

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 18 month aged prosciutto and organic arugula

18 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 pancetta

アスパラガスと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

18 month aged prosciutto
18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 ¥ 2,200
紅ずわい蟹とポワロー葱のタルト & スモークサーモン

Pâté de campagne with foie gras and mushrooms and SATOZAKURA pork rillettes ¥ 2,500
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

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

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



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



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

Assorted cheese ¥ 2,400
チーズの盛り合わせ

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 fish
本日の魚料理

¥ 4,600

Domestic chicken confit with white kidney bean and sausage stew
国産鶏のコンフィ 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 brulée ￥1,400
ピスタチオのクレームブリュレ
- Tiramisu ￥1,400
ティラミス

