
JANU
MERCATO

BREAKFAST MENU

9am – (L.O 10.30am)

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 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。
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)

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

STARTER スターター

PARADISE PRAWN & DAIKON SALAD, YUZU, BASIL
天使の海老と大根のサラダ 柚子 バジル

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, RISOTTO パスタ,リゾット

RIGATONI, MACKEREL & FENNEL SICILIAN STYLE, RAISIN, PINE NUT (N/G)
リガトーニ 鯖とフェンネルのシチリア風 レーズン 松の実

SPAGHETTI, OUMI DUCK
BURDOCK, EGGPLANT PURÉE, TIMUR PEPPER, RED WINE SAUCE (D/G)
スパゲッティ 近江鴨 ゴボウ 茄子のピューレ ティムールペッパー 赤ワインソース

PORCINI MUSHROOM RISOTTO
WILD BOAR PANCETTA, CAVILO NERO KALE, GINKGO NUT (D/N)
ポルチーニ茸のリゾット 猪のパンチェッタ カーボロネロ 銀杏

MAIN メイン

SAUTÉED FISH OF THE DAY
WINTER MELON & NAPA CABBAGE SOUP, SEMI DRIED TOMATO
本日の鮮魚のソテー 冬瓜と白菜のスープ仕立て セミドライトマト

LAMB POLPETTONE, GORGONZOLA POLENTA, SPINACH, MUSTARD SAUCE (D)
仔羊のポルペットーネ ゴルゴンゾーラ風味のポレンタ ホウレン草 マスタードソース

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)

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) 仔牛のヴィテッロトンナート 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) 群馬県川場村産ブッラータ 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) 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。

SALAD & VEGETABLE サラダ & ベジタブル

ORGANIC BABY LEAF SALAD 2,100
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

ROMAINE LETTUCE, ANCHOVY SALAD, PARMESAN 2,900
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

PANZANELLA 3,500
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 3,500
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

DAIKON & HOUSE-MADE PANCETTA BOLLITO 3,600
POACHED EGG, PECORINO (D)
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

GUNMA KAWABA MOZZARELLA 3,700
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

SOUP スープ

ORGANIC TOMATO MINESTRONE, GARLIC TOAST (V/D/G) 2,500
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

PUMPKIN SOUP, BROWN BUTTER SAUCE, AMARETTI (V/D) 2,900
南瓜のスープ 焦がしバターソース アマレッティ

CACCIUCCO ALLA LIVORNESE 5,500
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

(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。

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 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, BOTTARGA (G) スパゲッティ ボンゴレビアンコ カラスミ	4,800
RAVIOLI 'AL PLIN', JAPANESE WILD BOAR RAGU, PARMESAN (D/G) 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) 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) 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, PRAWN, SCALLOP, SQUID, CLAMS (D) 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 3,500
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

VEGAN EGGPLANT LASAGNA (VG/G) 3,800
茄子のヴィーガンラザニア

FUJISAN SALMON TROUT IN PADELLA 5,500
FENNEL CREMA, LIME, FRIED OLIVES (D/G)
富士山サーモンのインパデッラ フェンネルのクレマ ライム オリーブフリット

SAUTÉED FISH OF THE DAY 6,200
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

SHAMO CHICKEN CACCIATORA, GRILLED BREAST 6,800
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

LAMB RACK & PUMPKIN AGRODOLCE, RADICCHIO, GRAPE 8,600
仔羊背肉と南瓜のアグロドルチェ ラディッキオ 葡萄

VEAL OSSOBUCO, SAFFRON RISOTTO (D) 10,100
仔牛スネ肉のオッソブッコ サフランリゾット

KYUSHU NAKAMURA BEEF STEAK, POLENTA GRATIN (D) 16,800
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

SIDE DISHES サイドディッシュ

ROASTED POTATO, ROSEMARY, GARLIC (VG) 1,700
ローストポテト ローズマリー ガーリック

CAPONATA SICILIANA (VG) 1,800
シシリア風 カポナータ

SAUTÉED JAPANESE MUSHROOM, BALSAMIC VINEGAR (VG) 2,300
国産茸のソテー バルサミコビネガー

BAKED VEGETABLES (VG) 2,500
焼き野菜の盛り合わせ

(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) 1,800
VANILLA, CHOCOLATE
CARAMEL OR MATCHA ICE CREAM (V/D/N/G)
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 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

2,100
TIRAMISU (D/G)
ティラミス

2,100
PANNA COTTA, RED WINE-POACHED PEAR, MUSCAT (D)
パンナコッタ 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)
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

CHOCOLATE NEMESIS, FRESH CREAM (V/D) 2,500
チョコレートネメシス 濃厚チョコレート 生クリーム

CANNOLO 2,800
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。

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

RIGATONI, MACKEREL & FENNEL SICILIAN STYLE, RAISIN, PINE NUT (N/G)
リガトーニ 鯖とフェンネルのシチリア風 レーズン 松の実

OR または

SPAGHETTI, OUMI DUCK, BURDOCK, EGGPLANT PURÉE
TIMUR PEPPER, RED WINE SAUCE(D/G)
スパゲッティ 近江鴨 ゴボウ 茄子のピューレ ティムールペッパー 赤ワインソース

OR または

UPGRADE OPTION アップグレード +1,800
SQUID INK LINGUINE ALLA PESCATORA, SHRIMP, MUSSEL, SCALLOP (G)
イカ墨リングイネ 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。

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 フェンネルのクレマ ライム オリーブフリット

OR または

LAMB POLPETTONE, GORGONZOLA POLENTA, SPINACH, MUSTARD SAUCE (D)
仔羊のポルペットーネ ゴルゴンゾーラ風味のポレンタ ホウレン草 マスタードソース

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)
パンナコッタ 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 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。

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。

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。