



AUTUMN HARVEST ON THE TERRACE

STARTER

JAPANESE CURED HAM, PARMESAN, PICKLED VEGETABLES (D)

国産生ハム パルメザン 自家製ピクルス

WHITE WINE-STEAMED MUSSELS

ムール貝の白ワイン蒸し

PANZANELLA

CHESTNUT, JAPANESE PEAR, LOTUS ROOT, MASHROOM (VG/N/G)

パンツァネッラ 栗 和梨 蓮根 マッシュルーム

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

SANDWICH

TUNA PANINI, RED ONION, OLIVES, BALSAMIC VINEGAR (G)

ツナパニーニ 赤玉葱 オリーブ バルサミコピネガー

PIADINA, VEAL LOIN, MUSHROOM, RADICCHIO, RICOTTA (D/N/G)

ピアディーナ 仔牛ロース 茸 ラディッキオ リコッタ

MAIN

GRILLED IWATE CHICKEN LEG, ROASTED SWEET POTATO

岩手県産奥州いわいどりモモ肉のグリル 薩摩芋のロースト

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

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.

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。



BEVERAGE

DRAFT BEER

PERONI NASTRO AZZURRO
ペローニ ナストロ アズーロ

ASAHI JUKUSEN

アサヒ 熟撰

ASAHI KURONAMA

アサヒ 黒生

NON-ALCOHOLIC BEER

MORETTI ZERO
モレッティ ゼロ

WHITE WINE

FEUDO ARANCIO INZOLIA SICILIA
フェウド アランチオ インツォーリア シチリア

RED WINE

SAN MARZANO TALO PRIMITIVO DI MANDURIA PUGLIA
サン マルツァーノ タロ プリミティーボ ディ マンドゥーリア プーリア

JUICE & SOFT DRINK

ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT JUICE
オレンジジュース / グレープフルーツジュース

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / GINGER ALE
コカ・コーラ / コカ・コーラ ゼロ / ジンジャーエール

OOLONG TEA
ウーロン茶