

The image is a vertical composition. The top half features a large, sepia-toned mural of a forest with tall, slender trees. In the center of this mural is a white semi-circular graphic containing the word 'JANU'. Below this, the word 'MERCATO' is written in a white, curved, sans-serif font. The bottom half of the image shows a restaurant interior. A long, low bench with a black and white checkered pattern runs across the middle. In front of the bench are several small, square wooden tables, each set with a glass, a plate, and a small plant. In the foreground, there are several chairs: a round, upholstered chair with a wooden base in the center, and a white, modern-style chair on the right. The floor is made of dark wood.

JANU

MERCATO

BREAKFAST MENU

9am – (L.O 10.30am)

BREAKFAST SET

BREAKFAST SET
ブレイクファースト 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 LEG, GENOVESE SAUCE, RACLETTE (D/G/N)
チャバタサンド
カポナータ 鶏モモ肉 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)
3 COURSE 7,400 (starter, pasta or main, dessert)
4 COURSE 8,800 (starter, pasta, main, dessert)
+ Choice of Coffee or Tea

STARTER スターター

MARINATED AMBERJACK

JAPANESE WHITE BALSAMIC CREAM, CUCUMBER, SHINE MUSCAT (D)

カンパチのマリネ 国産ホワイトバルサミコのクリーム キュウリ シャインマスカット

CHILLED CORN SOUP, MASCARPONE, GRISSINI (V/D/G)

トウモロコシの冷製スープ マスカルポーネ グリッシーニ

PASTA パスタ

CONCHIGLIE, AGLIO E OLIO, EDAMAME, WHELK, PERILLA LEAVES, SEMI DRIED TOMATO (G)

コンキリエ アーリオオーリオ 枝豆 ツブ貝 エゴマ セミドライトマト

CHILLED CAPELLINI, PARADISE PRAWN, PLUM, MYOGA GINGER, RED WINE JELLY (G)

冷製カペリーニ 天使の海老 スモモ ミョウガ 赤ワインゼリー

RAVIOLI, LAMB SALSICCIA, ALMONDS, SAGE, ROMESCO SAUCE (D/G/N)

ラビオリ 仔羊のサルシッチャ アーモンド セージ ロメスコソース

MAIN メイン

WHITE FISH CROQUETTE

AVOCADO, MINI ROMAINE, ZUCCHINI, SALMORIGLIO SAUCE (D)

白身魚のクロケット アボカド ミニロメイン ブッキーニ サルモリーリョソース

GRILLED IWATE CHICKEN LEG, RADICCHIO, BASIL, YOGHURT, PINEAPPLE CHUTNEY (D)

岩手県産いわいどりモモ肉のグリル ラディッキオ バジル ヨーグルト パイナップルチャツネ

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

APPETISER 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) 仔牛のヴィテットトンナート 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 KAWABA BURRATA MARINATED OLIVES, FRESH FRUIT (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) チーズセクション サワードゥブレッド	5,300
MERCATO SEAFOOD TOWER (2-TIER/3-TIER) LOBSTER, SCALLOPS, KING CRAB SALMON, MUSSELS, PRAWNS (D/N) 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。

SALAD & VEGETABLE 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 WATERMELON, TOMATO, GREEN ASPARAGUS, BASIL (VG) パンツァネッラ スイカ トマト グリーンアスパラガス バジル	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 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
SAUTÉED MANGANJI PEPPER MYOGA GINGER, POACHED EGG, PANCETTA, PECORINO (D) 万願寺唐辛子のソテー ミョウガ ポーチドエッグ パンチェッタ ペコリーノ	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
CHILLED CORN SOUP, MASCARPONE GRISSINI (V/D/G) トウモロコシの冷製スープ マスカルポーネグリッシーニ	2,900
CACCIUCCO ALLA LIVORNESE FISH, CLAMS, MUSSELS, SHRIMP, SCALLOPS (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	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, OCTOPUS RAGU SAUCE, CELERY, CAPERS, OLIVES (G) バジルのフジッリ タコのラグーソース セロリ ケッパー オリーブ	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, VONGOLE BIANCO, HOUSE-MADE BOTTARGA (G) スパゲッティ ボンゴレビアンコ 自家製カラスミ	4,800
RAVIOLI, BROAD BEANS, GREAN PEAS, TRUFFLE (D/G) ラヴィオリ 空豆 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, SEMI-DRIED TOMATO, AOSA SEAWEEED (G) タリアテッレ 雲丹 セミドライトマト 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, PRAWNS, SCALLOPS, SQUID, CLAMS (D/G) シーフードリゾット 海老 ホタテ貝 アオリイカ アサリ	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 ZUCCHINI (D/N) 本日の鮮魚のソテー 香草蒸し ベルモット フレッシュハーブ ズッキーニのロースト	6,200
SHAMO CHICKEN CACCIATORA, GRILLED BREAST AGED BLACK GARLIC & LIVER PASTE, MASHED POTATO (D/G) 軍鶏のカチャトーラ ムネ肉のグリル 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, HOUSE-MADE 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) 仔牛スネ肉のオッソブッコ 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

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 パルサミコビネガー	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 (V/D/G/N) RASPBERRY OR LEMON SORBET (G/N) 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, WHITE PEACH SAUCE (D) パannaコッタ 白桃のソース	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	2,300
MACEDONIA, LIMONCELLO GRANITA (VG) マチェドニア リモンチェッロのグラニータ	2,500
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	2,800
CANNOLO, RICOTTA CREAM, COCONUT, EXOTIC FRUITS (D/N/G) カンノーロ リコッタクリーム ココナッツ エキゾチックフルーツ	2,800

(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

WATERMELON, TOMATO, GREEN ASPARAGUS, BASIL (VG)

パンツァネッラ スイカ トマト グリーンアスパラガス バジル

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

CONCHIGLIE, AGLIO E OLIO

EDAMAME, WHELK, PERILLA LEAVES, SEMI DRIED TOMATO (G)

コンキリエ アーリオオーリオ 枝豆 ツブ貝 エゴマ セミドライトマト

OR または

RAVIOLI, LAMB SALSICCIA, ALMONDS, SAGE, ROMESCO SAUCE (D/G/N)

ラビオリ 仔羊のサルシッチャ アーモンド セージ ロメスコソース

DESSERT デザート

TIRAMISU (D/G)

ティラミス

OR または

PANNA COTTA, WHITE PEACH SAUCE (D)

パンナコッタ 白桃のソース

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)

媛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

CHILLED CORN SOUP, MASCARPONE GRISSINI (V/D/G)

トウモロコシの冷製スープ マスカルポーネ グリッシーニ

PASTA パスタ

BASIL FUSILLI, OCTOPUS RAGU SAUCE, CELERY, CAPERS, OLIVES (G)

バジルのフジッリ タコのラグーソース セロリ ケッパー オリーブ

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

GRILLED IWATE CHICKEN LEG, RADICCHIO, BASIL, YOGHURT, PINEAPPLE CHUTNEY (D)

岩手県産いわいどりモモ肉のグリル ラディッキオ バジル ヨーグルト パイナップルチャツネ

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, WHITE PEACH SAUCE (D)

パナコッタ 白桃のソース

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、ご不明な点などがございましたら、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, SEMI-DRIED TOMATO, AOSA SEAWEED (G)

タリアテッレ 雲丹 セミドライトマト 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 ZUCCHINI (D/N)

本日の鮮魚のソテー 香草蒸し

ベルモット フレッシュハーブ ズッキーニのロースト

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, COCONUT, EXOTIC FRUITS (D/N/G)

カンノーロ リコッタクリーム ココナッツ エキゾチックフルーツ

(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。