



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 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  
カポナータ 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 / 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 / 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 or risotto) \*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

SPANISH MACKEREL TAGLIATA

PAPRIKA PUREE, PEANUTS, SAKURA SHRIMP DRESSING (D/N)

鱈のタリアータ パプリカピューレ 落花生 桜海老ドレッシング

ONION SOUP, MASCARPONE, PINK PEPPER (V/D)

新玉葱のスープ マスカルポーネ ピンクペッパー

### PASTA, RISOTTO パスタ リゾット

PACCHERI, WILD BOAR BOLOGNESE

MOREL MUSHROOM & YELLOW WINE CREAM SAUCE (D/G)

パッケリ 猪のボロネーゼ モリーユ茸とイエローワインのクリームソース

TAGLIOLINI, GENOVESE

CLAM & TOMATO SALSA, SOLE MEUNIÈRE, WILD ASPARAGUS (D/N/G)

タリオリーニ ジェノベーゼ アサリとトマトのサルサ 舌平目のムニエル アスパラソバージュ

FIREFLY SQUID RISOTTO, BLACK RICE, SPUMANTE, WHITE ASPARAGUS (D)

ホタルイカのリゾット 黒米 スプマンテ ホワイトアスパラガス

### MAINS メイン

SAUTÉED FISH OF THE DAY

BRUSSELS SPROUTS, SEMI DRIED TOMATOES, SAFFRON CREAM SAUCE (D)

本日の鮮魚のソテー 芽キャベツ セミドライトマト サフランクリームソース

ROASTED IWATE CHICKEN, PANCETTA, BANBOO SHOOT, PEVERADA SAUCE (D)

岩手県産奥州いわいどりのロースト パンチェッタ 筍 ペヴェラーダソース

UPGRADE OPTION アップグレード

KYUSHU NAKAMURA BEEF STA EK + ¥3,800

SIRLOIN 120G OR TENDERLOIN 90G

九州中村牛のステーキ

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 (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 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 CÀUDA (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) 仔牛のヴィテットナート ツナソース ケッパー	4,500
JAPANESE CURED HAM PARMESAN, PICKLED VEGETABLES (D) 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, FRESH FRUITS (V/D) 群馬県川場村産 Burrata オリーブのマリネ フレッシュフルーツ	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 SPRING CABBAGE, SNAP PEAS, GREEN ASPARAGUS, SHISO LEAVES (VG/G) パンツァネッラ 春キャベツ スナップエンドウ グリーンアスパラガス 大葉	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
WHITE ASPARAGUS POACHED EGG, BROWN BUTTER SAUCE, PECORINO, TIMUR PEPPER (V/D) ホワイトアスパラガス ポーチドエッグ 焦がしバターソース ペコリーノ ティムールペッパー	4,300

## 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
ONION SOUP, MASCARPONE, PINK PEPPER (V/D) 新玉葱のスープ マスカルポーネ ピンクペッパー	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
SPAGHETTI, CACIO & PEPE, SPRING VEGETABLES (V/D/G) スパゲッティ カチョエペペ 春野菜	4,100
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
RAVIOLI, BROAD BEANS & GREEN PEAS, TRUFFLE (D/G) ラヴィオリ 空豆とグリーンピース トリュフ	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, BLOOD ORANGE, FENNEL SALSA VERDE (G) 富士山サーモンのパン粉焼き ブラッドオレンジ 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
ROASTED LAMB RACK FERMENTED CABBAGE, HOMEMADE MUSTARD SAUCE 仔羊背肉のロースト 発酵キャベツ 自家製マスタードソース	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
KYUSHU NAKAMURA BEEF STEAK, POLENTA GRATIN (D) SIRLOIN 280G OR TENDERLOIN 180G 九州中村牛ステーキ 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
<b>SIDE DISHES サイドディッシュ</b>	
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
CANNOLO, RICOTTA CREAM, PISTACHIO, AMARENA CHERRY (V/D/N/G) カンノーロ リコッタクリーム ピスタチオ アマレナチェリー	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

SPRING CABBAGE, SNAP PEAS, GREEN ASPARAGUS, SHISO LEAVES (VG/G)

パンツァネッラ 春キャベツ スナップエンドウ グリーンアスパラガス 大葉

#### 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

PACCHERI, WILD BOAR BOLOGNESE

MOREL MUSHROOM & YELLOW WINE, CREAM SAUCE (D/G)

パッケリ 猪のボロネーゼ モリーユ茸とイエローワインのクリームソース

OR または

TAGLIOLINI, GENOVESE, CLAM & TOMATO SALSA SOLE MEUNIÈRE, WILD ASPARAGUS (D/N/G)

タリオリーニ ジェノベーゼ アサリとトマトのサルサ

舌平目のムニエル アスパラソバージュ

#### 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

ONION SOUP, MASCARPONE, PINK PEPPER (V/D)  
新玉葱のスープ マスカルポーネ ピンクペッパー

### PASTA パスタ

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

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, BLOOD ORANGE, FENNEL SALSA VERDE (G)  
富士山サーモンのパン粉焼き ブラッドオレンジ フェネルのサルサヴェルデ

OR または

ROASTED IWATE CHICKEN, PANCETTA BANBOO SHOOT, PEVERADA SAUCE (D)  
岩手県産奥州いわいどりのロースト パンチェッタ 筍 ペヴェラーダソース

OR または

UPGRADE OPTION アップグレード +3,800  
KTUSHU NAKAMURA BEEF STEAK, SIRLOIN 120G OR TENDERLOIN 90G  
九州中村牛ステーキ 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)  
パナコッタ ストロベリーソース

OR または

MACEDONIA, LIMONCELLO GRANITA (VG)  
マCHEDONIA 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

ROASTED LAMB RACK & POTATO, HOMEMADE MUSTARD  
仔羊背肉とジャガイモのロースト 自家製マスタード

OR または

UPGRADE OPTION アップグレード +3,800  
KYUSHU NAKAMURA BEEF STEAK, SIRLOIN 120G OR TENDERLOIN 90G  
九州中村牛ステーキ 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

CANNOLO, RICOTTA CREAM, PISTACHIO, AMARENA CHERRY (V/D/N/G)  
カンノーロ リコッタクリーム ピスタチオ アマレナチェリー

(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。

## 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。