

前菜 hors-d'œuvre

築地マグロとサーモンのカルパッチョ Tsukiji Tuna and Salmon Carpaccio	¥1,400
海老チリチーズ春巻き(2本) Chili Shrimp Cheese Spring Rolls (2 rolls)	¥600
自家製焼売(4個) Homemade Shumai (4 pieces)	¥600
サーモン、ズワイ蟹、ほうれん草のキャッシュュ サラダメランジェ添え Salmon, Snow Crab, and Spinach Cache with Salad Melange	¥1,200
パテドカンパーニュ Pate de Campagne	¥1,000

サラダ salad

薪焼きロメインレタスのシーザーサラダ Caesar salad with wood-grilled romaine lettuce	¥1,200
築地マグロのニース風サラダ Tsukiji tuna Nicoise salad	¥1,400
七谷鴨の砂ズリコンフィとベーコン、 温泉卵のリヨン風サラダ Lyonnaise salad with Nanatani duck gizzard confit, bacon, and soft-boiled egg	¥1,800
薪焼きベーコンと温泉卵のポテトサラダ Potato salad with wood-grilled bacon and soft-boiled egg	¥800
薪焼き野菜のサラダ Wood-grilled vegetable salad	¥1,200



お気軽にお声かけください

本日のお肉

スタッフが
お席まで
お持ち
いたします



Specialty! Assorted freshly shaved prosciutto
削りたて生ハム盛り合わせ ¥1,680

Our staff will bring it to your table.
Please feel free to ask.

酒の肴 pub food

自家製ピクルス Homemade pickles	¥700	七谷鴨のレバーパテ メルバトースト添え Nanatani Duck Liver Pate with Melba Toast	¥900
チーズ3種盛り合わせ Cheese Assortment	¥1,200	海老とマッシュルームのアヒージョ Shrimp and Mushroom Ajillo	¥980
フライドポテト French fries	¥700	トリュフとマッシュルームの オープンオムレツ Truffle and Mushroom Open Omelette	¥1,480
フライドポテトトリュフ風味 Truffle-flavored french fries	¥800	ONO黒酢酢豚 Black Vinegar Sweet and Sour Pork	¥1,480
フライドポテト生ハム&チーズ French fries with prosciutto and cheese	¥1,000	ラビオリのミートソースグラタン Ravioli and Meat Sauce Gratin	¥1,300
フォアグラのクレームブリュレ 自家製ソフトフランス添え Foie gras crème brûlée Served with homemade soft-serve French bread	¥1,280		

シーフード seafood

サーモングリル Grilled Salmon	¥2,000
薪薫銀鱈のブイヤベース Smoked Cod Bouillabaisse	¥2,600
薪薫キンキの煮付け Smoked Simmered Kingfish	¥2,800
薪薫キンキのアクアパッツァ Smoked Simmered Kingfish Acquapazza	¥3,000
オマール海老の薪焼き スパイス風味orディル&ガーリック Wood-grilled Lobster with Spice Flavor Dill and Garlic Flavor	半身/¥3,480 一尾/¥6,800

ピザ・パン・トルティーヤ pizza , bread , tortilla

自家製ソフトフランス(2枚) Homemade Soft French Bread (2 slices)	¥180
薪焼きハンバーガー Wood-Grilled Hamburger	¥1,800
カルニータス Carnitas	¥1,800
水牛のモッツァレラのマルゲリータ Buffalo Mozzarella Margherita	¥2,600
オレガノ薫るマリナーラ Oregano-Scented Marinara	¥2,300
ビスマルク Bismarck	¥2,400
クワトロフォルマッジ Quattro Formaggi	¥2,800
こだわりベーコンたっぷりプッタネスカ Puttanesca with Special Bacon	¥2,400
プルドポークケサディア Pulled Pork Quesadilla	¥1,800

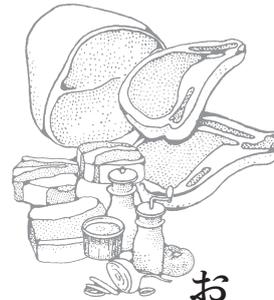
飯・麺 rice , noodle

サーモンとキノコのクリーム/生フェットチーネ Salmon and Mushroom Cream / Fresh Fettuccine	¥2,000
フォアグラと葱のクリーム/生スパゲッティ Foie Gras and Green Onion Cream / Fresh Spaghetti	¥3,000
生ハムとトマトのジェノベーゼ/生スパゲッティ Prosciutto and Tomato Genovese / Fresh Spaghetti	¥2,000
トリュフ薫るカルボナーラ/生フェットチーネ Truffle-Scented Carbonara / Fresh Fettuccine	¥3,480
オマール海老とフレッシュトマト、バジル /生スパゲッティ Lobster with Fresh Tomato and Basil / Fresh Spaghetti	¥3,880
薪薫パエリア Firewood-Smoked Paella	¥1,600
黒毛和牛筋と飴色玉葱のブラックカレー Black Curry with Wagyu Beef Tendon and Caramelized Onions	¥1,600

Today's meat

本日のお肉

スタッフが
お席まで
お持ち
いたします



お気軽にお声かけください

Our staff will bring it to your table.
Please feel free to ask.

デザート dessert

ONOフレンチトースト ONO French Toast	¥1,200
薪薫るチーズケーキ Wood-Scented Cheesecake	¥1,200
チョコレートタルト Chocolate Tart	¥1,200
季節のデザート Seasonal Desserts	¥1,200