


# Pizza

(Pizza dough is made from organic wheat grown in Hokkaido, Japan.)  
(ピザ生地は 北海道産有機小麦を使用しております。)

Pizza margherita with organic basil  
有機バジルのマルゲリータ

¥3,000




 Pizza margherita with organic basil and vegetarian cheese  
有機バジルのマルゲリータ ベジタリアンチーズ使用

¥3,200



Pizza ortolana with Tokyo organic salad  
東京産有機サラダハーブの菜園風ピザ

¥3,300

 Pizza ortolana with Tokyo organic salad and vegetarian cheese  
東京産有機サラダハーブの菜園風ピザ ベジタリアンチーズ使用

¥3,500

Pizza parma with 20 month aged prosciutto and organic arugula  
20ヶ月熟成生ハムと有機ルッコラのピザ

¥3,600



Pizza whitebait and domestic lemon with organic basil  
釜揚げシラスと国産レモン、有機バジルのピザ

¥3,300



Pizza gorgonzola and walnuts with CHICHIBU honey  
ゴルゴンゾーラと胡桃のピザ 埼玉県秩父産ハチミツ添え

¥3,800

Pizza TOKUSHIMA chicken teriyaki with ASAKUSA chili pepper  
徳島県産地鶏の照り焼きチキンピザ 浅草七味

¥3,800



## Extra charge of pizza toppings

## ピザ 有料トッピング

Cheese チーズ増量	¥700
Vegetarian Cheese ベジタリアンチーズ	¥800
20 month aged prosciutto 20ヶ月熟成生ハム	¥700
Arugula ルッコラ	¥400

## Appetizers

Leek & cheese tart and smoked salmon ポワロー葱&チーズのタルトとスモークサーモン	¥2,000
Pâté de campagne with foiegras and mushrooms and SATOZAKURA pork rillettes フォアグラと茸入りパテ・ド・カンパーニュと里桜豚のリエット	¥2,500
Grilled domestic organic vegetables Almond and walnut romesco sauce 国産有機野菜のグリル アーモンドと胡桃のロメスコソース	¥3,000

## Soup

Today's soup  
本日のスープ

¥1,300



Beetroot and leek soup  
ビーツとポワロー葱のポタージュ

¥1,300

## Salads



Organic arugula and kale salad with crushed walnuts  
オーガニックルッコラとケールのサラダ クラッシュウォールナッツ

¥2,300

20 month aged prosciutto salad  
20 か月 熟成生ハムのサラダ

¥2,400

Assorted cheese  
チーズの盛り合わせ

¥2,400

Assorted KIRYU yeast domestic wheat bread  
桐生酵母の国産小麦パン

2 pieces (2切れ) ¥ 600

4 pieces (4切れ) ¥ 1,000

※Gluten-free bread and vegan-friendly bread are also available.  
※グルテンフリーパン、ヴィーガンパンの対応が可能です

## Pasta

---



- Cream CHICHIBU mushroom and walnut Penne rigate ¥2,400  
埼玉県秩父産きのこ胡桃のクリーム仕立て ペンネリガーテ
- Wagyu beef and porcini mushroom ragout Tagliatelle ¥2,500  
和牛とポルチーニ茸のラグー タリアテッレ

## Main Dishes

---

- Today's seasonal fish ¥4,600  
旬の魚料理
- Sauteed SAITAMA chicken Mustard sauce ¥4,600  
埼玉県産 軍鶏のソテー マスタードソース
- Grilled KUROGE wagyu "TOKYO beef" rib eye in Bordeaux style ¥7,500  
黒毛和牛 "東京ビーフ" リブロースのグリル ボルドー風

## Dessert

---

Gâteau au chocolat  
ガトーショコラ

¥1,400

Crème brulée  
クレームブリュレ

¥1,400

Tiramisu  
ティラミス

¥1,400

SMWS chocolates (Alcohol-infused)  
SMWSの生チョコレート(アルコールを含みます)

¥1,000