

## Cold Appetizer

フルーツマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ Fruit Tomato and Mozzarella Cheese Caprese	1250
ブロッコリーのアーリオオーリオ Broccoli Aglio e Olio	630
クミンのキャロットラペ Cumin-scented Carrot Rapee	550
生ハムと発酵バターブルスケッタ Bruschetta with Prosciutto and Cultured Butter	1p 450
パテ・ド・カンパーニュ Pate de Campagne	990
真鯛とカラスミのカルパッチョ Red sea bream and Dried Mullet roe Carpaccio	1400
生ハム ジャンボン・セック Jambon sec - French Dry Cured Ham イタリアのプロシュートよりも塩味が強めですが、 柔らかくあっさりとした味わいです。	Half 790 / Full 1400

## Hot Appetizer



真ダコとじゃが芋のチリトマト煮 Boiled Octopus and Potatoes with chili tomatoes	1200
サルシッチャと4種豆のラグー Salsiccia and 4 kinds of Beans Ragout	1250
カリフラワーのスパイスロースト 檸檬とカシューナッツ Spice Roast with Cauliflower, Lemon and Cashew Nuts	950
マッシュルームとスモークチーズの スキレットオムレツ Mushroom and Smoked Cheese Skillet Omelette	1450
ズッキーニのセモリナフリット Zucchini Semolina Fritter	790
小ヤリイカのイカ墨フリット ハリッサマヨ Small Squid Squidink Fritter with Harissa Mayonnaise	900
カラスミのフライドポテト Bottarga French Fries	990
オイルサーディンのフリット Oil Sardine Fritto	820

## Salad

### 有機ベビーリーフのサラダ

Organic Baby Leaf Salad

1250

健康な土作りにこだわって、良質で安全な環境で作られたベビーリーフ。

ケールと柑橘のサラダ 白バルサミコのヴィネグレット Kale and Citrus with White Balsamic Vinegrette	1320
---	------

## Bread

フォカッチャ Focaccia	4p 300
--------------------	--------



## Pasta & Risotto

完熟トマトとバジルのスパゲッティ ポモドーロ Ripe Tomato and Basil Spaghetti "Pomodoro" オープン以来、幅広い層のお客様に愛されるgrigioの定番パスタ。	1500
---	------

ペコリーノチーズのカチョエ・ペペ Pecorino Cheese Cachoe Pepe チーズと黒胡椒というシンプルな材料で作られたローマ伝統のパスタ。 それぞれの素材が際立った、濃厚でコクのある味わい。	1550
--	------

黒トリュフとマッシュルームのタリオリーニ Black Truffle and Mushroom Tariolini マッシュルームの芳醇な風味と、 黒トリュフのリッチな香りが絡み合う濃厚なクリームソース。	1950
---	------

粗びき短角牛のボロネーゼ リガトーニ Bolognese of Coarsely ground Short-horned Beef Rigatoni ペコリーノチーズを仕上げにたっぷりと削りかけます。	1800
--	------

ローストトマトとパルミジャーノチーズのリゾット Risotto with Roasted Tomatoes and Parmigiano Cheese ストウブでじっくり炊き上げたリゾットに、甘みを凝縮したローストトマトを丸ごと。	2200
---	------

【数量限定】オマール海老のペスカトーレ Limited Quantity - Pescatore with Lobster オマール海老を1尾まるごと使用、魚介の旨味が凝縮されたシェフおすすめの一品。 3~4名様でシェアして楽しみいただけます。	4500
---	------

## Griglia

### 北海道 サロマ黒牛のステーキ

Hokkaido Saloma Black Beef Steak

繊細な霜降りの脂の甘みと、  
噛むほどに出てくる肉本来の旨味が特徴。  
赤身と脂身のバランスが良いので、しつこくなく、  
最後まで美味しく食べられます。

ランプ 150g 2950	／	ロース 150g 3800
Lamp 300g 4900	／	Loin 300g 6500

### 薩摩茶美豚 肩ロースのグリル

Grilled Satsuma Chami Pork Shoulder Loin  
緑茶を含んだ飼料とストレスのない環境で育った、  
上品な赤身と癖のない脂で深い味わい。

2500

### 国産骨付き 鶏もも肉のスパイス焼き

Spice-Grilled Domestic Bone-in Chicken Thighs  
オリジナルスパイスで漬け込んだ鶏もも肉を豪快に骨付きで。

1990



## Cheese

パルミジャーノ・レジャーノ 580 Parmigiano Leisurenno	ゴルゴンゾーラ・ピカンテ 520 Gorgonzola Picante
ミモレット 550 Mimolet	カマンベール 450 Camembert

イタリア産チーズの盛り合わせ Italian Cheese Platter	1900
--	------

※お一人様550円のテーブルチャージを頂戴いたします。※表示価格は税込価格です。  
※アレルギー食材、食事制限などのご要望はスタッフまでお申し付けください。  
\*Table charge ¥550 will be added to your bill. \*Prices are tax included.  
\*For customers with food allergies or other restrictions, feel free to talk to our staff.

## Dolce

ティラミス 690  
Tiramisu

ジュニパーベリーの  
チョコレートブラウニー 750  
Juniper Berry Chocolate Brownie  
ジュニパーベリーの香りとチョコレートの風味が絶妙にマッチした  
大人スタイルのチョコレートブラウニー。

ニューヨークチーズケーキ 800  
New York Cheesecake

イタリアンジェラート 590  
Italian Gelato  
定番のパニラとチョコレート。  
そのほかに季節限定ジェラートもございます。

## CAFÉ & TEA

エスプレッソ s 440  
Espresso w 660

コーヒー 550  
Coffee (HOT / ICED)

カフェ・ラ・テ 600  
Caffè Latte (HOT / ICED)

カプチーノ 600  
Cappuccino

アールグレイ 550  
Earl Grey Tea (HOT / ICED)

**Mighty Leaf**  
WHOLE LEAF TEA

all 750

高品質な茶葉やハーブを使用し  
世界的に評価されるティーブランド

オーガニック  
スプリングジャスミン

Organic Spring Jasmine  
(緑茶 / ジャスミンの花)

ワイルドベリー・ハイビスカス

Wild Berry Hibiscus  
(ハイビスカス / エルダーベリー)

grigio  
la tavola