

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. A round, upholstered chair with a wooden base is in the foreground, and a white modern chair is to its 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 鱈のいくら 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

AMBERJACK BECCAFICO, PERSIMMON, ORANGE, PINE NUT, BREADCRUMBS (N/G)  
カンパチのベッカフィーコ 柿 オレンジ 松の実 パン粉

PUMPKIN SOUP, BROWN BUTTER SAUCE, AMARETTI (V/D)  
南瓜のスープ 焦がしバターソース アマレッティ

### PASTA パスタ

LINGUINE, OSSOBUCO, SAVOY CABBAGE, BEEF BONE MARROW, GREMOLATA (D/G)  
リングイネ オッソブッコ 縮緬キャベツ 牛骨髄 グレモラータ

CALAMARATA PUTTANESCA BIANCA  
SPEAR SQUID, WHITE BEAN, TURNIP, SEMI DRIED TOMATO (G)  
カラマラータ プッタネスカビアンカ ヤリイカ 白インゲン豆 蕪 セミドライトマト

PURPLE SWEET POTATO GNOCCHI  
GORGONZOLA CREAM SAUCE, JAPANESE CURED HAM, MOSTARDA (D/G)  
紫芋のニョッキ ゴルゴンゾーラクリームソース 国産生ハム モスタルダ

### MAIN メイン

SAUTÉED FISH OF THE DAY  
PEAR, FRIED ENOKI MUSHROOM, MOREL MUSHROOM SAUCE (D/G)  
本日の鮮魚のソテー 洋梨 エノキ茸のフリット モリーユ茸のソース

ROASTED HOKKAIDO VENISSON LOIN  
CELERIAC CANNELLONI, WALNUT, AMARENA CHERRY & RED WINE SAUCE (D/N)  
蝦夷鹿ロース肉のロースト 根セロリのカネロニ 胡桃 アマレナチェリーと赤ワインのソース

### 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。

## A LA CARTE

11am – 10pm (LO 9.30pm)

## A LA CARTE

### APPETISER アペタイザー

|                                                                                                                                                                     |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| RECCO STYLE FOCACCIA (V/D/G)<br>レッコ風 フォカッチャ                                                                                                                         | 3,200           |
| WAGYU POLPETTI, TOMATO SAUCE, TOAST (D/G)<br>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)<br>新鮮野菜のバーニャカウダー                                                                                                           | 4,400           |
| SCALLOP CARPACCIO, CELERY, FINGER LIME<br>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)<br>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<br>PARMESAN, PICKLED VEGETABLES (D)<br>国産生ハム パルメザン 自家製ピクルス                                                                                       | 4,500           |
| GUNMA KAWABA BURRATA<br>MARINATED OLIVES, FRESH FRUIT (V/D)<br>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)<br>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)<br>LOBSTER, SCALLOPS, KING CRAB<br>SALMON, MUSSELS, PRAWNS (D/N)<br>メルカートシーフードタワー (2段/3段)<br>ロブスター ホタテ貝 タラバガニ<br>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<br>WHITE BALSAMIC DRESSING (VG)<br>オーガニックベビーリーフのグリーンサラダ<br>ホワイトバルサミコドレッシング                        | 2,100 |
| ROMAINE LETTUCE, ANCHOVY SALAD, PARMESAN<br>12-YEAR AGED BALSAMIC VINEGAR (D/G)<br>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<br>CHESTNUT, JAPANESE PEAR, LOTUS ROOT, MASHROOM (VG/N/G)<br>パンツァネッラ 栗 和梨 蓮根 マッシュルーム                           | 3,500 |
| ROASTED BEETROOTS<br>FRESH CHEESE SAUCE, HAZELNUTS, CUMIN (V/D/N)<br>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 |
| JAPANESE RADISH & HOUSE-MADE PANCETTA BOLLITO<br>POACHED EGG, PECORINO (D)<br>大根と自家製パンチェッタのボリート ポーチドエッグ ペコリーノ             | 3,600 |
| GUNMA KAWABA MOZZARELLA<br>TOMATO, BASIL, QUINOA & SPROUTED LENTIL SALAD (V/D)<br>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 |

## SOUP スープ

|                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ORGANIC TOMATO MINESTRONE, GARLIC TOAST (V/D/G)<br>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 |
| PUMPKIN SOUP, BROWN BUTTER SAUCE, AMARETTI (V/D)<br>南瓜のスープ 焦がしバターソース アマレッティ                                   | 2,900 |
| CACCIUCCO ALLA LIVORNESE<br>FISH, CLAMS, MUSSELS, SHRIMP, SCALLOPS (G)<br>リボルノ風 カッチュッコ<br>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)<br>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)<br>カネロニ ホウレン草 リコッタ ホワイトソース                      | 3,800 |
| BASIL FUSILLI, OCTOPUS RAGU SAUCE, CELERY, CAPERS, OLIVES (G)<br>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)<br>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)<br>スパゲッティ ボンゴレビアンコ 自家製カラスミ                     | 4,800 |
| RAVIOLI 'AL PLIN', JAPANESE WILD BOAR RAGU, PARMESAN (D/G)<br>ラヴィオリ 'アル プリン' 国産猪のラグー パルメザン        | 5,300 |
| LINGUINE ARRABBIATA, KING CRAB, OREGANO (G)<br>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 SEAWEED (G)<br>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)<br>トマトリゾット モッツアレラ バジル                    | 3,200 |
| SEAFOOD RISOTTO, PRAWN, SCALLOP, SQUID, CLAMS (D)<br>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)<br>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。

## MAINS メイン

|                                                                                                                                                  |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| CAULIFLOWER STEAK<br>TARRAGON PESTO, PICKLED RED ONIONS, WALNUTS (VG/N)<br>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)<br>茄子のヴィーガンラザニア                                                                                                    | 3,800  |
| FUJISAN SALMON TROUT IN PADELLA<br>FENNEL CREMA, LIME, FRIED OLIVES (D/G)<br>富士山サーモンのインパデッラ フェネルのクレマ ライム オリーブフリット                                | 5,500  |
| SAUTÉED FISH OF THE DAY<br>VERMOUTH, FRESH HERBS, ROASTED MINI ROMAINE (D/N)<br>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 ミニロメインのロースト                        | 6,200  |
| SHAMO CHICKEN CACCIATORA, GRILLED BREAST<br>AGED BLACK GARLIC & LIVER PASTE, MASHED POTATO (D/G)<br>軍鶏のカチャトーラ<br>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  |
| LAMB RACK & PUMPKIN AGRODOLCE, RADICCHIO, GRAPE<br>仔羊背肉と南瓜のアグロドルチェ ラディッキオ 葡萄                                                                     | 8,600  |
| VEAL OSSOBUCO, SAFFRON RISOTTO (D)<br>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)<br>SIRLOIN 280G OR TENDERLOIN 180G<br>九州中村牛ステーキ ポレンタのグラタン<br>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)<br>ローストポテト ローズマリー ガーリック         | 1,700 |
| CAPONATA SICILIANA (VG)<br>シシリア風 カポナータ                                | 1,800 |
| SAUTÉED JAPANESE MUSHROOM, BALSAMIC VINEGAR (VG)<br>国産茸のソテー バルサミコビネガー | 2,300 |
| BAKED VEGETABLES (VG)<br>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。

## DESSERT デザート

|                                                                                                                                                                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ICE CREAM / SORBET (2 SCOOPS)<br>VANILLA, CHOCOLATE<br>SALTED CARAMEL OR MATCHA ICE CREAM (V/D/N/G)<br>RASPBERRY OR LEMON SORBET (G/N)<br>アイスクリーム / シャーベット (2 スクープ)<br>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<br>ラズベリー または レモンのシャーベット | 1,800 |
| TIRAMISU (D/G)<br>ティラミス                                                                                                                                                                                                         | 2,100 |
| PANNA COTTA, RED WINE-POACHED PEAR, MUSCAT (D)<br>パannaコッタ 洋梨の赤ワインコンポート マスカット                                                                                                                                                   | 2,100 |
| TERRINE CUSTARD PUDDING, MASCARPONE CREAM (V/D)<br>テリーヌプリン マスカルポーネクリーム                                                                                                                                                          | 2,300 |
| MACEDONIA, LIMONCELLO GRANITA (VG)<br>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)<br>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<br>RICOTTA CREAM, CHESTNUT, CASSIS SAUCE, RUM ICE CREAM (D/N/G)<br>カンノーロ リコッタクリーム 栗 カシスソース ラム酒のアイスクリーム                                                                                                                  | 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, CHESTNUT

JAPANESE PEAR, LOTUS ROOT, MUSHROOM (VG/N/G)

パンツァネッラ 栗 和梨 蓮根 マッシュルーム

### 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, OSSOBUCO, SAVOY CABBAGE, BEEF BONE MARROW, GREMOLATA (D/G)

リングイネ オッソブッコ 縮緬キャベツ 牛骨髄 グレモラータ

OR または

PURPLE SWEET POTATO GNOCCHI GORGONZOLA CREAM SAUCE

JAPANESE CURED HAM, MOSTARDA (D/G)

紫芋のニョッキ ゴルゴンゾーラクリームソース 国産生ハム モスタルダ

OR または

UPGRADE OPTION アップグレード +1,800

SPAGHETTI ALLA PESCATORA, SHRIMP, MUSSEL, SCALLOP (G)

スパゲッティ ペスカトーレ 海老 ムール貝 ホタテ貝

### DESSERT デザート

TIRAMISU (D/G)

ティラミス

OR または

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

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

TUNA TAGLIATA, 12-YEAR AGED BALSAMIC VINEGAR, PECORINO (D/G)

近海産本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

PUMPKIN SOUP, BROWN BUTTER SAUCE, AMARETTI (V/D)

南瓜のスープ 焦がしバターソース アマレットティ

### 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 IN PADELLA, FENNEL CREMA, LIME, FRIED OLIVES (D/G)

富士山サーモンのインパデッラ フェネルのクレマ ライム オリーブフリット

OR または

ROASTED HOKKAIDO VENISSON LOIN, CELERIAC CANNELLONI, WALNUT

AMARENA CHERRY & RED WINE SAUCE (D/N)

蝦夷鹿ロース肉のロースト 根セロリのカネロニ 胡桃 アマレナチェリーと赤ワインのソース

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, RED WINE-POACHED PEAR, MUSCAT (D)

パannaコッタ 洋梨の赤ワインコンポート マスカット

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。

## 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 MINI ROMAINE (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 ミニロメインのロースト

### MAINS メイン

LAMB RACK & PUMPKIN AGRODOLCE, RADICCHIO, GRAPE

仔羊背肉と南瓜のアグロドルチェ ラディッキオ 葡萄

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

CHESTNUT, CASSIS SAUCE, RUM ICE CREAM (D/N/G)

カンノーロ リコッタクリーム 栗 カシスソース ラム酒のアイスクリーム

(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。