

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 chorizo and vegetables

チョリソーと野菜のピザ

¥ 3,600



*Image is for reference only.
※画像はイメージです

*All Prices are inclusive of tax and 15% service charge.
※表示の金額には全て消費税・サービス料が含まれております。

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

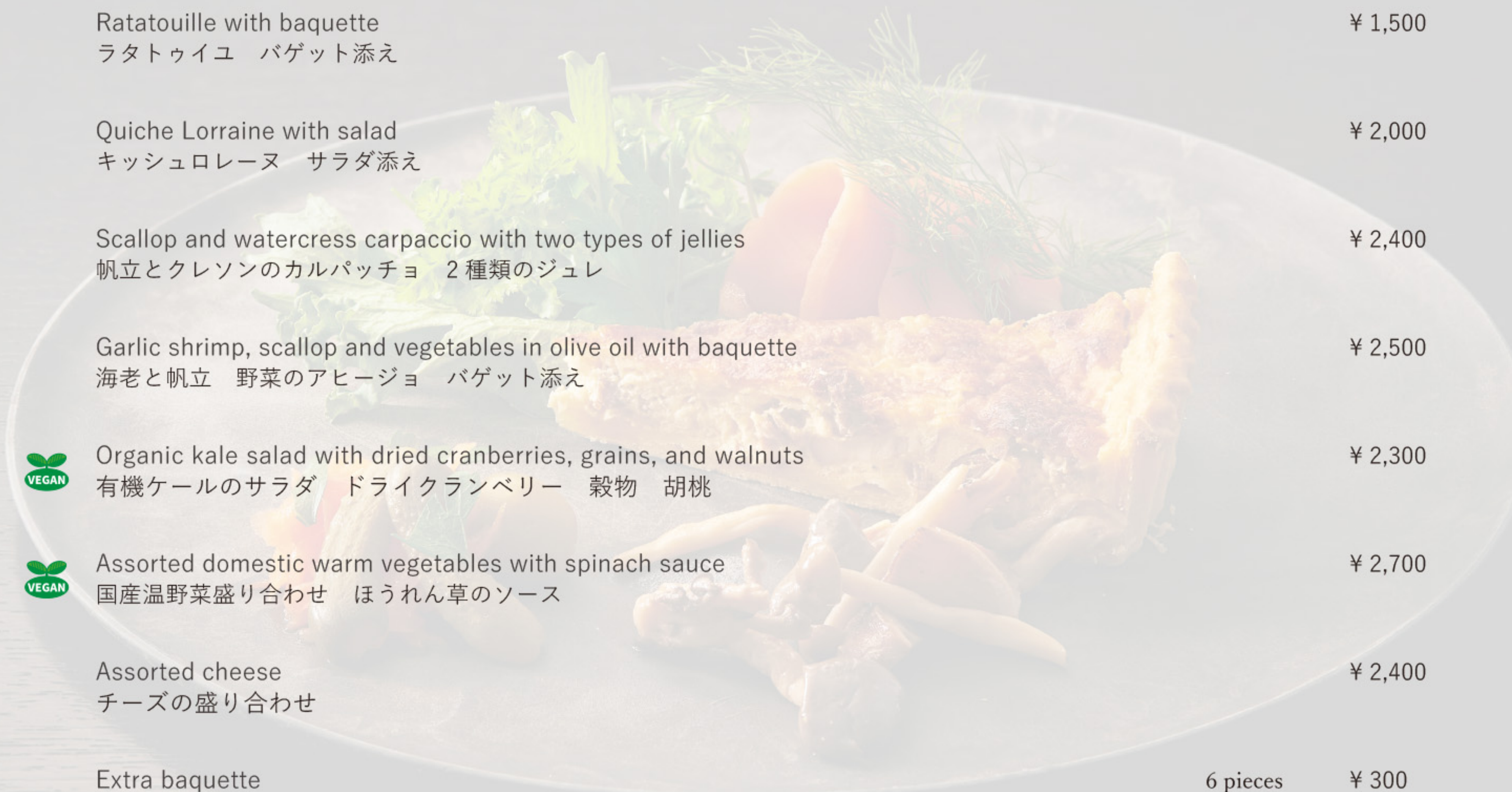
Assorted KIRYU yeast domestic wheat bread
桐生酵母の国産小麦パン

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



Ratatouille with baquette ラタトゥイユ バゲット添え	¥ 1,500
Quiche Lorraine with salad キッシュロレーヌ サラダ添え	¥ 2,000
Scallop and watercress carpaccio with two types of jellies 帆立とクレソンのカルパッチョ 2種類のジュレ	¥ 2,400
Garlic shrimp, scallop and vegetables in olive oil with baquette 海老と帆立 野菜のアヒージョ バゲット添え	¥ 2,500
 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	¥ 2,700
Assorted cheese チーズの盛り合わせ	¥ 2,400
Extra baquette 追加バゲット	6 pieces (6 枚) ¥ 300

*Image is for reference only.
※画像はイメージです

*All Prices are inclusive of tax and 15% service charge.
※表示の金額には全て消費税・サービス料が含まれております。

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

¥ 2,500

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

Sauteed domestic chicken breast Dried tomato and white wine sauce (160g)

国産鶏胸肉のソテー ドライトマトと白ワインのソース (160g)

¥ 4,000

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

*Image is for reference only.
※画像はイメージです

*All Prices are inclusive of tax and 15% service charge.
※表示の金額には全て消費税・サービス料が含まれております。

Dessert



Alcohol-infused
アルコールを含みます

- | | |
|--|---------|
|  Cocktail Jelly (Negroni / Mojito / Aviation)
カクテル ジェリー (ネグローニ / モヒート / アビエーション) | ¥ 800 |
|  SMWS chocolates
SMWS の生チョコレート | ¥ 1,000 |
| Organic cacao gâteau au chocolat
有機カカオのガトーショコラ | ¥ 1,400 |
| Pistachio crème brulée
ピスタチオのクレームブリュレ | ¥ 1,400 |
| Tiramisu
ティラミス | ¥ 1,400 |
| Affogato with caramel nut biscotti
アフォガート キャラメルナッツのビスコッティ添え | ¥ 1,400 |



*Image is for reference only.
※画像はイメージです

*All Prices are inclusive of tax and 15% service charge.
※表示の金額には全て消費税・サービス料が含まれております。