



Tapas / タパス



Homemade focaccia
自家製全粒粉入りフォカッチャ

¥800 (¥880)

Garlic toast
ガーリックトースト

¥900 (¥990)

Assorted Salami
サラミの盛り合わせ

¥1,500 (¥1,650)

Jamon Iberico Bejota Raw Ham

ハモンイベリコベジョータ生ハム

20g ¥2,000 (¥2,200)

40g ¥4,000 (¥4,400)

European three cheeses with dried fruits

ヨーロッパ産3種のチーズ ドライフルーツ添え

¥1,900 (¥2,090)

Smoked Prosciutto and Caesar Salad with House Dressing

燻製生ハムと自家製ドレッシングのシーザーサラダ

¥1,700 (¥1,870)

Roast Beef Salad with Japanese Crossbred Beef – Italian Style

交雑牛のローストビーフサラダ イタリアンスタイル

¥1,850 (¥2,035)

Snow Crab and Mascarpone Bruschetta with Orange (3 pieces)

紅ズワイとマスカルポーネのブルスケッタ
オレンジ乗せ(3個)

¥1,650 (¥1,815)

Salmon Roe & Fresh Fish Carpaccio

イクラと鮮魚のカルパッチョ

¥2,000 (¥2,200)

Winter Yellowtail and Green Apple Carpione

寒ブリと青リンゴのカルピオーネ

¥1,800 (¥1,980)

Colorful Tomato, Seasonal Fruit, and Burrata Caprese

カラフルトマト、季節のフルーツ、ブルータチーズのカプレーゼ

¥2,500 (¥2,750)

Assorted 5-Item Appetizer Platter – Piccolo

前菜5種盛り合わせ ピッコロ

¥2,500 (¥2,750)

The prices listed are excluding tax and (including tax).

()内の価格が税込価格となります。



Hot dishes / 溫前菜



ムール貝とブラウンマッシュルームの
アヒージョ

Mussels and Brown Mushrooms Ajillo with Anchovy Sour Cream
ムール貝とブラウンマッシュルームのアヒージョ ¥1,800 (¥1,980)
アンチョビサワークリーム添え



フォアグラ大根コンソメ仕立て

Foie Gras and Daikon Radish in Consommé
フォアグラ大根 コンソメ仕立て (数量限定) ¥2,800 (¥3,080)



トリッパのシードル煮込み カーン風

Tripe Braised in Cider, Caen Style
トリッパのシードル煮込みカーン風 ¥2,200 (¥2,420)



Tuscan-Style Patatine (Italian-Style Fried Potatoes)
トスカーナ風 パタティーネ (イタリア風フライドポテト) ¥1,200 (¥1,320)

Homemade Spicy Buffalo Chicken Wings
自家製スパイシーバッファローチキンウイング ¥1,400 (¥1,540)

Main / メイン料理



石見ポークカツサンド
BAYスタイル

Wagyu sirloin steak 200g
和牛サーロインのステーキ 200g ¥5,500 (¥6,050)



鮮魚のカルトッチョ(蒸し焼き)
レモンバター風味

Fresh Fish Cartoccio (Steamed in Parchment) with Lemon Butter Sauce
鮮魚のカルトッチョ(蒸し焼き) レモンバター風味 ¥3,500 (¥3,850)

Iwami Pork Cutlet Sandwich
石見ポークカツサンド BAYスタイル ¥3,000 (¥3,300)

Classic Rich Beef Tongue Stew
王道の濃厚牛タンシチュー ¥4,500 (¥4,950)

Rossini with domestic lean beef
国産牛赤身肉のロッシーニ ¥6,500 (¥7,150)

Rice dishes / お米料理

Spicy Herbal Curry with Lamb
子羊のスパイシー薬膳カレー ¥2,200 (¥2,420)

The prices listed are excluding tax and (including tax).
()内の価格が税込価格となります。

Pastas / パスタ



鹿とキノコのボロネーゼ

鹿とキノコのボロネーゼ

Black Spaghetti with Sea Urchin (Uni) and Asparagus
雲丹とアスパラガスのブラックスパゲティ ￥2,600 (¥2,860)

Venison and Mushroom Bolognese
鹿とキノコのボロネーゼ ￥2,000 (¥2,200)

Clams and Aonori Pasta with Bottarga Cream Sauce
ハマグリと青のりのカラスミクリームパスタ ￥2,200 (¥2,420)

Rich Carbonara with Homemade Pancetta and Black Truffle
自家製パンチェッタと黒トリュフの濃厚カルボナーラ
スパゲッティ ￥2,400 (¥2,640)

Pizzas / ピツツア

MENU CREATED BY NONNA MARIA



Margarita: Tomato sauce, Mozzarella and Basil
マルガリータ (トマトソース、モツツアレッラ、バジル) ￥2,000 (¥2,200)

Marinara: Tomato sauce, Garlic and Oregano
マリナーラ (トマトソース、ガーリック、オレガノ) ￥1,700 (¥1,870)

Jerome: Tomato sauce, Chorizo Picante, Green Olive, Burrata, Pesto, Mache
ジェローム (トマトソース、辛口チヨリソーグリーンオリーブ、ブッラータチーズ、バジルペースト、マージュ) ￥2,880 (¥3,168)

Rie: Mozzarella, Onions, Teriyaki sauce, Chicken, Mayonnaise, Nori and Shiso
リエ (モツツアレッラ、玉葱、鶏肉、照焼きソース、マヨネーズ、海苔、しそ) ￥2,300 (¥2,530)

Prosciutto Funghi: Tomato Sauce, Mozzarella, Mushrooms, Prosciutto
フンギ (トマトソース、モツツアレッラ、マッシュルーム、生ハム) ￥2,600 (¥2,860)

4 Cheese: Mozzarella, Parmigiano, Gorgonzola and Taleggio
クワトロケソス (モツツアレッラ、パルメザン、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ) ￥2,880 (¥3,168)

Chicago Peperoni: Tomato sauce, Mozzarella, Cheddar, Pepperoni and Parmigiano
シカゴ ペパロニ (トマトソース、モツツアレッラ、チeddarペパロニ、パルメザン) ￥2,880 (¥3,168)

Bismark: Mozzarella, Eggs, Green Salad, Iberico ham, Parmigiano
ビスマルク (モツツアレッラ、半熟卵、グリーンサラダ、イベリコハム、パルメザン) ￥3,080 (¥3,388)

Nonna Maria: Tomato Sauce, Mozzarella, Pecorino, Bacon, Onion, Arugula
ノンナマリア (トマトソース、モツツアレラ、ペコリーノ、ベーコン、玉葱、ルッコラ) ￥2,600 (¥2,860)

The prices listed are excluding tax and (including tax).

() 内の価格が税込価格となります。

Desserts / デザート



ジェローム
バスク
チーズケーキ

Jerome Basque cheesecake signature recipe

ジェローム バスクチーズケーキ

¥1,200 (¥1,320)

Baked Chocolate with Orange Espuma

ベイクドショコラとオレンジエスプーマ

¥1,200 (¥1,320)



チエーチーズとラムレーズンの
クロワッサンアイス
カフェオレソース添え

Crème d'Anjou with Mixed Berries Sauce

ミックスベリーソースと恋するクレームダンジュ

¥1,200 (¥1,320)

Croissant Ice Cream with Cheddar Cheese and Rum Raisins
with Café au Lait Sauce

チエーチーズとラムレーズンのクロワッサンアイス

カフェオレソース添え

¥1,500 (¥1,650)

Coffee・Tea / コーヒー・紅茶

Coffee (Ice / Hot)

コーヒー (アイス / ホット)

¥700 (¥770)

Espresso

エスプレッソ

¥600 (¥660)

Double Espresso

ダブルエスプレッソ

¥900 (¥990)

Cafe Latte (Ice / Hot)

カフェラテ (アイス / ホット)

¥800 (¥880)

Cappuccino

カプチーノ

¥800 (¥880)

Tea (Ice / Hot)

紅茶 (アイス / ホット)

¥700 (¥770)

Herbal tea (chamomile)

ハーブティー (カモミール)

¥700 (¥770)

The prices listed are excluding tax and (including tax).

() 内の価格が税込価格となります。