



JANU

MERCATO



BREAKFAST MENU

9am– (L.O 10.30am)

BREAKFAST SET

BREAKFAST SET
ブレックファースト セット

4,200

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 RÂPÉE, POACHED EGG, ROASTED CUMIN SEED, LIME (V/G)
アボカドトースト
レッドキャベツラベ 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 鱒のいくら リコッタ ルッコラ レモン

CIABATTA SANDWICH
CAPONATA, CHICKEN BREAST, GENOVESE SAUCE, RACLETTE (D/G)
チャバタサンド
カボナータ 鶏むね肉 ジェノベーゼソース ラクレット

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 / CAFFÉ LATTE / CAPPUCCINO
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 / CHAMOMILE / PEPPERMINT / ROOIBOS TEA
ジャヌ東京 オリジナルブレンド ティー
アールグレイ / カモミール / ペパーミント / ルイボスティー

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

Our coffee and tea are green certified and come from Fairtrade partnerships.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

コーヒーや紅茶は、環境に配慮した認証を受けたもので、フェアトレードの提携生産者から調達しております。

LUNCH SET MENU

11am – 3pm (LO 2.30pm)

LUNCH SET MENU

- 2 COURSE 5,800 (starter, pasta) *Available on weekdays 平日限定
3 COURSE 7,400 (starter, pasta or risotto or main, dessert)
4 COURSE 8,800 (starter, pasta or risotto, main, dessert)
+ Choice of Coffee or Tea

STARTERS スターター

- PARADISE PRAWN & CANOLA FLOWER SALAD
YELLOW BEETROOTS MOUSSE, HAZELNUTS DRESSING (D/N/G)
天使の海老と菜の花のサラダ イエロービーツのムース ヘーゼルナッツドレッシング
- SWEET POTATO SOUP, GARLIC CROUTON, BROWN BUTTER SAUCE (V/D/G)
安納芋のスープ ガーリッククルトン 焦がしバターソース

PASTA, RISOTTO パスタ リゾット

- SPAGHETTI, ICEFISH & CABBAGE AGLIO E OLIO, BOTTARGA (G)
スパゲッティ 白魚とキャベツのアーリオオーリオ カラスミ
- SALSICCIA RAVIOLI, GORGONZOLA CREAM, SMOKED VINCOTTO SAUCE (D/G)
サルシッチャのラビオリ ゴルゴンゾーラクリーム 燻製ヴィンコットソース
- BAKED SQUID INK RISOTTO, PEPPERONATA, CUTTLEFISH, LEMON CREAM (D/N)
イカ墨の焼きリゾット ペペロナータ スミイカ レモンクリーム

MAINS メイン

- SAUTÉED FISH OF THE DAY, CLAMS CREAM SOUP, JAPANESE SALTWORT (D)
本日の鮮魚のソテー アサリのクリームスープ オカヒジキ
- ROASTED JAPANESE OUMI DUCK, CARROT, CACAO NIBS, ORANGE
近江鴨ロースのロースト 人参 カカオニブ オレンジ
- 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)
マチェドニア リモンチェッロのグラニータ

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。
アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。
私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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onna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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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	3,800

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
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 (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

PASTA パスタ

TONNARELLI CARBONARA, PENJA BLACK PEPPER (D/G) トンナレッチ 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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

MAINS メイン

CAULIFLOWER STEAK 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	3,500
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 蕪のロースト	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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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, 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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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
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 MINISTRONE (VG)
オーガニックトマトのミネストローネ

PASTA パスタ

SPAGHETTI, JAPANESE ICEFISH & CABBAGE AGLIO E OLIO, BOTTARGA (G)
スパゲッティ 白魚とキャベツのアーリオオーリオ カラスミ

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 (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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

ROASTED JAPANESE OUMI DUCK, CARROT, CACAO NIBS, ORANGE
近江鴨ロースのロースト 人参 カカオニブ オレンジ

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 (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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	

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

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 MAIN DISH
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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。
アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。
私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。