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

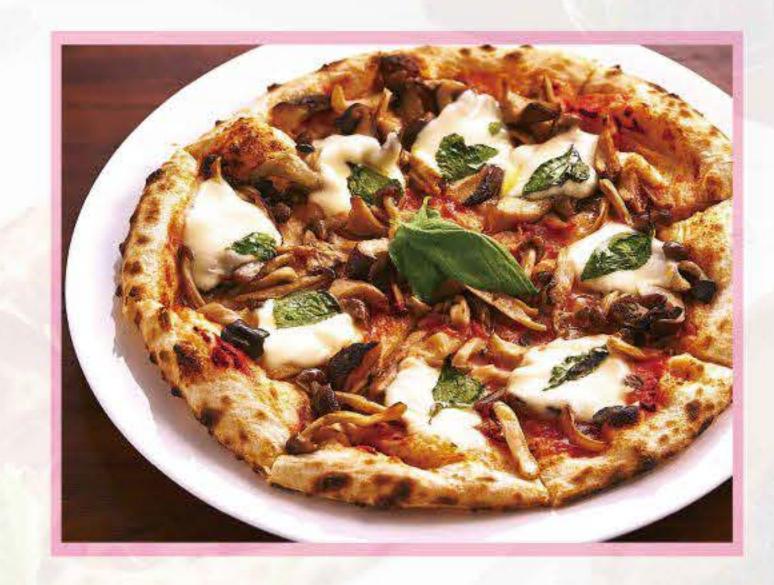
¥ 3,000



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と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と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



*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





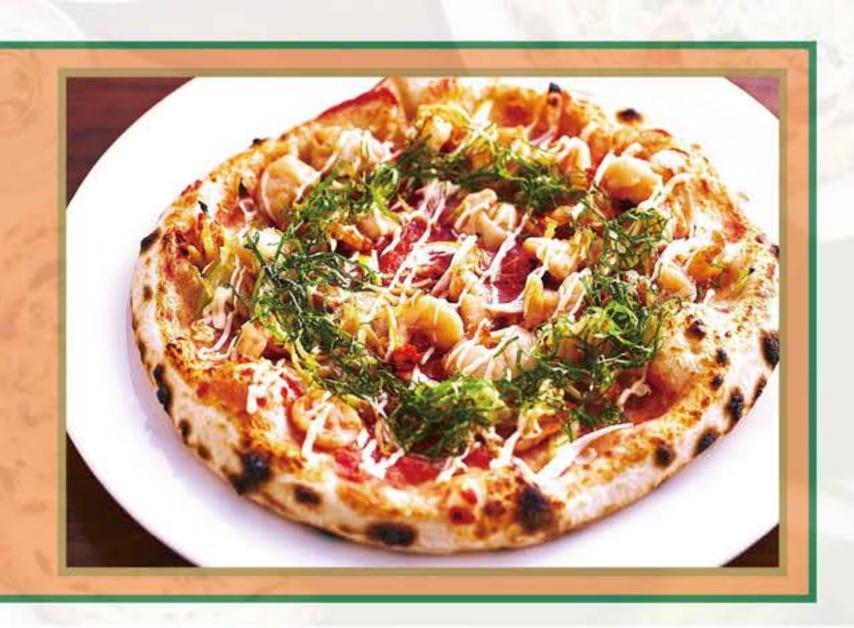
Pizza gorgonzola and walnuts with honey ゴルゴンゾーラと胡桃のピザ ハチミツ添え

¥ 3,800

Winter limited edition 冬季限定ピザ

Pizza shrimp and mayonnaise with japanese garlic 海老とマヨネーズ、国産にんにくのピザ

¥ 3,600



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

Minestorone ミネストローネ ¥ 1,300

¥ 1,300



Creamy soup with Jerusalem artichoke and shallot 菊芋とエシャロットのポタージュ

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

Béchamel tart with red snow crab and leek 紅ズワイガニとポワロー葱のベシャメルタルト		¥ 2,000
Marinated salmon gravlax with horseradish and dill sauce サーモンのグラヴラックス レホールとディルのソース		¥ 2,000
Pâté de campagne with duck and foie gras 合鴨とフォアグラのパテドカンパーニュ		¥ 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ケールサラダ		¥ 2,300
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	pieces (6枚)	¥ 300

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

Pasta



Mushroon and walnut Creamy sauce Penne rigate きのこと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



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

Sauteed flounder with Dugléré sauce 平目のソテー デュグレレソース

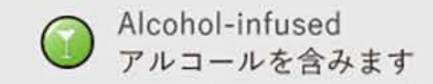
¥4,600

Duck thigh confit with stewed white beans 合鴨腿肉のコンフィー白いんげん豆の煮込み添え

¥4,600

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



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	
Organia accesa gâtecul au abacalet		

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

Pistachio crème brulee ピスタチオのクレームブリュレ

Tiramisu ティラミス

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

¥ 1,400

¥ 1,400

¥ 1,400