

cold appetizer

Mixed Olives ミックスオリーブ	¥550	
Mixed Nuts ミックスナッツ	¥550	Walnut クルミ
Picked Vegetables 野菜のハーブピクルス	¥650	Wheat,Milk 小麦、乳
Beef Jerky ビーフジャーキー	¥980	
Salmon Carpaccio サーモンカルパッチョ	¥1,180	
Assorted Cheese チーズ盛り合わせ	¥1,280	Wheat,Milk 小麦、乳
Assorted Prosciutto and Salami 生ハムとサラミの盛り合わせ	¥1,280	
Caprese カプレーゼ	¥1,280	Milk 乳
Assorted Prosciutto and Cheese 生ハムとチーズ盛り合わせ	¥1,480	Wheat,Milk 小麦、乳



hot appetizer

French Fries with herbs ハーブ香るフレンチフライ	¥780	Wheat 小麦
Green Seaweed Zeppole あお海苔のゼッポリーニ	¥880	Wheat 小麦
Fish & Chips 3pc フィッシュ&チップス 3pc	¥880	Wheat,Milk,Egg 小麦、乳、卵
Fried Chicken Tenders フライドチキンフィンガー	¥980	Wheat,Milk,Egg 小麦、乳、卵
French Fries with Black Truffles 黒トリュフのフレンチフライ	¥980	Wheat,Milk 小麦、乳
Steamed Mussels with White Wine ムール貝の白ワイン蒸し	¥1,280	Wheat,Milk,Egg 小麦、乳、卵





salad

Green Salad with Balsamico Sauce
バルサミコグリーンサラダ

¥980

Wheat, Milk 小麦、乳

Caesar Salad with Smoked Salmon and Blue Cheese
スモークサーモンのブルーチーズシーザーサラダ

¥1,380

Wheat, Milk, Egg 小麦、乳、卵

Bagna Cauda
KANPAI パーニャカウダ

¥1,480

Wheat, Milk 小麦、乳



pasta

Shrimp Tomato Cream Pasta
海老のトマトクリームパスタ

¥1,580

Wheat, Milk, Egg, Shrimp 小麦、乳、卵、エビ



Beef Bolognese Pasta
粗びきビーフのボロネーゼ

¥1,680

Wheat, Milk 小麦、乳

Black Truffle, Porcini Mushroom and Olive Oil Pasta
黒トリュフとボルチーニ茸のオイルパスタ

¥1,780

Wheat, Milk, Egg 小麦、乳、卵



pizza menu

Add Prosciutto / 生ハム追加

¥400

Add Jalapeños / ハラペーニョ追加

¥200

Add Salami / サラミ追加

¥400

Add Soft-Boiled Egg / 半熟卵追加

¥200

Add Mozzarella Cheese / モッツアレラチーズ追加 ¥300



Margherita / マルゲリータ

¥1,580

Milk, Wheat 乳、小麦



Genovese / ジェノベーゼ

¥1,780

Milk, Wheat 乳、小麦



Prosciutto & Arugula / 生ハム&ルッコラ

¥1,980

Milk, Wheat 乳、小麦



Diavola / ディアボロ

¥1,980

Milk, Wheat 乳、小麦



Quattro Formaggi / クワトロフォルマッジ

¥1,780

Milk, Wheat 乳、小麦



Cune Rosado (Spain, Rose) /
クネ ロサード (スペイン、ロゼ)

華やかな香りと果実味豊かなフレッシュな
ロゼなワイン。
トマトソースやモッツアレラチーズと上品
なマリナーージュをお楽しみください。

グラス ¥900

ボトル ¥5,000

All prices are tax inclusive.

価格は全て税込になります。

grill_

Wheat,Milk 小麦、乳

Beef Steak

ビステッカ ブラックアンガス牛ステーキ

Loin & Lean ロース&赤身	100g each	¥2,980
	150g each	¥3,480
Lean 赤身	200g	¥2,580
	300g	¥2,980
Loin ロース	200g	¥3,280
	300g	¥3,980

Grilled Pork with herbs

国産ポークのハーブグリル

¥1,980



hamburger_

Wheat,Milk,Egg 小麦、乳、卵

Classic Burger

クラシックバーガー

¥1,480

Classic Cheese Burger

クラシックチーズバーガー

¥1,580

Classic Avocad Burger

クラシックアボカドバーガー

¥1,780

Classic Avocad Cheese Burger

クラシックアボカドチーズバーガー

¥1,880

Beer / Highball

ハートランドビール	Heartland Beer	¥680
バランタイン ハイボール	Ballantine's Whisky w/ Soda	¥680
メーカーズマーク ハイボール	Maker's Mark w/ Soda	¥780
ラフロイグ10年 ハイボール	Laphroaig 10 Years w/ Soda	¥880
ジンジャー ハイボール	Whisky w/ Ginger Ale	¥780
コーク ハイボール	Whisky w/ Coke	¥780

Kanpai “Premium” Sour

レモン	Lemon	¥980
ピーチ	Peach	¥880
トロピカルフルーツ	Tropical Fruits	¥1,100
ビターオレンジ	Bitter Orange	¥980
カシス	Cassis	¥880
ゆず	Yuzu	¥980
エルダーフラワー	Elderflower	¥1,100
季節限定	Seasonal Special	¥1,100

Cocktail

※好きな組み合わせでご注文いただけます
※ご不明な方はスタッフよりご提案致します
You can order any combination you like.

ソーダ、トニック、ジンジャーエール、コーラ、オレンジ、
グレープフルーツ、コーヒー、紅茶、ミルク、スチームホットミルク
Soda, Tonic, Ginger Ale, Coca-Cola, Orange, Grapefruit, Coffee, Tea, Milk,
Steamed Milk

カシス	Cassis	¥780
ピーチ	Peach	¥780
ヒプノティック	HPNOTIQ	¥980
エルダーフラワー	Elderflower	¥980
カンパリ	Campari	¥780
アペロール	APEROL	¥880
ベイリーズ アイリッシュクリーム	BAILYS	¥780
カルーア	KAHLUA	¥780
モーツァルト チョコレートクリーム	MOZART	¥880
フォション ティーリキュール	FAUCHON	¥880
ジン	Gin	¥780
ウォッカ	Vodka	¥780
ラム	Rum	¥780
赤ワイン	Red Wine	¥780
白ワイン	White Wine	¥780

Sparkling Wine

La Rosca Brut 
ラ ロスカ ブリュット Glass ¥990 Bottle ¥4,950

「ロンドン・タイムズ」でベストスパークリング30を獲得。瓶内二次発酵で、最低9ヶ月の熟成を経たフレッシュな香りのカヴァ。

Red Wine

Cune Crianza 
クネ クリアンサ Glass ¥880 Bottle ¥4,700

スペイン初の世界No.1を獲得、王室お墨付きブランドとして君臨するクネ。ミディアムボディのエレガントな口当たりで、バランスの良い酸味が調和しています。

Mouton Cadet Rouge Classique 
ムートン カデルージュ クラシック Glass ¥1,280 Bottle ¥6,200

シャトー・ムートン・ロスチャイルドの精神を受け継がれ世界中で愛される格調高いボルドーワイン。芳醇で上品な果実味をバニラの香りが包み込む味わい。

Maison Joseph Drouhin Moulin a Vent 
メゾン ジョゼフ ドルーアン ムーラン ナ ヴァン Bottle ¥9,300

10の村名ボジョレーの中でも最も力強く芳醇。ミディアムボディでバランスのとれた味わい、余韻の長いのが特徴。ボジョレーの中で、もっとも長寿なワイン。

White Wine

Paul Jaboulet Aine Côtes du Rhône Parallèle 45 BIO Blanc 
ポール ジャブレ エネ コート デュ ローヌ
パラレル45 ビオ ブラン Glass ¥880 Bottle ¥4,700

1950年発売、70年以上愛され続ける世界的ロングセラーのオーガニックワイン。ふくよかで豊かな果実味を心地よい酸とミネラルが引き締める辛口。

Grace Gris de KOSHU 
グレイス グリド 甲州 Glass ¥1,280 Bottle ¥6,200

数々のワインコンクールにおいて受賞歴のある辛口白ワイン。果皮と一緒に発酵させることで豊かな旨味とコクが生まれ様々な料理との相性の幅を広げております。

Bread & Butter Chardonnay 
ブレッド & バター シャルドネ Bottle ¥8,800

アメリカ大統領主催のランチミーティングでも提供された、豊かな果実味とやわらかな酸が美しく調和し、バターを思わせる贅沢な余韻。

Non-Alcoholic

KIRIN GREEN'S FREE
キリンビール グリーンス フリー ¥600