



Tapas / タパス



ハモンイベリコ ベジョータ
生ハム

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)



ホタテとクリームチーズのブルスケッタ
フランボワーズ乗せ (3個)

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)



マグロとアボカドのポキサラダ
アイヨリソース

Tuna and Avocado Poke Salad with Aioli Sauce

マグロとアボカドのポキサラダ アイヨリソース

¥1,500 (¥1,650)

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

¥1,800 (¥1,980)

Scallop and Cream Cheese Bruschetta with Raspberries (3pieces)

ホタテとクリームチーズのブルスケッタ

フランボワーズ乗せ (3個)

¥1,650 (¥1,815)



シャインマスカットとゴルゴンチーズの
アホブランコ

Salmon Roe & Fresh Fish Carpaccio

イクラと鮮魚のカルパッチョ

¥2,000 (¥2,200)

Octopus Ceviche

真蛸のセビーチェ 海物語

¥1,800 (¥1,980)



真蛸のセビーチェ
海物語

Ajo Blanco (Chilled Almond Soup)
with Shine Muscat Grapes and Gorgonzola

シャインマスカットとゴルゴンチーズのアホブランコ
(生アーモンドスープ)

¥1,300 (¥1,430)

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 / 温前菜



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



穴子とフォアグラのミルフィーユ

Anago (Conger Eel) and Foie Gras Mille-Feuille
穴子とフォアグラのミルフィーユ ￥2,800 (¥3,080)



天使えびのハワイアン
ガーリックシュリンプ

Whole Salsiccia and Mushroom Calzone
丸ごとサルシッチャとキノコのお手軽カルツォーネ ￥2,000 (¥2,200)

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)

Hawaiian Garlic Shrimp with Angel Prawns
天使えびのハワイアンガーリックシュリンプ ￥2,200 (¥2,420)

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 ￥4,800 (¥5,280)



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)

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



魚介のペスカトーレ
リングイネ

Seafood Pescatore with Linguine

魚介のペスカトーレ リングイネ

¥2,600 (¥2,860)



ハマグリとライムの
カラスミパスタ

Clam and Lime Bottarga Pasta

ハマグリとライムのカラスミパスタ

¥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 / ピッツァ

MENU CREATED BY NONNA MARIA



ジェローム

Margarita: Tomato sauce, Mozzarella and Basil

マルガリータ (トマトソース、モッツアレッタ、バジル)

¥2,000 (¥2,200)



リエ

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、辛口チョリソーグリーンオリーブ、

¥2,880 (¥3,168)

ブルラータチーズ、バジルペスト、マーシュ)

Rie: Mozzarella, Onions, Teriyaki sauce, Chicken, Mayonnaise, Nori and Shiso

リエ (モッツアレッタ、玉葱、鶏肉、照焼きソース、
マヨネーズ、海苔、しそ)

¥2,300 (¥2,530)



オコノミヤキ

Okonomiyaki: Mozzarella, cabbage, bacon, corn and egg

オコノミヤキ (モッツアレッタ、キャベツ、ベーコン、コーン、玉子)

¥2,400 (¥2,640)

4 Cheese : Mozzarella, Parmigiano, Gorgonzola and Taleggio

クワトロケソス (モッツアレッタ、パルメザン、
ゴルゴンゾーラ、タレggio)

¥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、モッツアレッタ、
チェダーペパロニ、パルメザン)

¥2,880 (¥3,168)



シカゴ ペパロニ

Bismark: Mozzarella, Eggs, Green Salad, Iberico ham, Parmigiano

ビスマルク (モッツアレッタ、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)

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

¥1,080 (¥1,188)

Sake Granita and Coconut Milk Macedonia (Mixed Fruits)

日本酒グラニテとココナッツミルクのマチェドニア
(ミックスフルーツ)

¥1,080 (¥1,188)



チェダ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 Shine Muscat Sauce

シャインマスカットソースと恋するクレームダンジュ

¥1,080 (¥1,188)

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

チェダ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

¥1,200 (¥1,320)

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。



Bar snacks / 軽いおつまみ

Dried Fruit

ドライフルーツ

¥1,200 (¥1,320)

Olive

オリーブ

¥1,000 (¥1,100)

Beef jerky

ビーフジャーキー

¥1,000 (¥1,100)

Cheese

チーズ

¥1,500 (¥1,650)

Smoked nuts

スモークナッツ

¥ 900 (¥990)



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

() 内の価格が税込価格となります。