


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 foie gras 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
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

¥2,400

Wagyu beef and porcini mushroom ragout Tagliatelle
和牛とポルチーニ茸のラグー タリアテッレ

¥2,500

Main Dishes

Today's seasonal fish
旬の魚料理

¥4,600


Sauteed SAITAMA chicken Mustard sauce
埼玉県産 軍鶏のソテー マスタードソース

¥4,600



KUROGE wagyu tender loin steak in Bordeaux style (150g)
黒毛和牛フィレ肉のステーキ ポルドー風 (150g)

¥10,000

Dessert

 Alcohol-infused
アルコールを含みます



-  Cocktail Jelly (Negroni / Mojito / Aviation) ¥800
カクテル ジェリー (ネグローニ / モヒート / アビエーション)
-  SMWS chocolates ¥1,000
S M W S の生チョコレート



- Gâteau au chocolat ¥1,400
ガトーショコラ
- Crème brulee ¥1,400
クレームブリュレ
- Tiramisu ¥1,400
ティラミス

All prices are inclusive of tax and service charge. 上記料金には税金とサービス料が含まれています。