



JANU

MERCATO

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 ガーリッククラトン 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 茄子 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) 新鮮野菜のバニヤカウダー	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	2,100
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	
ROMAINE LETTUCE, ANCHOVY SALAD, PARMESAN	2,900
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	
PANZANELLA	3,500
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	
ROASTED BEETROOTS	3,500
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	
GUNMA PREFECTURE KAWABA MOZZARELLA	3,700
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	
BOLLITO MISTO	3800
JAPANESE RADISH, TURNIP, CARROT, POACHED EGG, PANCETTA (D/N)	
ボリートミスト 大根 薙 人参 ポーチドエッグ パンчетタ	

SOUP スープ

ORGANIC TOMATO MINESTRONE, GARLIC TOAST (V/D/G)	2,500
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	
SWEET POTATO SOUP, GARLIC CROUTON, VINCOTTO (V/D/G)	2,900
安納芋のスープ ガーリッククルトン ヴィンコット	
CACCIUCCO ALLA LIVORNese	5,500
FISH, CLAMS, MUSSELS, SHRIMP, SCALLOPS (SERVES 2) (G)	
リボルノ風 カッチャッコ	
鮮魚 アサリ ムール貝 海老 ホタテ貝 (2名さま分)	

PASTA パスタ

TONNARELLI CARBONARA, PENJA BLACK PEPPER (D/G)	3,800
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	
CANNELLONI, SPINACH & RICOTTA, WHITE SAUCE (V/D/G)	3,800
カネロニ ホウレン草 リコッタチーズ ホワイトソース	
BASIL FUSILLI, BROCCOLI RAGU, CLAMS, BREADCRUMBS (G)	4,100
バジルのフジッリ ブロッコリーラグー アサリ パン粉	
RIGATONI, JAPANESE BEEF & PLATINUM PORK BOLOGNESE (D/G)	4,400
リガトーニ 国産牛と白金豚のボロネーゼ	
SPAGHETTI, HAMAGURI CLAM, LEMON, SEMI-DRIED TOMATO (G)	4,800
スパゲッティ ハマグリ レモン セミドライトマト	
RAVIOLI "AL PLIN", JAPANESE WILD BOAR RAGU (D/G)	5,300
ラヴィオリ "アル プリン" 国産猪のラグー	
LINGUINE ARRABBIATA, KING CRAB, OREGANO (G)	5,600
リングイネ アラビアータ タラバガニ オレガノ	
TAGLIATELLE, SEA URCHIN CREAM, AOSA SEAWEED (D/G)	6,300
タリアテッレ 雲丹 クリームソース あおさ海苔	

RISOTTO リゾット

TOMATO RISOTTO, MOZZARELLA, BASIL (V/D)	3,200
トマトリゾット モッツarella バジル	
SEAFOOD RISOTTO, SHRIMP, SCALLOP, SQUID, ZEPPOLINI (D/G)	4,800
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	
TRUFFLE RISOTTO, PARMESAN (D)	7,600
トリュフリゾット パルメザン	

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) 茄子のヴィーガンラザニア	3,800
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 フェンネルのサルサヴェルデ	5,500
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 薫のロースト	6,200
TOKYO SHAMO CHICKEN CACCIATORA 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	6,800
LAMB RACK & PUMPKIN AGRODOLCE, RADICCHIO, OLIVE 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	8,600
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	10,100
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	16,800

SIDE DISHES サイドディッシュ

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

DESSERT デザート

ICE CREAM / SORBET (2 SCOOPS)	1,800
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	
TIRAMISU (D/G)	2,100
ティラミス	
PANNA COTTA, STRAWBERRY SAUCE (D)	2,100
パンナコッタ ストロベリーソース	
TERRINE CUSTARD PUDDING, MASCARPONE CREAM (V/D)	2,100
テリーヌプリン マスカルポーネクリーム	
MACEDONIA	2,300
LIMONCELLO GRANITA (VG)	
マチエドニア	
リモンチェッロのグラニータ	
CHOCOLATE NEMESIS, FRESH CREAM (V/D)	2,500
チョコレートネメシス 濃厚チョコレート 生クリーム	
YUZU CAKE, YUZU MARMALADE, RICOTTA CREAM (D/N/G)	2,500
柚子ケーキ 柚子のマルメラータ リコッタクリーム	

(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 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 ガーリッククラトン 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

真鯛の香草蒸し 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 ロマネスク 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 ロマネスク ボロッコリ カノラ フラワー イエローカロット (VG/G)

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 茄 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)
パンナコッタ 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

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 ガーリッククラトン 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 フェン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)
パンナコッタ 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 蕎のロースト

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) 2,100
2 PIECES
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 アイスクリーム
(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