

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. 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.

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。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。

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。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。



APPETIZERS / SALAD



| 生ハムサラミ | 1,000 |
|--|------------------------|
| Raw ham salami | (稅込 1,100) |
| ローストビーフのカルパッチョ | 1,000 |
| Roast beef carpaccio | (稅込 1,100) |
| 本日魚のカルパッチョ | 1,000 |
| Fresh fish carpaccio | (稅込 1,100) |
| 野菜のバーニャカウダ | 1,600 |
| Bagna cauda 🚹 | (稅込 1,760) |
| 魚介とトマトのレモンマリネ Marinade seafood & tomato w/ lemon | 900 (稅込 990) |
| 水牛モッツァレラのカプレーゼ | 900 |
| Buffalo mozzarella caprese | (稅込 990) |
| 田舎風テリーヌ | 800 |
| Country-style terrine 🛂 | (稅込 880) |
| 海老のフリット タルタルソース | 900 |
| Shrimp fritter w/ tartare sauce 5 ** 6 ** | (税込 990) |

| フライドポテト | 800 |
|---|---------------------|
| French fries | (稅込 880) |
|). da #11 | |
| 自家製ソーセージ | 1,300 |
| Homemade sausage | (税込 1,430) |
| 海老とマッシュルームのアヒー Stewed shrimp & mushrooms in garlic oil | _ 1.000 |
| ゴルゴンゾーラとじゃがいものク | ブラタン 800 |
| Gorgonzola cheese & potato gratin | 000 |
| Gorgonzola cheese & potato gratin | (税込 880) |
| 3種チーズのオムレツ | 1 200 |
| 3 kinds cheese omlet | 1,300 (稅込 1,430) |
| - Kinds cheese office | (机201,450) |
| 本日のスープ | 700 |
| Today's soup | (税込 770) |
| Today 850dp (State | (NLS 110) |
| ガーリックトースト | 500 |
| Garlic toast 😵 🖪 煤 | (税込 550) |
| | (1000) |
| 自家製ピクルス | 500 |
| Homemade pickles | (税込 550) |
| • | (1/6~ 000) |
| ミックスオリーブ | 500 |
| Mix olive | (税込 550) |
| | (かんご りりひ) |

Salad +54

| ローストビーフのサラダ······Roast beef salad | ············ 1,100 (稅込 1,210) |
|--|---|
| シーザーサラダCaesar salad 🖪 🗗 🚺 | ············· 1,000 (稅込 1,100) |
| トマトとアボカドのサラダ Tomato & avocado salad | ··········· 1,000 (稅込 1,100) |
| ミモザブーケサラダ ···································· | ············· 1,000 (稅込 1,100) |
| 魚介のジェノベーゼサラダ Seafood genovese salad 5 🐧 | ····································· |

Pesce 魚料理

アクアパッツァ Aquapazza **2,500** (稅込 2,750)

豊洲市場直送の新鮮な魚を、オリーブオイル・にんにくで ソテーし、白ワインやトマト、ムール貝で煮込みます。 魚介の旨味をお楽しみください。



MAIN DISH / SIDE



Steak 27-4

黒毛和牛とイベリコ豚の ステーキ

Kuroge Wagyu beef w/ Iberian pork steak

3,000 (稅込 3,300)

黒毛和牛と鶏のステーキ

Kuroge Wagyu beef w/ chicken steak

2,900 (稅込 3,190)

黒毛和牛サーロインと 赤身部位とイベリコ豚の ステーキ

Kuroge Wagyu beef sirloin w/ lean portion,
Iberian pork steak

4,000 (稅込 4,400)

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.



Set meal

ミニサラダ …… **400** Mini salad (税込 440) ライス …… **200** Rice (税込 220) パン …… **200** Bread (税込 220)

A T



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 It is juicy & tender meat. You can taste delicious fat, the flavor of the meat.

 200g
 2,800
 / 300g
 3,900
 / 400g
 5,200

 (稅込.3,080)
 (稅込 4,290)
 (稅込 5,720)

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やわらかな赤身肉 Of all beef round it is especially tender. It is lean red meat.

200g 1,900 $\left/300$ g 2,800 $\left/400$ g 3,700 (稅込 2,090) $\left/400$ g 3,700 (稅込 4,070)

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

It is red meat and rare site. You can taste the flavor of the meat.

200g 2,100 $\Big/300$ g 3,000 $\Big/400$ g 3,900 (稅込 2,310) $\Big/400$ g 3,900 (稅込 4,290)

ヒレステーキ

Tenderloin steak

牛肉随一の柔らかさできめが細く舌触りもまろやかな部位

It has fine-textured meat fiber and tenderness. You can taste the mild meat.

黒毛和牛 ビーフカレー

黒毛和牛 ビーフシチュー

200g 3,800 $\Big/300$ g 5,500 $\Big/400$ g 6,500 (稅込 4,180) $\Big/400$ g 6,5000 (稅込 7,150)

Limited number

黒毛和牛100%ハンバーグ

1,700

Japanese Kuroge Wagyu beef curry & rice

1,300 (税込 1,430)

Japanese Kuroge Wagyu beef hamburger steak (稅込 1,870)

1.600 (税込 1.760)

黒毛和牛の牛スネ肉 ラグーパスタ 1,400

Japanese Kuroge Wagyu beef shank ragout pasta (稅込 1,540)

Japanese Kuroge Wagyu beef stew

PASTA





生ウニのクリームソース タリオリーニ 2,000 Cream sauce tagliolini w/ fresh sea urchin 雲丹の旨味がぎゅっと詰まった贅沢なパスタ (税込 2,200)



1,700

(税込 1,870)

海老のバジルクリームリングイネ Basil sauce linguine w/shrimp 淡いグリーンのバジルソースが爽やかな一品



1,700 魚介のペスカトーレリングイネ/リゾット (税込 1,870) Seafood pescatora linguine or risotto 魚介の旨味たっぷり



しらすとカラスミのペペロンチーノ 1,300 Spaghetti peperoncino w/ whitebait & dried mullet roe (稅込 1,430) からすみのプチプチした食感がアクセント



牛肉の赤ワイン煮込み タリアテッレ 1,600 Tagliatelle w/stewed beef in red wine (税込 1,760) 平打麺タリアテッレがソースとよく絡みます



ボロネーゼスパゲティ Spaghetti bolognese お肉ごろごろ、食べ応え十分!

1,500 (税込 1,650)



1,700 カニとマスカルポーネの (税込 1,870) トマトソースリングイネ Tomato sauce linguine w/ crab & mascarpone cheese



濃厚なカルボナーラスパゲティ 1,500 (税込 1,650) Rich carbonara たっぷりの卵とチーズで作ります



スモークサーモンの レモンクリームスパゲティ Lemon sauce spaghetti w/ smoked salmon

1,500 (税込 1,650)



1.400 アサリのボンゴレ ビアンコ/ロッソ (税込 1,540) Vongole bianco/rosso さっぱり白ワインとオイル=ビアンコ トマトソース=ロッソ お好みでどうぞ!



ヤリイカと生海苔の クリームソーススパゲティ Cream sauce spaghetti w/ squid & raw seaweed



ラザニア イタリア・ナポリの名物ラザーニャ!

1,400

(税込 1,540)

1,500 (税込 1,650)

RICL オムライスカレー/ドリア

オムライスデミソース

Omelet rice w/ demi-glace sauce

ふんわり卵のオムライスに 特製デミグラスソースをかけた当店人気の一品

1,500 (稅込 1,650)



黒毛和牛 ビーフカレー

Japanese Kuroge Wagyu beef curry & rice

1,300 (税込 1,430)



チキンカツカレー

Chicken cutlet curry rice

1,300 (税込 1,430)



ローストビーフライス

Roast beef on rice

1,500 (税込 1,650)





茄子とミートソースドリア

Eggplant & meat sauce doria

1,300 (税込 1,430)



ハンバーグドリア Hanburg steak doria

1.400 (税込 1,540)



ALCOHOLIC

ご一緒にどうぞ

生ビール

アサヒスーパードライ Draft Beer/asahi Super Dry

650 (稅込 715)



氷点下のハイボール! フリージング ハイボール Freezing High ball

600 (税込 660)



ハウスワイン(赤/白) House Wine (Red / White)

500 (税込 550)

デキャンタ 1,500 (税込 1,650)



DOLCE



| キャラメルナッツワッフル | |
|--|-----------------------|
| チョコバナナワッフル | ····· 900 (稅込 990) |
| ミックスベリーワッフル Mix berry waffle 【 ひじ | ····· 900 (稅込 990) |
| ティラミス ···································· | 000 |
| ベイクドチーズケーキ Baked cheese cake 『 *** | ····· 600 (稅込 660) |
| ガトーショコラ Baked cheese cake 【】 🎖 🕻 | |
| 本日のタルト | ····· 700 (稅込 770) |

| オレンジのムース ···································· | ········· 600 (税込 660) |
|--|----------------------------|
| パンナコッタ Panna cotta | ·········· 600 (税込 660) |
| ジェラート Gelato | ·····各 600 (税込 660) |
| バニラ チョコレート Vanilla & Chocolate A ストロベリー マンゴー Strawberry & Mango | |
| バナナとチョコのドルチェピッツァ Banana & chocolate dolce pizza 【 ひ ♥ | ·······1,500 (稅込 1,650) |
| りんごとシナモンの ドルチェピッツァ … Apple & cinnamon dolce pizza 🏽 🏖 🕻 | ·······1,500 (稅込 1,650) |

All images shown are for illustration purpose only. 2021.2 FUKAGAWA







ブラータチーズのマルゲリータ "Margherita" w/ Burrata cheese イタリア産ブッラータチーズ使用

2,000 (税込 2,200)



イタリアンサラミと 唐辛子のディアボロ リリ "Diavolo" w/ Italian salami & red peeper

1,600 (税込 1,760)

生ハムと半熟卵のビスマルク "Bismarck" w/ uncured ham & egg とろとろの半熟卵をくずしてどうぞ

1,700 (税込 1,870)



4種のチーズピッツァ 2,000 クワトロフォルマッジ /はちみつ付 (税込 2,200) "Quattro formaggi" (4kinds of cheese)



海老とアボカド、 モッツァレラのピッツァ



(税込 1,980)

ローストビーフのピッツァ(ロッソ) Roast beef pizza (rosso)

1,600 (税込 1,760)



照り焼きチキンのピッツァ 日本×ナポリの名コンビメニュー!

1,600 (稅込 1,760)

1,600



しらすとオリーブのマリナーラ 1,400 toes, olives (稅込 1,540) ガーリックとオリーブが効いてます



ミートソースのピッツァ ボロネーゼ 1,600 (税込 1,760)



スモークサーモンと リコッタチーズのレモンピッツァ(税込 1,760) Lemon pizza w/ smoked salmon & ricotta cheese



マルゲリータ 1,400 "Margherita" w/ tomato sauce, mozzarella, basil (稅込 1,540) シンプルで定番のピッツァ。



ハムとコーンのマヨネーズピッツァ 1,400 Ham & corn mayonnaise pizza (税込 1,540)