

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 funghi with CHICHIBU mushroom and organic basil

埼玉県秩父産きのこと有機バジルのピザ

¥ 3,400



Pizza funghi with CHICHIBU mushroom, organic basil
and vegetarian cheese

埼玉県秩父産きのこと有機バジルのピザ

ベジタリアンチーズ使用

¥ 3,600

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 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



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 granchio with red snow crab and KUJO scallion

~Yuzu aroma~

紅ズワイガニと九条ねぎのピザ 柚子の香り

¥ 4,000



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

Pancetta onion quiche and smoked salmon
パンチェッタ&オニオンのキッシュ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

 Butternut squash and shallot creamy soup
バターナッツカボチャとエシャロットのポタージュ ¥ 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

DAISEN chicken confit with white kidney bean and sausage stew ¥ 4,800
大山鶏のコンフィ 白インゲン豆とソーセージの煮込み添え

KUROGE wagyu tender loin steak in Bordeaux style (150g) ¥ 10,000
黒毛和牛フィレ肉のステーキ ボルドー風 (150g)

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 (ネグロニ / モヒート / アビエーション)

 SMWS chocolates ¥ 1,000
SMWSの生チョコレート

Gâteau au chocolat ¥ 1,400
ガトーショコラ

Crème brûlée ¥ 1,400
クレームブリュレ

Tiramisu ¥ 1,400
ティラミス

