

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 mimosa with asparagus and homemade pancetta

アスパラガスと自家製パンチェッタのミモザピザ

¥ 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

Soup

Today's soup 本日のスープ	¥ 1,300
 Beets and leek creamy soup ビーツとポワロー葱のポタージュ	¥ 1,300

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

Appetizers

Red snow crab and leek tart & smoked salmon
紅ずわい蟹とポワロー葱のタルト&スモークサーモン ¥ 2,200

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

Garlic shrimp, scallop and seasonal vegetables in olive oil
海老と帆立 旬野菜のアヒージョ ¥ 2,500

Extra French bread
追加バゲット 6 pieces (6切れ) ¥ 300

Organic kale salad with dried cranberries, grains, and walnuts
有機ケールのサラダ ドライクランベリー 穀物 胡桃 ¥ 2,300

Assorted domestic warm vegetables with spinach sauce
国産温野菜盛り合わせ ほうれん草のソース ¥ 2,900

Assorted cheese
チーズの盛り合わせ ¥ 2,400

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

DAISEN chicken confit with white kidney bean and sausage stew

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


¥ 4,800

KUROGE wagyu tender loin steak in Bordeaux style (150g)

黒毛和牛フィレ肉のステーキ ボルドー風 (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
SMWSの生チョコレート

Organic cacao gâteau au chocolat ¥ 1,400
有機カカオのガトーショコラ

Pistachio crème brûlée ¥ 1,400
ピスタチオのクレームブリュレ

Classic tiramisu ¥ 1,400
クラシック ティラミス

