



2025年12月23日 (火) から2026年1月4日 (日) までは、一部内容に変更がございます。  
Please note that from Tuesday, 23 December 2025 to Sunday, 4 January 2026,  
certain menu items may be subject to change.

## 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 risotto or main, dessert)  
4 COURSE 8,700 (starter, pasta or risotto, main, dessert)  
+ Choice of Coffee or Tea

### STARTERS スターター

MARINATED FUJISAN SALMON TROUT  
CROWN DAISY PUREE, YUZU CREAM, RADISH SALAD (D)  
富士山サーモンのマリネ 春菊ピューレ 柚子クリーム 大根のサラダ

SWEET POTATO SOUP, GARLIC CROUTON, VINCOTTO (V/D/G)  
安納芋のスープ ガーリッククルトン ヴィンコット

### PASTA, RISOTTO パスタ リゾット

LINGUINE, MUSHROOMS, CLAMS, SWISS CHARD, TIMUR PEPPER (G)  
リングイネ 茸 アサリ スイスチャード ティムールペッパー

RIGATONI, BALSAMIC VINEGAR BRAISED PLATINUM PORK BELLY, CHINESE CABBAGE (D/G)  
リガトーニ 白金豚バラ肉のバルサミコ煮込み 白菜

SNOW CRAB RISOTTO, TOMATO, CANOLA FLOWER, MOZZARELLA (D)  
ズワイガニのリゾット トマト 菜の花 モッツアレラ

### MAINS メイン

SAUTÉED FISH OF THE DAY, GINGER BROTH, STUFFED SCALLOP & BASIL, SPINACH (D)  
本日の鮮魚のソテー 生姜のブロード ホタテ貝とバジルのリピエノ ホウレン草

VEAL LOIN PICCATA, POTATO, ONION, BROWN BUTTER SAUCE (D/G)  
仔牛ロースのピカタ ジャガイモ 玉葱 焦がしバターソース

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CHED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

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) 仔牛のヴィテットونات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 ROMANESCO BROCCOLI, CANOLA FLOWER CHINESE CABBAGE, YELLOW CARROT (VG/G) パンツァネッラ ロマネスコ 菜の花 白菜 金美人参	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
BOLLITO MISTO JAPANESE RADISH, TURNIP, CARROT, POACHED EGG, PANCETTA (D/N) ボリートミスト 大根 蕪 人参 ポーチドエッグ パンチェッタ	3800

## 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
SWEET POTATO SOUP, GARLIC CROUTON, VINCOTTO (V/D/G) 安納芋のスープ ガーリッククルトン ヴィンコット	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
BASIL FUSILLI, BROCCOLI RAGU, CLAMS, BREADCRUMBS (G) バジルのフジッリ ブロッコリーラグー アサリ パン粉	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
RAVIOLI "AL PLIN", JAPANESE WILD BOAR RAGU (D/G) ラヴィオリ "アル プリン" 国産猪のラグー	5,300
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
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
TRUFFLE RISOTTO, PARMESAN (D) トリュフリゾット パルメザン	7,600



## 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 TURNIP (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 蕪のロースト

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coop) 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, STRAWBERRY SAUCE (D) パナコッタ ストロベリーソース	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 NEMESIS, FRESH CREAM (V/D) チョコレートネメシス 濃厚チョコレート 生クリーム	2,500
YUZU CAKE, YUZU MARMALADE, RICOTTA CREAM (D/N/G) 柚子ケーキ 柚子のマルメラータ リコッタクリーム	2,500

## DINNER COURSE MENU

5pm – 10pm (LO 8.30pm)

## FESTIVE DINNER COURSE

19,000

6 COURSE (starter, soup, pasta, fish, main, dessert)

+ Choice of Coffee or Tea

### STARTER スターター

SEAFOOD SALAD, LOBSTER EXTRACT VEIL

魚介のサラダ仕立て ロブスターエキスのベール

### SOUP スープ

PORCINI CREAM SOUP, GARLIC CROUTON, PINK PEPPER (D/G)

ポルチーニ茸のクリームスープ ガーリッククルトン ピンクペッパー

### PASTA パスタ

TAGLIATELLE, JAPANESE OMI DUCK, SALSICCIA, LILY BULB, PECORINO (D/G)

タリアテッレ 近江鴨のサルシッチャ 百合根 ペコリーノ

### FISH フィッシュ

HERB-STEAMED COD

LIGURIAN STYLE, OLIVE, POTATO, SEMI-DRIED TOMATOES

真鱈の香草蒸し リグーリア風 オリーブ ポテト セミドライトマト

### MAIN メイン

JAPANESE BEEF SIRLOIN STEAK

ROMANESCO BROCCOLI, POLENTA GRATIN, 12-YEAR AGED BALSAMIC VINEGAR (D)

国産牛サーロインのステーキ ロマネスコ ポレンタのグラタン 12年熟成バルサミコビネガー

### DESSERT デザート

CASSATA, PISTACHIO, RASPBERRY, SWEET WINE CRYSTAL JELLY (D/N/G)

カッサータ ピスタチオ ラズベリー 甘口ワインのクリスタルゼリー

(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。

## 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  
ROMANESCO BROCCOLI, CANOLA FLOWER  
CHINESE CABBAGE, YELLOW CARROT (VG/G)  
パンツァネッラ ロマネスコ 菜の花 白菜 金美人参

### 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, MUSHROOMS, CLAMS, SWISS CHARD, TIMUR PEPPER (G)  
リングイネ 茸 アサリ スイスチャード ティムールペッパー

### DESSERT デザート

TIRAMISU (D/G)  
ティラミス

OR または

PANNA COTTA, STRAWBERRY SAUCE (D)  
パannaコッタ ストロベリーソース

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

SWEET POTATO SOUP, GARLIC CROUTON, VINCOTTO (V/D/G)  
安納芋のスープ ガーリッククルトン ヴィンコット

### 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

VEAL LOIN PICCATA, POTATO, ONION, BROWN BUTTER SAUCE (D/G)  
仔牛ロースのピカタ ジャガイモ 玉葱 焦がしバターソース

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, STRAWBERRY SAUCE (D)  
パannaコッタ ストロベリーソース

OR または

MACEDONIA, LIMONCELLO GRANITA (VG)  
マCHED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 TURNIP (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 蕪のロースト

### 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 NEMESIS, FRESH CREAM (V/D)

チョコレートネメシス 濃厚チョコレート 生クリーム

OR または

YUZU CAKE, YUZU MARMALADE, RICOTTA CREAM (D/N/G)

柚子ケーキ 柚子のマルメラータ 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