

Dinner
  
 6:00 p.m. to 10:00 p.m.

*Appetizers / 前菜*

Soup of the Day 本日のスープ	¥750
Fritto Misto 野菜と魚のフライ	¥1450
Mixed Toscano style Antipasto, Salami, Prosciutto, Marinated Vegetables トスカーナ風オードブル盛り合せ (サラミ、プロシュート、オリーブとアーティチョークマリネ添え)	¥1700
Prosciutto and Melon 生ハムとメロン	¥1700
Insalata Mista with Lemon or Balsamic Dressing 季節のサラダ (レモン又はバスマニコドレッシング)	¥1250
Caprese di Pomodors with Basil Pesto カプレーゼ (トマトとモッツアレラ) バジルソース	¥1600
Chicken Caesar Salad チキンシーザーサラダ	¥1200

*Pasta*

Penne Arrabiata with Seafood シーフード アラビアータ	¥1800
Tagliatelle Pesto Genovese ジェノベーゼ	¥1450
Pasta Pomodoro with Basil, Cherry Tomatoes and Shaved Parmesan バジル、ドライトマト、パルメザンチーズのトマトソース	¥1400
Pasta with Meat Ragout ミートソース	¥1500
Pasta Carbonara カルボナーラ	¥1500

*Main Dishes, Served with Grilled Vegetable and Potato* メイン料理- グリル野菜 ポテト付

*Grilled Meats*

Chicken (deboned breast & leg) チキン	¥2300
Pork Chop ポークチョップ(330 g)	¥2500
Lamb Chop New Zealand ラムチョップ(four chops)	¥3300
Rib Eye New Zealand リブアイ(300 g)	¥4200

*Seafood*

Cacciucco, Seafood Soup シーフードスープ	¥2800
Grilled Fish of the Day 本日のグリル魚	Market Price

*Sides*

French Fries フライドポテト	¥550
Parmesan Fries パルメザンポテト	¥750
Grilled Seasonal Vegetables 季節のグリル野菜	¥800
Ruccola with Parmesan Cheese, Lemon or Balsamic Dressing ルッコラとパルメザンチーズ (レモン又はバスマニコドレッシング)	¥1000

*Desserts*

Cheesecake チーズケーキ	¥900	Fruit Salad フルーツサラダ	¥800
Tiramisu ティラミス	¥900	Cheese Platter	¥1800
Panna Cotta and Berry Compote	¥900	Assorted imported cheeses	
パンナコッタ ベーリソース		輸入チーズ盛り合せ	
Gelato ジェラート	¥800		