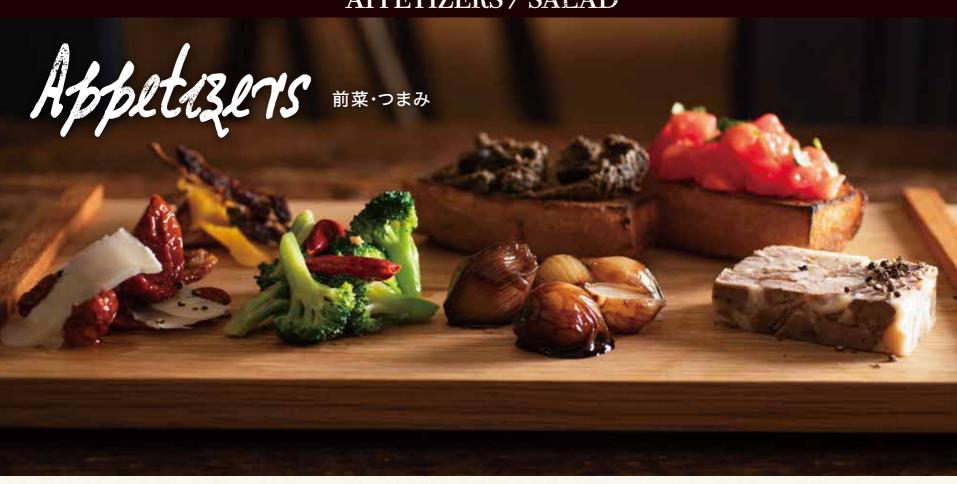
APPETIZERS / SALAD



## Appetizers

前菜・つまみ

自家製オリーブマリネ

Homemade marinated olives

セミドライトマトとペコリーノ

Semi-dried tomatoes & pecorino

プチオニオンのバルサミコマリネ

Marinated mini onion & balsamic vinegar

ドライフルーツ Dried fruits

白レバームース メルバトースト White river mousse w/ Melba toast

スパイシーフライドポテト Spicy deep-fried potato

カラマリフリット Calamari frit

**豚五種肉のネルベッティ** "NERVETTI" Jellied 5kinds of pork

ブロッコリーのペペロンチーノ Broccoli dressed w/ garlic sauce

アボカドシュリンプ Avocado & shrimp

**A 37 5** 

モッツァレッラと アンチョビのはさみ揚げ

Deep-fried mozzarella & anchovy sandwhich

ガーリックトースト Garlic toast

a 🔻

### **ALL 390**

オーダーは2品以上から承ります You can order two and more.

パルマ産生ハム

Prosciutto di Parma

ピクルス

Pickles

ミックスナッツ

MIx nuts

フォカッチャ

Focaccia

タコとセロリ、トマトのセピチェ Octopus, celery & tomato ceviche

ワカサギエスカベッシュ Japanese pond smelt escabeche

モッツァレッラと トマトのカプレーゼ

Mozzarella & tomato caprese

スパイシーチキンウィング

Spicy chicken wing

ソーセージグリル Grilled sausage

75

W

A

トマトのブルスケッタ

Bruschetta w/ tomato sauce

オリーブペーストのブルスケッタ

Bruschetta w/ olive paste

## Salad +59

クレソン、マッシュルームサラダ 880

Watercress & mushroom salad

シーザーサラダ Caesar salad 880 **8 8** 

パリアッチョサラダ

800

Pagliaccho salad きゅうりとフェンネルチーズサラダ 900

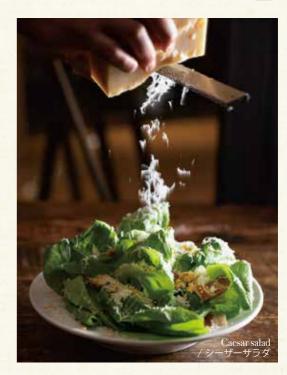
Cucumber, fennel & cheese salad

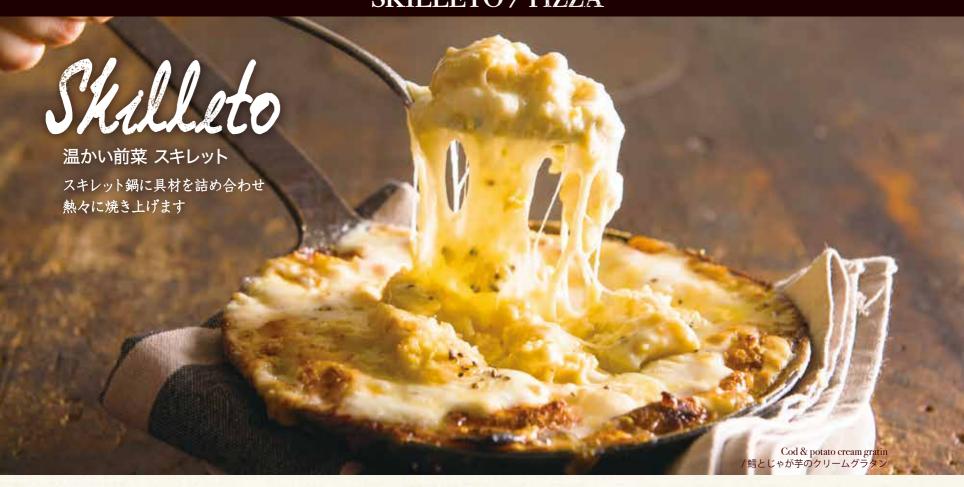
7900 A

バーニャカウダ Bagna cauda

1100

A





## Skilleto

スキレット

4種チーズオムレツ 4kinds of cheese omelet	980 <b>7 1</b>
牛すじポテトのチーズオーブン焼き Oven baked beef tendon, potato & cheese	880
ムール貝とレモンの白ワイン蒸し Steamed mussels & lemon w/ white wine	780
タコとオリーブトマト煮 Stewed octopus & olives w/ tomato sauce	680
鱈とじゃが芋のクリームグラタン Cod & potato cream gratin	880
メカジキとグリーンオリーブの リボルノ風トマト煮 Livornese style stew w/ swordfish, green olives & tomato sauce	780 •
つぶ貝とヤリイカの香草バターソテー Sauteed whelk & squid w/ herb & butter	- 780
海老のアヒージョ Shrimp ajillo	900
トリッパ、ランプレドットアヒージョ Tripe & lampredotto ajillo	780
チーズマッシュポテト"アリゴ" Mushed potato w/ cheese	680

## Pizza Luyr



4種チーズの クアトロフォルマッジ
"Quattro formaggi"(4kinds of cheese) Regular 1,600/ Half 800 [4]



赤玉葱、モッツァレッラ Smoked swordfish, red onion & mozzarella Regular 1,400/ Half 700 [] 💆



シラスとセミドライトマト、オリーブのチチニエッリ Regular 1,400/ Half 700 [] 🔻



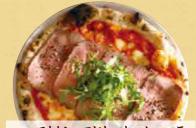
生ハムと卵のビスマルク "Bismarck" w/ uncured ham & egg Regular 1,400/Half 700 😵 🖺 🔰



マルゲリータ "Margherita" w/ tomatoes & mozzarella Regular 1,200/ Half 600 [A]



魚介とトマトのペスカトーレ Regular 1,600/Half 800 🖺 🔰 🔊



ロース<mark>トビーフとトマト、ル</mark>ッコラ Roasted beef, tomato & rocket Regular 1,500/ Half 750 🖺 💆

#### MAIN DISH / SIDE



### Combos 食べ比べコンボ



3種肉ステーキ

黒毛和牛、仔羊、イベリコ豚コンボ

3 kinds of Japanese Kuroge Wagyu beef, lamb & Iberian pork combo 3,980

2種肉ステーキ <sub>黒毛和牛、鶏コンボ</sub>

2 kinds of Japanese Kuroge Wagyu beef, chicken combo 2,980

#### US牛 骨付きTボーンステーキ

With Bones Beef Steak 500g 7,000

T ボーンステーキは、1つのステーキで脂身の多い サーロインとフィレ部分が一緒に楽しめます。

You can enjoy both sarloin steak and filet steak for one time with this steak. Please tell us how would you like to cook.

#### お好みの調味料をお選びください













30 g

ワイン塩 Wine salt

レモン塩 Lemon salt

マスタード Mustard

アリッサ Harissa

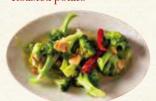
サルサヴェルデ Salsa verde

バルサミコ Balsamic

## Side HAFX==-



じゃが芋ロースト 380 Roasted potato



ブロッコリーグリル 480 Grilled broccoli



玉ねぎロースト 380 Roasted onion



コーン 480 Corn



にんにくロースト 380 Roasted garlic



きのこグリル 480 Grilled mushroom



アスパラガスグリル 580 Grilled asparagus



フレンチフライ 380 French fry



パプリカグリル 580 Grilled paprica



ズッキーニグリル 480 Grilled zucchini



#### サーロインステーキ Sirloin steak

脂の甘みと肉の旨味が味わえる、 ジューシーで柔らかい部位 200g 2,800 It is juicy & tender meat. You can taste delicious fat, the flavor of the meat.

#### リブロースステーキ Spencer roll steak

霜降りが多くきめの細かい肉質が特徴。 風味はトップクラス 200g 2,800 It has fine-textured meat fiber 300g 3,900 and marbling. 400g 5,200

#### ヒレステーキ Tenderloin steak

牛肉随一の柔らかさできめが細く<br/>舌触りもまろやかな部位200g3,400It has fine-textured meat fiber<br/>and tenderness.<br/>You can taste the mild meat.300g5,000

#### シンタマステーキ Round tip steak

きめが細かく柔らかい、味が濃い赤身肉 200g **2,500**It is tender and strong taste red meat.
It has fine-textured meat fiber. 200g **3,600**4,800

#### ミスジステーキ Top blade muscle steak

とろける脂と肉の旨味、歯ごたえの良さが 200g 2,500 特徴の希少部位 300g 3,600 It is rare site. The fat melts in your mouth, and meat is chewy. You can taste the flavor of the meat. 4,800

meat is chewy. Tou can taste the havor of the meat.

### ランプステーキ Top sirloin butt steak

 モモ肉の中でも特に柔らかく脂肪の少ない
 200g
 1,900

 やわらかな赤身肉
 300g
 2,800

 Of all beef round it is especially tender.
 400g
 3,700

#### いちぼステーキ Aitchbone steak

希少価値の高い部位で旨味のある赤身肉 200g 2,100
It is red meat and rare site. 300g 3,000
You can taste the flavor of the meat. 400g 3,900

# 黒毛和牛の赤ワイン煮込み Stewed Japanese Kuroge Wagyu beef in red wine 黒毛和牛のラグーと じゃが芋のチーズオーブン焼き Oven baked Japanese Kuroge Wagyu beef ragout & potato w/ cheese イベリコ豚の香草オーブン焼き Oven baked Iberian pork w/ herbs 骨付き仔羊のレモンとローズマリーグリル Grilled lamb chop w/ lemon & rosemary

骨付きひな鶏のソテー

マッシュルームブラウンソース

Sauteed bone-in chicken w/ mushroom sauce

# Limitla numbly 数量限定 黒毛和牛100%ハンバーグ 1,680 Japanese Kuroge Wagyu beef hamburger steak 黒毛和牛の牛スネ肉 ラグーパスタ 1,300 Japanese Kuroge Wagyu beef shank ragout pasta 黒毛和牛 ビーフカレー 1,280 Japanese Kuroge Wagyu beef curry & rice

1,500

#### **PASTA**



Homemade pasta with Uni cream sauce / 魚介のペスカトーレ スパゲッティ



Spaghetti vongole bianco / アサリのスパゲッティ ボンゴレビアンコ



Tagliolini w/ fresh sea urchin cream sauce / 生ウニのクリームソース タリオリーニ



Spaghetti bolognese w/ coarsy ground beef / 粗挽き肉のボロネーゼ



Tagliatelle w/ king prawn américaine sauce / 大海老のアメリケーヌクリーム タリアテッレ

## Pasta 1829

魚介のペスカトーレ スパゲッティ または リゾット Pescatora spaghetti or risotto ♥ 🕻 🕤	1,680
アサリのスパゲッティ ボンゴレビアンコ または ロッソ Spaghetti vongole bianco or rosso ₩	1,280
生ウニのクリームソース タリオリーニ Tagliolini w/ fresh sea urchin cream sauce 😭 🕻 🔰	1,700
自家製パンチェッタのカルボナーラ Spaghetti carbonara w/ homemade pancetta 🚱 🕻 🔰	1,200
アーリオオーリオペペロンチーノ Spaghetti aglio, olio e peperoncino	900
粗挽き肉のボロネーゼ Spaghetti bolognese w/ coarsy ground beef 🔰 🖸	1,100
牛ホホ肉の赤ワインラグー フェットチーネ Fettuccine w/ beef cheek meat red wine ragu sauce	1,500
大海老のアメリケーヌクリーム タリアテッレ Tagliatelle w/ king prawn américaine sauce 🍄 🕻 🔰 🕽	1,400
じゃがいもニョッキ 4種チーズと 胡桃のクリームソース Gnocchi w/ 4 kinds of cheese & walnut creame sauce	1,380
トマトソースとバジリコ、 マスカルポーネのフェットチーネ Fettuccine w/ tomato sauce, basil & mascarpone	980









## Dolce FILFI

Tiramisu ティラミス \*\*\* 600

Panna cotta パンナコッタ 6 600

Mango mouse マンゴームース 6 600

Gelato ジェラート \*\*\* 6 本 500

ストロベリー ピスタチオ
Pistachio
バニラ ブラッドオレンジ
Vanilla Blood orange
チョコレート
Chocolate

## Cafe nox

Espresso	エスプレッソ	500
Coffee	コーヒー (Hot/Iced)	500
Caffe latte	カフェラテ (Hot/Iced) 🕻	600
Cappuccino	カプチーノ 🚹	600
Camomile	カモミールティ	500
Darjeeling	ダージリンティ (Hot/Iced)	500

表示価格は税別表記です。写真はイメージです。These prices do not include tax. All images shown are for illustration purpose only. 2019.8 SHIODOME



#### Dear Customers

#### お客様へ 致各位尊敬的客人

It may contain allergic substance in dishes which do not include specific ingredients listed below, due to a process of cooking. Please understand that we use same kitchen equipments, tablewares, and oil for frying to all dishes.

特定原材料を使用していない商品においても調理過程で下記アレルギー物質が 混入する場合がございます。店内調理器具、及び食器、揚げ油は 使い分けいたしておりませんのでご理解の上ご注意ください。

本店内即使未使用特定原材料的商品、在烹饪的过程中也会有混入过敏源食材的情况。厨房的烹饪器具、碗筷、以及炸锅的油在制作料理时会混合使用、还请各位理解。

Please be advised that food prepared here may contain ingredients that may cause you allergic reaction.

We strongly recommend to consult a doctor if you are unsure of items you are ordering.

商品ご注文の際には、お客様ご自身で慎重にご判断くださいますようお願い申し上げます。また、専門医へのご相談をおすすめいたします。

在点菜时、还请各位客人自己慎重判断选择。同时建议与专门的医师进行咨询。

####