

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)

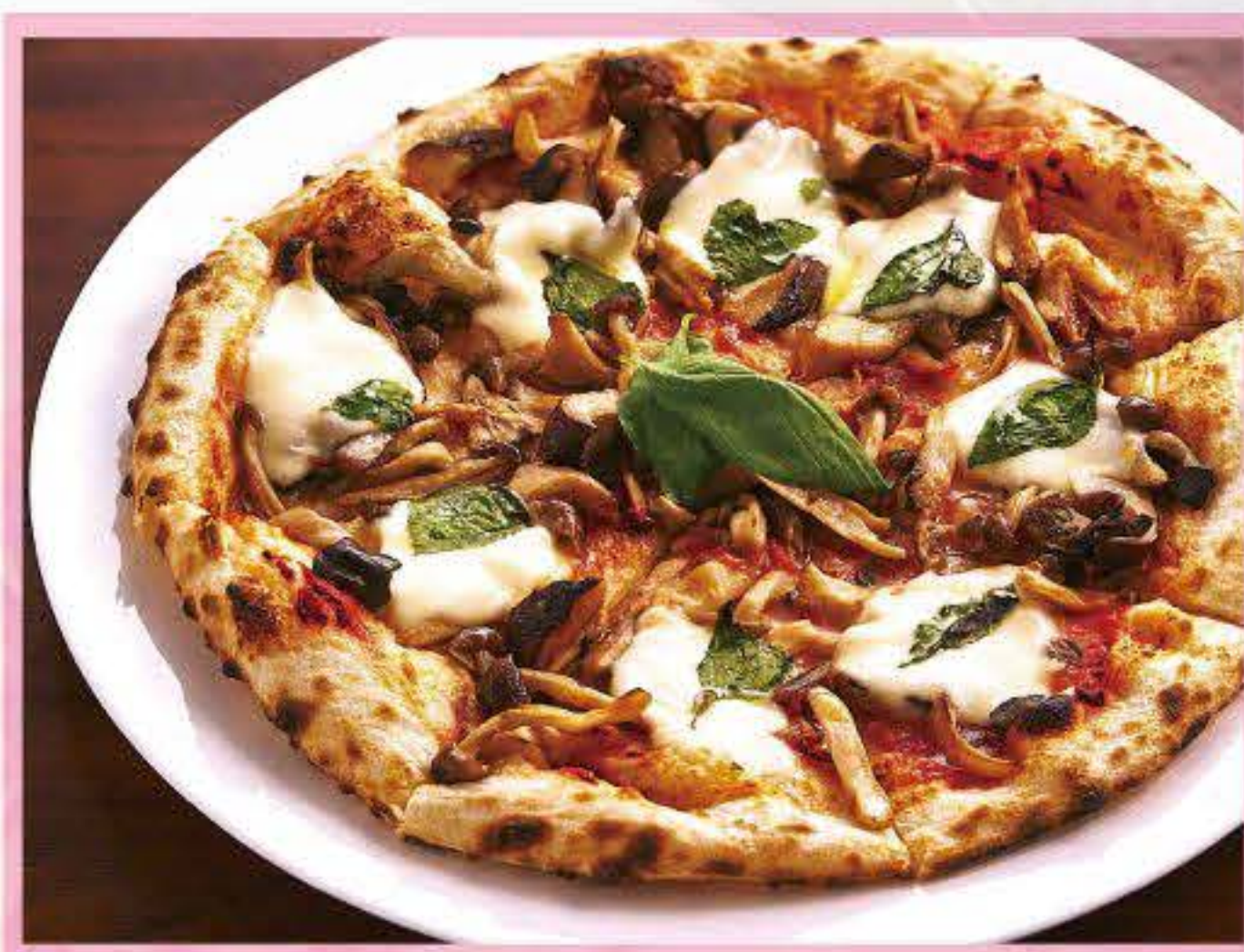
Pizza margherita with HOKKAIDO Cheese
北海道産モッツァレラチーズのマルゲリータ

¥ 3,000



Pizza margherita with vegetarian cheese
ベジタリアンチーズのマルゲリータ

¥ 3,200



Pizza funghi with CHICHIBU mushroom and mozzarella cheese
埼玉県秩父産きのこモッツァレラチーズのピザ

¥ 3,400



Pizza funghi with CHICHIBU mushroom and vegetarian cheese
埼玉県秩父産きのこベジタリアンチーズのピザ

¥ 3,600

Pizza parma with 18 month aged prosciutto and arugula
18ヶ月熟成生ハムとルッコラのピザ

¥ 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。

Pizza domestic chicken teriyaki with ASAKUSA chili pepper
国産鶏の照り焼きチキンピザ 浅草七味

¥ 3,800



Pizza gorgonzola and walnuts with honey
ゴルゴンゾーラと胡桃のピザ ハチミツ添え

¥ 3,800

Autumn limited edition
秋季限定ピザ

Pizza miso-marinated domestic beef sirloin
国産牛サーロインの味噌漬けピザ

¥ 4,500



*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

Ninestorone ミネストローネ	¥ 1,300
 Sweet potato and soy milk creamy soup さつまいもと豆乳のポタージュ	¥ 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。

*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。

Appetizers

Domestic chicken, mushroom and rosemary quiche with salad
国産鶏ときのこと、ローズマリーのキッシュ サラダ添え

¥ 2,000

Scallop carpaccio Two types of flower sauces
帆立のカルパッチョ 2色の花のソース

¥ 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



Kale salad with dried cranberries, grains, and walnuts
穀物と胡桃、ドライクランベリーのカールサラダ

¥ 2,300



Assorted domestic warm vegetables with almond and walnut Sauce
国産温野菜盛り合わせ アーモンドと胡桃のソース

¥ 2,700

Assorted cheese with baquette
チーズの盛り合わせ バゲット添え

¥ 2,400

Extra baquette
追加バゲット

6 pieces
(6枚) ¥ 300

Pasta



Napa cabbage, mushroom and pumpkin Creamy sauce Penne rigate
ちりめん白菜ときのこのカボチャクリームソース 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

Sauteed salmon Dashi and dill cream sauce
サーモンのソテー 出汁とディルのクリームソース

¥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

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
- 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
- Affogato with caramel nut biscotti ￥ 1,400
アフォガート キャラメルナッツのビスコッティ添え



*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。