグリル カチャトーラ  
黒ニンニクとレバーのペースト レモンマッシュポテト

8,600  
ROASTED LAMB RACK, FERMENTED CABBAGE, MUSTARD SAUCE  
仔羊背肉のロースト 発酵キャベツ マスタードソース

10,100  
VEAL OSSOBUCO, SAFFRON RISOTTO (D)  
仔牛すね肉のオッソブッコ サフランリゾット

16,800  
KAGOSHIMA BEEF STEAK, POLENTA GRATIN (D)  
SIRLOIN 280G OR TENDERLOIN 180G  
鹿児島県産 中村牛ステーキ ポレンタのグラタン  
サーロイン 280G または テンダーロイン 180G

## SIDE DISHES サイド ディッシュ

ROASTED POTATO, ROSEMARY, GARLIC (VG) 1,700  
ローストポテト ローズマリー ガーリック

CAPONATA SICILIANA (VG) 1,800  
シシリア風 カポナータ

SAUTEED JAPANESE MUSHROOM, BALSAMIC VINEGAR (VG) 2,300  
国産茸のソテー バルサミコビネガー

BAKED VEGETABLES (VG) 2,500  
焼き野菜の盛り合わせ

## SWEETS スイーツ

|                                                                                                                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ICE CREAM / SORBET (2 SCOOPS)<br>VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY OR MATCHA ICE CREAM<br>MANGO OR LEMON SORBET (V/D/G)<br>アイスクリーム / シャーベット (2 スクープ)<br>バニラ、チョコレート、ストロベリー または 抹茶のアイスクリーム<br>マンゴー または レモンのシャーベット | 1,800 |
| TIRAMISU (D/G)<br>ティラミス                                                                                                                                                                                      | 2,100 |
| PANNA COTTA, EXOTIC FRUITS SAUCE (D)<br>パannaコッタ エキゾチックフルーツソース                                                                                                                                               | 2,100 |
| TERRINE CUSTARD PUDDING, MASCARPONE CREAM (V/D)<br>テリーヌプリン マスカルポーネクリーム                                                                                                                                       | 2,100 |
| MACEDONIA<br>LIMONCELLO GRANITA (VG)<br>マチェドニア<br>リモンチェッロのグラニータ                                                                                                                                              | 2,300 |
| CHOCOLATE GANACHE TART, BASIL CREAM, RASPBERRY SAUCE (D/N/G)<br>ガナッシュ仕立てのチョコレートタルト バジルクリーム ラズベリーソース                                                                                                          | 2,500 |
| LEMON CAKE, JAPANESE LEMON MARMALADE, RICOTTA CREAM (V/D/N/G)<br>トルタ アル リモーネ 国産レモンのマルメラータ リコッタクリーム                                                                                                           | 2,500 |

## AFTERNOON MENU

2.30pm – 5pm

## APPETISERS アペタイザー

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| RECCO STYLE FOCACCIA (V/D/G)<br>レッコ風 フォカッチャ                                         | 3,200 |
| WAGYU BEEF POLPETTI, TOMATO SAUCE, TOAST (D/G)<br>和牛のポルペッティ トマトソース トースト             | 3,200 |
| FRESH VEGETABLE CRUDITE, BAGNA CAÙDA (D)<br>新鮮野菜のバーニャカウダー                           | 4,400 |
| SCALLOP CARPACCIO, CELERY, FINGER LIME<br>ホタテ貝のカルパッチョ セロリ フィンガーライム                  | 4,400 |
| VEAL VITELLO TONNATO, TUNA SAUCE, CAPERS (D/G)<br>仔牛のヴィテットوناتート ツナソース ケッパー         | 4,500 |
| JAPANESE CURED HAM, PARMESAN, PICKLED VEGETABLES (D)<br>国産生ハム パルメザン 自家製ピクルス         | 4,500 |
| GUNMA PREFECTURE KAWABA BURRATA, MARINATED OLIVES (V/D)<br>群馬県川場村産ブッラータチーズ オリーブのマリネ | 4,800 |
| ARTISAN CHEESE SELECTION, SOURDOUGH BREAD (V/D/G)<br>チーズセレクション サワードゥブレッド            | 5,300 |

## SOUP スープ

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ORGANIC TOMATO MINESTRONE, GARLIC TOAST (V/D/G)<br>オーガニックトマトのミネストローネ ガーリックトースト    | 2,500 |
| CHILLED CORN SOUP, LEMON MASCARPONE, THYME (V/D/G)<br>トウモロコシの冷製スープ レモンマスカルポーネ タイム | 2,900 |

## SALADS & VEGETABLES サラダ & ベジタブル

|                                                                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ORGANIC BABY LEAF SALAD<br>WHITE BALSAMIC DRESSING (VG)<br>オーガニックベビーリーフのグリーンサラダ<br>ホワイトバルサミコドレッシング                                | 2,100 |
| ROMAINE LETTUCE, ANCHOVY SALAD, PARMESAN<br>12-YEAR AGED BALSAMIC VINEGAR (D/G)<br>ロメインレタス アンチョビのサラダ パルメザン 12年熟成バルサミコビネガー         | 2,900 |
| PANZANELLA<br>WATERMELON, TOMATO, GREEN ASPARAGUS, BASIL (V/D/G)<br>パンツァネッラ スイカ トマト グリーンアスパラガス バジル                                | 3,500 |
| ROASTED BEETROOTS<br>QUATTRO FORMAGGI, HAZELNUTS, CUMIN (V/D/N)<br>ビーツのロースト クアトロフォルマッジ ヘーゼルナッツ クミン                                | 3,500 |
| GUNMA PREFECTURE KAWABA MOZZARELLA<br>TOMATO, BASIL, QUINOA & SPROUTED LENTIL SALAD (V/D)<br>群馬県川場村産モッツアレラ トマト バジル キヌアと発芽レンズ豆のサラダ | 3,700 |
| SAUTEED MANGANJI PEPPER<br>MYOGA GINGER, POACHED EGG, PANCETTA, PECORINO (D)<br>万願寺唐辛子のソテー<br>ミョウガ ポーチドエッグ パンチェッタ ペコリーノ           | 3,900 |

## PASTA パスタ

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| TONNARELLI CARBONARA, PENJA BLACK PEPPER (D/G)<br>トンナレッリ カルボナーラ ペンジャ産ブラックペッパー          | 3,800 |
| CONCHIGLIE, BROCCOLI RAGU, SQUID, BREADCRUMBS (G)<br>コンキリエ ブロッコリーラグー アオリイカ パン粉         | 4,100 |
| RIGATONI, JAPANESE BEEF & PLATINUM PORK BOLOGNESE (D/G)<br>リガトーニ 国産牛と白金豚のボロネーゼ         | 4,400 |
| LINGUINE ARRABBIATA, KING CRAB, OREGANO (G)<br>リングイネ アラビアータ タラバガニ オレガノ                 | 5,600 |
| CHILLED TAGLIATELLE, SEA URCHIN CREAM, AOSA SEAWEED (D/G)<br>冷製タリアテッレ 雲丹 クリームソース あおさ海苔 | 6,300 |

## MAINS メイン

|                                                                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| AVOCADO TOAST<br>RED CABBAGE RAPEE, POACHED EGG, ROASTED CUMIN SEED, LIME (D/G)<br>アボカドトースト<br>レッドキャベツラペ ポーチドエッグ ローストクミンシード ライム | 2,800 |
| FOCACCIA SANDWICH<br>CAPONATA, CHICKEN BREAST, GENOVESE SAUCE, RACLETTE (D/G)<br>フォカッチャサンド<br>カポナータ 鶏ムネ肉 ジェノベーゼソース ラクレット        | 3,000 |
| MERCATO BURGER<br>CACIOCAVALLO, TOMATO, ROCKET, GENOVESE (D/G/N)<br>メルカートハンバーガー<br>カチョカヴァロ トマト ルッコラ ジェノベーゼ                      | 4,200 |

## SIDE DISHES サイドディッシュ

|                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| ROASTED POTATO, ROSEMARY, GARLIC (VG)<br>ローストポテト ローズマリー ガーリック         | 1,700 |
| CAPONATA SICILIANA (VG)<br>シシリア風カポナータ                                 | 1,800 |
| SAUTEED JAPANESE MUSHROOM, BALSAMIC VINEGAR (VG)<br>国産茸のソテー バルサミコビネガー | 2,300 |
| BAKED VEGETABLES (VG)<br>焼き野菜の盛り合わせ                                   | 2,500 |

## SWEETS スイーツ

|                                                                                                                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ICE CREAM / SORBET (2 SCOOPS)<br>VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY OR MATCHA ICE CREAM<br>MANGO OR LEMON SORBET (V/D/G)<br>アイスクリーム / シャーベット (2 スクープ)<br>バニラ、チョコレート、ストロベリー または 抹茶のアイスクリーム<br>マンゴー または レモンのシャーベット | 1,800 |
| TIRAMISU (D/G)<br>ティラミス                                                                                                                                                                                      | 2,100 |
| PANNA COTTA, EXOTIC FRUITS SAUCE (D)<br>パannaコッタ エキゾチックフルーツソース                                                                                                                                               | 2,100 |
| TERRINE CUSTARD PUDDING, MASCARPONE CREAM (V/D)<br>テリーヌプリン マスカルポーネクリーム                                                                                                                                       | 2,100 |
| MACEDONIA<br>LIMONCELLO GRANITA (VG)<br>マチェドニア<br>リモンチェッロのグラニータ                                                                                                                                              | 2,300 |
| CHOCOLATE GANACHE TART, BASIL CREAM, RASPBERRY SAUCE (D/N/G)<br>ガナッシュ仕立てのチョコレートタルト バジルクリーム ラズベリーソース                                                                                                          | 2,500 |
| LEMON CAKE, JAPANESE LEMON MARMALADE, RICOTTA CREAM (V/D/N/G)<br>トルタ アル リモーネ 国産レモンのマルメラータ リコッタクリーム                                                                                                           | 2,500 |

## DINNER COURSE MENU

5pm – 10pm (L.O 8.30pm)

## DINNER SET MENU

### PASTA DINNER COURSE

9,800

4 COURSE (starter, soup, pasta, sweets)

+ Choice of Coffee or Tea

### STARTER スターター

PANZANELLA

WATERMELON, TOMATO, GREEN ASPARAGUS, BASIL (V/D/G)

パンツァネッラ スイカ トマト グリーンアスパラガス バジル

### SOUP スープ

ORGANIC TOMATO MINESTRONE (VG)

オーガニックトマトのミネストローネ

### PASTA パスタ

LINGUINE, SQUIDINK, BROCCOLI RAGU, SQUID, BREADCRUMBS (G)

イカ墨のリングイネ ブロッコリーラグー アオリイカ パン粉

RIGATONI, JAPANESE BEEF & PLATINUM PORK BOLOGNESE (D/G)

リガトーニ 国産牛と白金豚のボロネーゼ

### SWEETS スイーツ

TIRAMISU (D/G)

ティラミス

PANNA COTTA, EXOTIC FRUITS SAUCE (D)

パannaコッタ エキゾチックフルーツソース

MACEDONIA, LIMONCELLO GRANITA (VG)

マチェドニア リモンチェッロのグラニータ

## MERCATO DINNER COURSE

12,700

5 COURSE (starter, soup, pasta, main, sweets)

+ Choice of Coffee or Tea

### STARTER スターター

EHIME TUNA TAGLIATA, 12-YEAR AGED BALSAMIC VINEGAR, PECORINO (D/G)

だてマグロのタリアータ 12年熟成バルサミコビネガー ペコリーノ

### SOUP スープ

CHILLED CORN SOUP, LEMON MASCARPONE, THYME (V/D/G)

トウモロコシの冷製スープ レモンマスカルポーネ タイム

### PASTA パスタ

LINGUINE, SQUIDINK, BROCCOLI RAGU, SQUID, BREADCRUMBS (G)

イカ墨のリングイネ ブロッコリーラグー アオリイカ パン粉

RIGATONI, JAPANESE BEEF & PLATINUM PORK BOLOGNESE (D/G)

リガトーニ 国産牛と白金豚のボロネーゼ

### MAINS メイン

FUJISAN SALMON TROUT, BREADCRUMBS, ORANGE, FENNEL SALSA VERDE (G)

富士山サーモンのパン粉焼き オレンジ フェネルのサルサヴェルデ

PLATINUM PORK PORCHETTA, SALTED RICE MALT, MARINATED EGGPLANT, MUSTARD

白金豚のポルケッタ 塩こうじ 茄子のマリネ マスタード

### UPGRADE OPTION アップグレード

KAGOSHIMA BEEF STEAK +3,800

SIRLOIN 120G OR TENDERLOIN 90G

鹿児島県産 中村牛ステーキ

サーロイン 120G または テンダーロイン 90G

### SWEETS スイーツ

TIRAMISU (D/G)

ティラミス

PANNA COTTA, EXOTIC FRUITS SAUCE (D)

パナコッタ エキゾチックフルーツソース

MACEDONIA, LIMONCELLO GRANITA (VG)

マCHEDONIA リモンチェッロのグラニータ

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.

(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N) ナッツ、(G) グルテンを含むメニューでございます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

## CHEF'S DINNER COURSE

17,300

5 COURSE (starter, pasta, fish, main, sweets)

+ Choice of Coffee or Tea

### STARTER スターター

SCALLOP CARPACCIO, CELERY, FINGER LIME

ホタテ貝のカルパッチョ セロリ フィンガーライム

### PASTA パスタ

CHILLED TAGLIATELLE, SEA URCHIN CREAM, AOSA SEAWEED (D/G)

冷製タリアテッレ 雲丹 クリームソース あおさ海苔

LINGUINE ARRABBIATA, KING CRAB, OREGANO (G)

リングイネ アラビアータ タラバガニ オレガノ

### FISH フィッシュ

SAUTEED FISH, VERMOUTH, FRESH HERBS, ROASTED ZUCCHINI (D/N)

本日の鮮魚の香草蒸し ベルモット フレッシュハーブ ブッキーニのロースト

### MAINS メイン

VEAL OSSOBUCO, SAFFRON RISOTTO (D)

仔牛すね肉のオッソブッコ サフランリゾット

#### UPGRADE OPTION アップグレード

KAGOSHIMA BEEF STEAK +3,800

SIRLOIN 120G OR TENDERLOIN 90G

鹿児島県産 中村牛ステーキ

サーロイン 120G または テンダーロイン 90G

### SWEETS スイーツ

CHOCOLATE GANACHE TART, BASIL CREAM, RASPBERRY SAUCE (D/N/G)

ガナッシュ仕立てのチョコレートタルト バジルクリーム ラズベリーソース

LEMON CAKE, JAPANESE LEMON MARMALADE, RICOTTA CREAM (V/D/N/G)

トルタ アル リモーネ 国産レモンのマルメラータ リコッタクリーム

## JUNIORS MENU

11.30am – 10pm (L.O 9.30pm)

## JUNIORS A LA CARTE MENU

### ジュニア アラカルト メニュー

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| RIGATONI                                      |       |
| JAPANESE BEEF & PLATINUM PORK BOLOGNESE (D/G) | 2,700 |
| リガトーニ 国産牛と白金豚のボロネーゼ                           |       |
| SPAGHETTI                                     |       |
| TOMATO & BASIL (VG/G)                         | 2,100 |
| スパゲッティ トマト バジル                                |       |
| OMURICE (D)                                   | 2,600 |
| オムライス                                         |       |
| MINI BURGER (D/G)                             |       |
| 2 PIECES                                      | 2,100 |
| ミニバーガー2個                                      |       |
| SOUP OF THE DAY (V/D)                         | 1,000 |
| 本日の スープ                                       |       |

JUNIORS SET MENU  
ジュニア セット メニュー

4,100

MAIN DISH, GREEN SALAD, SOUP(D), ICE CREAM (D/G)

+1 DRINK

メイン グリーンサラダ スープ アイスcream  
(ドリンク付き)

CHOICE OF 1 OF THE FOLLOWING:

以下よりおひとつお選びください

RIGATONI

JAPANESE BEEF & PLATINUM PORK BOLOGNESE (D/G)

リガトーニ 国産牛と白金豚のボロネーゼ

SPAGHETTI

TOMATO & BASIL (VG/G)

スパゲッティ トマト バジル

OMURICE (D)

オムライス

MINI BURGER (D/G)

ミニバーガー