

# 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)

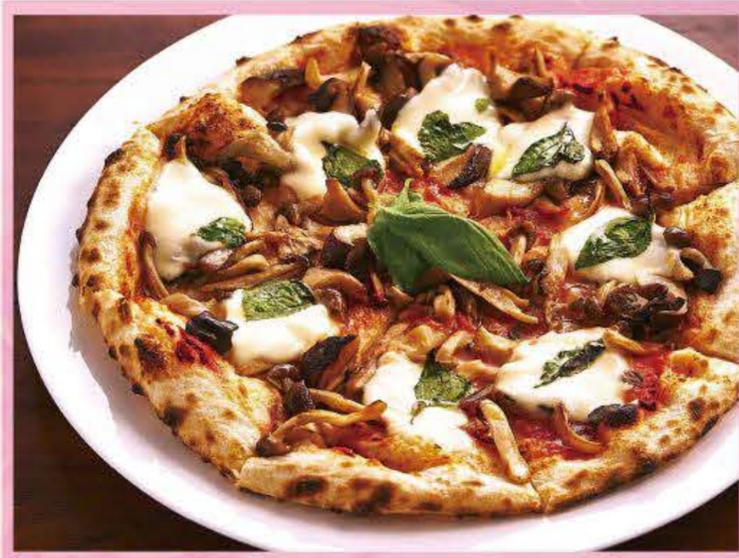
Pizza margherita with HOKKAIDO Cheese  
北海道産モッツァレラチーズのマルゲリータ

¥ 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



\*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



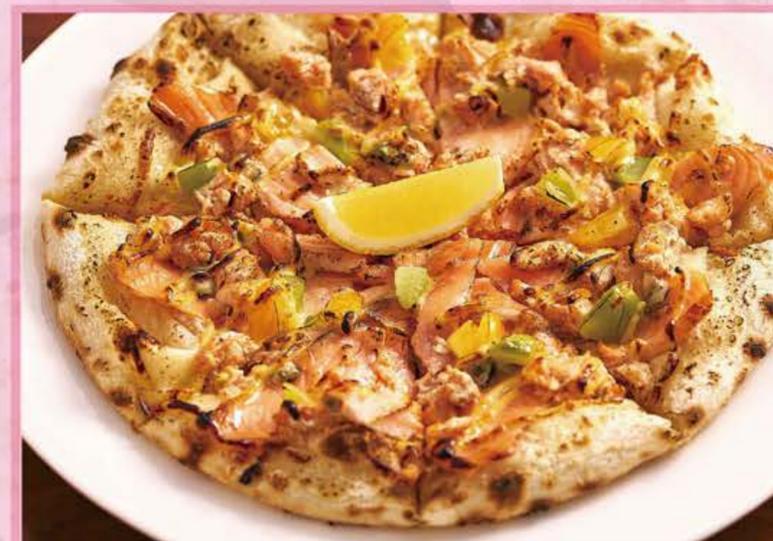
Pizza gorgonzola and walnuts with honey  
ゴルゴンゾーラと胡桃のピザ ハチミツ添え

¥ 3,800

Spring limited edition  
春季限定ピザ

Pizza Gorgonzola and Marinated Cherry Salmon in Kyoto-style  
桜鱈の西京漬けとゴルゴンゾーラのピザ

¥ 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。

## 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
 Green peas and cashew nut cream soup グリーンピースとカシューナッツのポタージュ	¥ 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



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

Foie gras and Duck salad marinated in salted malt and Japanese sake  
塩麴と日本酒でマリネしたフォアグラと合鴨のサラダ

¥ 3,000

Pâté de campagne with duck and foie gras with french bread  
合鴨とフォアグラのパテドカンパーニュ バゲット添え

¥ 2,400

Marinated grunt and tabbouleh with herbs  
イサキのマリネとタブレ ハーブ仕立て

¥ 2,500

Garlic shrimp, scallop and vegetables in olive oil with french bread  
海老と帆立 野菜のアヒージョ バゲット添え

¥ 2,500

Assorted domestic cheeses with french bread  
チーズの盛り合わせ バゲット添え

¥ 2,600

Extra baquette  
追加バゲット

6 pieces ¥ 300  
(6枚)

## Pasta

---



Asparagus and zucchini in broccoli sauce Linguine  
アスパラガスとズッキーニのリングイネ ブロッコリーのソース

¥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

¥3,200

Sauteed red sea bream Clams with puff pastry in white wine sauce  
真鯛のソテー 浅利の入った白ワインソース

¥4,600

Roasted veal loin with persillade crust Madeira sauce  
仔牛のロース ペルシャード仕立て マディラソース

¥7,400

KUROGE wagyu beef tender loin steak Red wine sauce (150g)  
黒毛和牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース (150g)

¥12,000

## 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
- Green tea Basque cheesecake  
抹茶のバスクチーズケーキ ￥1,400
- Roasted green tea Crème brulee  
ほうじ茶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。