

Cold Appetizer

フルーツトマトと水牛モッツアレラチーズのカプレーゼ 1350
Fruit Tomato and Buffalo Mozzarella Caprese

ブロッコリーのアーリオオーリオ 630
Broccoli Aglio e Olio

クミンのキャロットラペ 550
Cumin-scented Carrot Rapee

ワカサギとオレンジのカルピオーネ 700
Wakasagi Smelt and Orange Carpione

生ハムと発酵バターofブルスケッタ 1p 450
Bruschetta with Prosciutto and Cultured Butter

パテ・ド・カンパーニュ 990
Pate de Campagne

旬の鮮魚のカルパッチョ ※詳しくは黒板メニューをご覧ください。
Seasonal Fresh Fish Carpaccio

生ハム ジャンボン・セック Half 790 / Regular 1400
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。



Hot Appetizer

真ダコとじゃが芋のチリトマト煮 1300
Boiled Octopus and Potatoes with chili tomatoes

サルシッチャと4種豆のラグー 1150
Salsiccia and 4 kinds of Beans Ragout

カリフラワーのスパイスロースト 950
檸檬とカシューナッツ
Spice Roast with Cauliflower, Lemon and Cashew Nuts

パルミジャーノチーズとマッシュルームの
スキレットオムレツ 1200
Parmigiano and Mushroom Skillet Omelet

ズッキーニのセモリナフリット 790
Zucchini Semolina Fritter

スルメイカのイカ墨フリット ハリッサマヨ 900
Squid Ink Calamari Fritters with Harissa Mayo

フライドポテト カラスミバター 990 / ハーブ&ソルト 800
French Fries Bottarga Butter Herb & Salt

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 1320
Kale and Citrus with White Balsamic Vinegrette

Bread

フォカッチャ 4p 300
Focaccia



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"

1550

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。

ペコリーノチーズのカチョエ・ペペ 1550
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。

黒トリュフとマッシュルームのタリオリーニ 2350
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。

粗びき短角牛のボロネーゼ リガトーニ 1800
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削りかけます。

ローストトマトとパルミジャーノチーズのリゾット 2200
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。

Griglia

黒毛和牛のステーキ

Japanese Black Wagyu 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 120g 2900 / サーロイン 120g 3600
Lamp 240g 4500 / Sirloin 240g 5800

チャーミーとん 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に。

2500

みちのく清流鶏のスパイスロースト

Spice-Roasted Seiryu Chicken

オリジナルスパイスで漬け込んだ鶏むね肉をじっくりとロースト。

2200



Cheese

パルミジャーノ・レジャーノ 580 / ゴルゴンゾーラ・ピカンテ 520
Parmigiano Leisurenno Gorgonzola Picante

ミモレット 550 / カマンベール 450
Mimolet Camembert

イタリア産チーズの盛り合わせ 2200
Italian Cheese Platter

※お一人様550円のテーブルチャージを頂戴しており、こちらにはパンが含まれます。
※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。
*Please note that a table charge of ¥550 per person applies, which includes bread.
*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 790
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