



JANU

MERCATO



LUNCH SET MENU

11am – 3pm (LO 2.30pm)

LUNCH SET MENU

2 COURSE 5,700 (starter, pasta) *Available on weekdays 平日限定
3 COURSE 7,200 (starter, pasta or main, dessert)
4 COURSE 8,700 (starter, pasta, main, dessert)
+ Choice of Coffee or Tea

STARTERS スターター

TOKUSHIMA YELLOWTAIL CARPACCIO, CELERY, SUDACHI CITRUS, APEROL JELLY
徳島県産ブリのカルパッチョ セロリ 酢橘 アペロールゼリー

PUMPKIN SOUP, BROWN BUTTER SAUCE, AMARETTI (V/D/G)
カボチャのスープ 焦がしバターソース アマレッティ

PASTA パスタ

BASIL FUSILLI, TRAPANESE SAUCE, WHELK, TURNIP, ALMOND (D/N/G)
バジルのフジッリ トラパネーゼソース ツブ貝 蕪 アーモンド

TAGLIATELLE, PANCETTA, JAPANESE CHESTNUT, PARMESAN, BLACK PEPPER (D/N/G)
タリアテッレ パンチェッタ 和栗 パルメザン ブラックペッパー

SOFT-SHELLED TURTLE TORTELLINI
JAPANESE RADISH, CROWN DAISY, LILY BULB, YUZU (D/G)
スッポンのトルテリーニ 大根 春菊 百合根 柚子

MAINS メイン

SAUTÉED FISH OF THE DAY, WHITE BEAN STEW, MUSHROOM CREAM SAUCE (D)
本日の鮮魚のソテー 白いんげん豆の煮込み マッシュルームクリームソース

LAMB SHOULDER GULASCH, BLACK CABBAGE, SEMI-DRIED TOMATOES (D/G)
仔羊肩ロースのグーラッシュ 黒キャベツ セミドライトマト

UPGRADE OPTION アップグレード +3,800
KAGOSHIMA BEEF STEAK, 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

DESSERT デザート

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。

A LA CARTE

11am – 10pm (LO 9.30pm)

A LA CARTE

APPETISERS アペタイザー

RECCO STYLE FOCACCIA (V/D/G) レッコ風 フォカッチャ	3,200
WAGYU BEEF POLPETTI, TOMATO SAUCE, TOAST (D/G) 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) 新鮮野菜のバーニャカウダー	4,400
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	4,400
VEAL VITELLO TONNATO, TUNA SAUCE, CAPERS (D/G) 仔牛のヴィテッロトンナート ツナソース ケッパー	4,500
JAPANESE CURED HAM (D) PARMESAN, PICKLED VEGETABLES 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) 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) チーズセレクション サワードゥブレッド	5,300
MERCATO SEAFOOD TOWER (2-TIER/3-TIER) (D/N) LOBSTER, SCALLOP, KING CRAB SALMON, MUSSELS, PRAWNS メルカートシーフードタワー (2段/3段) ロブスター ホタテ貝 タラバガニ 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 WHITE BALSAMIC DRESSING (VG) オーガニックベビーリーフのグリーンサラダ ホワイトバルサミコドレッシング	2,100
ROMAINE LETTUCE, ANCHOVY SALAD, PARMESAN 12-YEAR AGED BALSAMIC VINEGAR (D/G) 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 CHESTNUTS, JAPANESE PEAR, LOTUS ROOT, MUSHROOM (VG/N/G) パンツァネッラ 栗 和梨 蓮根 マッシュルーム	3,500
ROASTED BEETROOTS FRESH CHEESE SAUCE, HAZELNUTS, CUMIN (V/D/N) ビーツのロースト フレッシュチーズソース ヘーゼルナッツ クミン	3,500
GUNMA PREFECTURE KAWABA MOZZARELLA TOMATO, BASIL, QUINOA & SPROUTED LENTIL SALAD (V/D) 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
JAPANESE RADISH & PANCETTA BOLLITO POACHED EGG, PECORINO, TRUFFLE (D) 大根とパンチェッタのボリート ポーチドエッグ ペコリーノ トリュフ	4,800

SOUP スープ

ORGANIC TOMATO MINESTRONE, GARLIC TOAST (V/D/G) 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
PUMPKIN SOUP, BROWN BUTTER SAUCE, AMARETTI (V/D/G) カボチャのスープ 焦がしバターソース アマレッティ	2,900
CACCIUCCO ALLA LIVORNESE FISH, CLAMS, MUSSELS, SHRIMP, SCALLOPS (SERVES 2) (G) リボルノ風 カッチュッコ 鮮魚 アサリ ムール貝 海老 ホタテ貝 (2名さま分)	5,500

(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。

PASTA パスタ

TONNARELLI CARBONARA, PENJA BLACK PEPPER (D/G) 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
CANNELLONI, SPINACH & RICOTTA, WHITE SAUCE (V/D/G) 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, CLAMS, BREADCRUMBS (G) コンキリエ ブロッコリーラグー アサリ パン粉	4,100
SWEET POTATO GNOCCHI, QUATTRO FORMAGGI, FIG, PANCETTA (D/G) サツマイモのニョッキ クアトロフォルマッジ イチジク パンチェッタ	4,100
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	4,400
SPAGHETTI, HAMAGURI CLAM, LEMON, SEMI-DRIED TOMATO (G) スパゲッティ ハマグリ レモン セミドライトマト	4,800
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	5,600
TAGLIATELLE, SEA URCHIN CREAM, AOSA SEAWEED (D/G) タリアテッレ 雲丹 クリームソース あおさ海苔	6,300

RISOTTO リゾット

TOMATO RISOTTO, MOZZARELLA, BASIL (V/D) トマトリゾット モッツアレラ バジル	3,200
MUSHROOM RISOTTO CURED HAM, GINKGO NUTS, KALE, TIMUR PEPPER (D/N) 茸のリゾット 生ハム 銀杏 ケール ティムールペッパー	4,100
SEAFOOD RISOTTO, SHRIMP, SCALLOP, SQUID, ZEPPOLINI (D/G) シーフードリゾット 海老 ホタテ貝 アオリイカ ゼッポリーニ	4,800

MAINS メイン

CAULIFLOWER STEAK 3,500
TARRAGON PESTO, 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

SAUTÉED FISH OF THE DAY 6,200
VERMOUTH, FRESH HERBS, ROASTED WATER BAMBOO SHOOT (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 マコモダケのロースト

TOKYO SHAMO CHICKEN CACCIATORA 6,800
GRILLED BREAST & GIZZARD,
AGED BLACK GARLIC & LIVER PASTE, MASHED POTATO (D/G)
東京しゃものカチャトーラ
胸肉と砂肝のグリル 黒ニンニクとレバーのペースト マッシュドポテト

LAMB RACK & PUMPKIN AGRODOLCE, RADICCHIO, OLIVE 8,600
仔羊背肉とカボチャのアグロドルチェ ラディッキオ オリーブ

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

KAGOSHIMA BEEF STEAK, POLENTA GRATIN (D) 16,800
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

SAUTÉED 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

DESSERT デザート

ICE CREAM / SORBET (2 SCOOPS) VANILLA, CHOCOLATE, SALTED CARAMEL OR MATCHA ICE CREAM RASPBERRY OR LEMON SORBET (V/D/G) アイスクリーム / シャーベット (2 スクープ) バニラ チョコレート 塩キャラメル または 抹茶のアイスクリーム ラズベリー または レモンのシャーベット	1,800
TIRAMISU (D/G) ティラミス	2,100
PANNA COTTA, GRAPE SAUCE (D) パナコッタ 葡萄ソース	2,100
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	2,100
MACEDONIA LIMONCELLO GRANITA (VG) マチェドニア 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) 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
FIG CAKE & FIG MARMALADE, RICOTTA CREAM (D/N/G) トルタ ディ フィーチ イチジクのマルメラータ リコッタクリーム	2,500

DINNER COURSE MENU

5pm – 10pm (LO 8.30pm)

DINNER SET MENU

PASTA DINNER COURSE

9,800

4 COURSE (starter, soup, pasta, dessert)

+ Choice of Coffee or Tea

STARTER スターター

PANZANELLA

CHESTNUTS, JAPANESE PEAR, LOTUS ROOT, MUSHROOM (VG/N/G)

パンツァネッラ 栗 和梨 蓮根 マッシュルーム

SOUP スープ

PUMPKIN SOUP, BROWN BUTTER SAUCE, AMARETTI (V/D/G)

カボチャのスープ 焦がしバターソース アマレッティ

PASTA パスタ

SWEET POTATO GNOCCHI, QUATTRO FORMAGGI, FIG, PANCETTA (D/G)

サツマイモのニョッキ クアトロフォルマッジ イチジク パンチェッタ

DESSERT デザート

TIRAMISU (D/G)

ティラミス

OR または

PANNA COTTA, GRAPE SAUCE (D)

パannaコッタ 葡萄ソース

OR または

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。

MERCATO DINNER COURSE

12,700

5 COURSE (starter, soup, pasta, main, dessert)
+ 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

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

BASIL FUSILLI, BROCCOLI RAGU, CLAMS, BREADCRUMBS (G)
バジルフジッリ ブロッコリーラグー アサリ パン粉

OR または

TONNARELLI, JAPANESE BEEF & PLATINUM PORK BOLOGNESE (D/G)
トンナレッリ 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

OR または

LAMB SHOULDER GULASCH, BLACK CABBAGE, SEMI-DRIED TOMATOES (D/G)
仔羊肩ロースのグーラッシュ 黒キャベツ セミドライトマト

OR または

UPGRADE OPTION アップグレード +3,800
KAGOSHIMA BEEF STEAK, 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

DESSERT デザート

TIRAMISU (D/G)
ティラミス

OR または

PANNA COTTA, GRAPE SAUCE (D)
パannaコッタ 葡萄ソース

OR または

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。

CHEF'S DINNER COURSE

17,300

5 COURSE (starter, pasta, fish, main, dessert)
+ Choice of Coffee or Tea

STARTER スターター

ANTIPASTO MISTO (D/G)

前菜盛り合わせ

PASTA パスタ

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

タリアテッレ 雲丹 クリームソース あおさ海苔

OR または

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

SAUTÉED FISH OF THE DAY,

VERMOUTH, FRESH HERBS, ROASTED WATER BAMBOO SHOOT (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 マコモダケのロースト

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

OR または

UPGRADE OPTION アップグレード +3,800

KAGOSHIMA BEEF STEAK, 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

DESSERT デザート

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

OR または

FIG CAKE & FIG MARMALADE, RICOTTA CREAM (D/N/G)

トルタ ディ フィーチ イチジクのマルメラータ リコッタクリーム

JUNIOR MENU

11am – 10pm (LO 9.30pm)

JUNIOR 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	

JUNIOR 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