



Tapas / タパス

ハモンイベリコ ベジュータ
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
ハム・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 ベジュータ 生ハム

20g ¥2,000 (¥2,200)

40g ¥4,000 (¥4,400)

冷製カニクリームコロッケ風テリーヌ
トマトソース



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)

Prosciutto and Scamorza Caesar

生ハムとスカモルツァのシーザーサラダ

¥1,600 (¥1,760)

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



Chilled Crab Cream Terrine with Tomato Sauce

冷製カニクリームコロッケ風テリーヌ トマトソース

¥1,800 (¥1,980)

Scallop and Cream Cheese Bruschetta with Raspberries

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

¥1,500 (¥1,650)

Salmon Roe & Fresh Fish Carpaccio

イクラと鮮魚のカルパッチョ

¥2,000 (¥2,200)

イワシのエスカベचे
カレーパン粉風味



Sardine escabeche with curry-flavored breadcrumbs

イワシのエスカベचे カレーパン粉がけ

¥1,600 (¥1,760)

Roast Japanese beef with green peppercorn sauce

国産牛赤身肉のローストビーフ 青胡椒ソース

¥2,200 (¥2,420)

Assorted 5 Appetizers "Piccolo"

前菜5種盛り合せ 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



大海老とブロッコリーのアヒージョ
アンチョビソースクリーム添え

Shrimp and Broccoli Ajillo with Anchovy Sour Cream

大海老とブロッコリーのアヒージョ アンチョビソースクリーム添え ¥2,000 (¥2,200)



生ハムとモッツアレラの
お手軽カルツォーネ

Italian-style Game Meat and Buffalo Mozzarella Asian Ravioli

イタリアン風ジビエ肉と水牛モッツアレラのアジアンラビオリ ¥1,600 (¥1,760)

Tuscan - 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)
アンチョビマヨネーズソース

Prosciutto and Mozzarella Calzone

生ハムとモッツアレラのお手軽カルツォーネ ¥1,750 (¥1,925)

Homemade Spicy Buffalo Chicken Wings

自家製スパイシーバッファローチキンウィング ¥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 ¥4,800 (¥5,280)

Fresh Fish Marinara Stew

鮮魚のマリナラ煮込み ¥3,000 (¥3,300)

Ishimi Pork Cutlet Sandwich

石見ポークカツサンド BAYスタイル ¥2,800 (¥3,080)



鮮魚のマリナラ煮込み

Rossini with domestic lean beef

国産牛赤身肉のロッシーニ ¥6,000 (¥6,600)

Rice dishes / お米料理

Lamb Spicy Herbal Curry

子羊のスパイシー薬膳カレー ¥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。

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)

Mexican Chorizo and Fried Vegetable Napolitan

メキシカンチョリソーと揚げ野菜の大人のナポリタン
スパゲッティ

¥2,000 (¥2,200)

メキシカンチョリソーと揚げ野菜の
大人のナポリタンスパゲッティ



Genovese Pasta with Whitebait and New Potato

シラスと新じゃがフリットのジェノベーゼパスタ
スパゲッティ

¥2,200 (¥2,420)

Spaghetti Carbonara with 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)

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)

リエ



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)

シカゴ ペパロニ



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)

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)

Uji Matcha Tiramisu with White Egg Zabaglione Cream

白たまごザバイオーネクリームの宇治抹茶ティラミス

¥1,080 (¥1,188)

Wasabon Sugar Egg Pudding with Black Soybean Ice Cream

「和の究極」卵の和三盆プリン 黒豆アイス添え

¥1,080 (¥1,188)

Cheddar Cheese and Rum Raisin Croissant Ice Cream
with Cafe 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)



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

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。