

SELEZIONE DI TÈ IN FOGLIE | 狭山茶

2,500

ティーセレクション

Tè Verde di Sayama

Pregiato tè giapponese prodotto nella parte occidentale della prefettura di Saitama.

Conosciuto come uno dei “Tre Grandi Tè del Giappone”, si distingue per il gusto ricco e l'equilibrio tra dolcezza e astringenza.

Godetevi il suo aroma tostato e fragrante, frutto della tradizionale lavorazione “Sayama Fire Roasting”.

埼玉西部、狭山市を中心に生産されている日本の代表的な緑茶のひとつ。

静岡茶、宇治茶と並び「日本三大銘茶」として知られており、濃厚な味わい、甘みと渋みのバランスが特徴。

丁寧な「狭山火入れ」製法による、芳ばしい香りをお楽しみください。

TÈ NERO | 紅茶

Sayama e tè nero

Tè nero di Saitama, un'eccellenza del Giappone dal ricco aroma e gusto profondo.

狭山和紅茶

埼玉県産、豊かな香りとコクを持つ日本を代表する紅茶

(GF) グルテンフリー (N) ナッツ (DF) 乳製品不使用 (A) アルコール

(SC) サステナブル認証 (LS) 国内産 (S) 甲殻類 (V) ベジタリアン (VG) ビーガン (F) 魚

TÈ AROMATIZZATO | フレーバーティー

2,500

Tè nero alla shiso rosso

Tè nero giapponese con shiso rosso, dal leggero gusto acidulo.

赤紫蘇 和紅茶

赤紫蘇のほのかな酸味とハーブ感、芳ばしい紅茶の香り

Tè allo yuzu

Tè nero giapponese al yuzu, con delicata nota agrumata.

柚子 和紅茶

柚子の柔らかい柑橘の香りと爽やかな風味

Tè nero al limone e verbena

Tè nero giapponese alla verbena limonata, fresco e agrumato.

レモンバーベナ 和紅茶

レモンバーベナのすっきりとしたレモンハーブの香り

Tè nero alla menta verde

Tè nero giapponese con menta verde, aroma erbaceo e fresco.

スペアミント 和紅茶

スペアミントの爽やかで清涼感あふれる香り

TÈ OOLONG | ウーロン茶

Yellow gold, China

Tè oolong, magistralmente prodotto a mano

イエローゴールド 中国

コク深いカラメルビスケットの香りと、春摘み緑茶のようなフレッシュな味わい

(GF) グルテンフリー (N) ナッツ (DF) 乳製品不使用 (A) アルコール

(SC) サステナブル認証 (LS) 国内産 (S) 甲殻類 (V) ベジタリアン (VG) ビーガン (F) 魚

TÈ NERO | 紅茶

2,500

Assam breakfast, India

Tè al malto, perfetto per la colazione con o senza latte

アッサムブレックファースト インド

ストレートでもミルクでも楽しめる、モルティーな味わい

Earl Grey, Sri Lanka

Tè profumato al bergamotto

アールグレイ スリランカ

華やかなベルガモットが香る、フレーバードティー

Darjeeling 2nd flush, India

Fragrante e confortante

ダーズリンセカンドフラッシュ インド

香り高く、心安らぐ紅茶のシャンパン

Decaffeinated black Ceylon, Sri Lanka

Maltato, ricco e corposo con note di frutta secca

ノンカフェインブラックセイロン スリランカ

豊かなコクと、ドライフルーツを思わせる深い香り

TÈ BIANCO | 白茶

Jasmine silver needle, China

Utilizza i boccioli di tè bianco più dolci e profumati con fiori di gelsomino freschi

ジャスミンシルバーニードル 中国

最も甘い春摘みの白茶のつぼみを使用した、上品な花の香り

(GF) グルテンフリー (N) ナッツ (DF) 乳製品不使用 (A) アルコール

(SC) サステナブル認証 (LS) 国内産 (S) 甲殻類 (V) ベジタリアン (VG) ビーガン (F) 魚

INFUSI DI ERBE | ハーブティー

2,500

Camomilla

Un gusto dolce e delicatamente calmante

カモミール

やさしい甘みと、心を落ち着かせる味わい

Menta piperita

Tè alla menta piperita

ペパーミント

強いミントの風味と、突き抜けるような爽快感

Citronella

Tisana alla citronella, dal profumo vivace e dal gusto pulito

レモングラス

レモングラスの明るい香りとすっきりとした味わい

Verbena odorosa

Tisana alla verbena limonata, dal gusto fresco e agrumato

レモンバーベナ

レモンバーベナ香る、爽やかな味わい

Whole rose bud

Accuratamente essiccato per preservare il sapore e il profumo naturali

ホールローズブッド

バラの魅力的で繊細な花香

(GF) グルテンフリー (N) ナッツ (DF) 乳製品不使用 (A) アルコール

(SC) サステナブル認証 (LS) 国内産 (S) 甲殻類 (V) ベジタリアン (VG) ビーガン (F) 魚

Foglie di tè biologico provenienti da Kitano Chaen, a Ureshino, nella prefettura di Saga, situata nel Kyushu sud-occidentale del Giappone.

Ureshino è rinomata come luogo di origine del tè Giapponese Kitano Chaen è uno dei pochi giardini del tè che coltiva interamente senza l'uso di pesticidi o fertilizzanti chimici.

九州の佐賀県嬉野市にある「きたの茶園」の有機栽培茶。嬉野は日本茶の発祥の地として知られ、中でも「きたの茶園」は日本では数少ない完全無農薬、無化学肥料栽培を行っています。

Sencha Okumidori biologico

Un tè verde al vapore fatto usando solo le foglie più giovani (gemma di Milu)

有機 煎茶 おくみどり やぶきた (LS)

上質な一番茶のみを使用

Tè nero biologico Yabukita

Seconda raccolta selezionata intorno alla meta di Giugno

有機 和紅茶 やぶきた (LS)

6月中旬に収穫される二番茶を使用

Tè tostato biologico

Yabukita e Benifuki miscelati, raccolti all'inizio di Aprile

有機 ほうじ茶 一番茶 (LS)

5月初旬に収穫されるやぶきたとべにふうきのブレンド

Tè verde stagionale biologico

有機 季節の緑茶 (LS)

(GF) グルテンフリー (N) ナッツ (DF) 乳製品不使用 (A) アルコール

(SC) サステナブル認証 (LS) 国内産 (S) 甲殻類 (V) ベジタリアン (VG) ビーガン (F) 魚

CAFFÉ | コーヒー (SC) (LS)

1,800

Espresso / Double Espresso

エスプレッソ シングル / ダブル

Americano

アメリカーノ

Macchiato

マキアート シングル

Cappuccino / Caffè Latte

カプチーノ / カフェラテ

Cafè au Lait

カフェオレ

Ciocolata Calda

ホットチョコレート

Matcha Latte

抹茶ラテ

Caffè Shakerato

シェケラート コーヒー 沖縄県産サトウキビシロップ

Caffè Vergnano di produzione sostenibile e certificato ISO

「Vergnano」社はISO認証されており、環境へ配慮した方法でコーヒーを製造しています。

(GF) グルテンフリー (N) ナッツ (DF) 乳製品不使用 (A) アルコール

(SC) サステナブル認証 (LS) 国内産 (S) 甲殻類 (V) ベジタリアン (VG) ビーガン (F) 魚

ACQUA | ミネラルウォーター

1,800

Oku-Aizu Still / Sparkling 750ml

奥会津金山 天然水 / 炭酸水 (LS)

SOFT DRINK | ソフトドリンク

1,500

Orange Juice

オレンジジュース

Apple Juice

アップルジュース

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース

Coke/Coke Zero

コーラ / コーラゼロ

Ginger Ale

ジンジャーエール

(GF) グルテンフリー (N) ナッツ (DF) 乳製品不使用 (A) アルコール

(SC) サステナブル認証 (LS) 国内産 (S) 甲殻類 (V) ベジタリアン (VG) ビーガン (F) 魚

Il menu de La Pasticceria - Niko Romito propone una selezione di 6 dolci monoporzione, ciascuno ispirato a una ricetta tradizionale di una diversa regione italiana.

Le creazioni si distinguono per la riduzione di grassi animali e zuccheri aggiunti, in linea con una visione di pasticceria più leggera e contemporanea. Particolare attenzione è stata riservata anche all'estetica, dando vita a una collezione che celebra il gusto e la bellezza in ogni dettaglio.

ラ・パスティツチェリア ニコ・ロミートのメニューには、イタリア各地の伝統的なレシピに着想を得た、6種類のモノポーションペストリーが並びます。

動物性脂肪や砂糖の使用を抑えることで軽やかに仕上げられたペストリーは、造形の美しさにもこだわりが込められ、味わいと美の双方をご堪能いただけるコレクションとなっております。



LA PASTICCERIA – NIKO ROMITO | ラ・パスティツェリアニコ・ロミート

Crostatina al limone レモンのタルト (N) アーモンドフランジパルヌとメレンゲのレモンタルト	4,000
Cassata Siciliana カッサータ・シチリアーナ (N) (A) リコッタチーズのムース ピスタチオマジパン オレンジピール	4,000
Tartelletta cioccolato bianco e caffè コーヒーとホワイトチョコレートタルト (N) コーヒーガナッシュ 塩キャラメルソース コーヒーとホワイトチョコレートのクリーム	4,500
Millefoglie ミルフィーユ (N) キャラメリゼしたパイ生地 バニラディプロマツクリーム ローストピスタチオ アマレーナチェリー	4,500
Profiteroles プロフィットロール (N) シュー バニラクリーム チョコレートグレーズ	4,500
Torta al cioccolato, mango e frutto della passione マンゴーとパッションフルーツのケーキ (N) マンゴーコンポート パッションフルーツクリーム チョコレートムース	4,800
Torta al formaggio e lampone ラズベリーチーズケーキ (N) バイクドチーズケーキ ヘーゼルナッツクランブル ホワイトチョコレートクリーム ラズベリー	4,800
Tartelletta di frutta stagionale 季節のフルーツタルト (N) (LS)	4,800

AFFOGATO AL CAFFE | アフォガート (V) (N)

3,000

バニラアイスクリーム エスプレッソ

BVLGARI IL CIOCCOLATO | ブルガリイル・ショコラート^(V) (A) (N)

1 piece

2,030

1個

3 pieces

4,450

3 個

5 pieces

7,500

5 個

10 pieces

15,400

10 個

(GF) グルテンフリー (N) ナッツ (DF) 乳製品不使用 (A) アルコール

(SC) サステナブル認証 (LS) 国内産 (S) 甲殻類 (V) ベジタリアン (VG) ビーガン (F) 魚

BIRRE | ビール

The Premium Malt's ザ・プレミアム・モルツ	Japan 日本	1,200
Suntory ALL-FREE (ALC. 0%) サントリーオールフリー	Japan 日本	1,000
Coral コーラル	Portugal, Madeira ポルトガル マデイラ	1,800
Senatrice セナトリーチェ	Italy, Toscana イタリア トスカーナ	1,800

(GF) グルテンフリー (N) ナッツ (DF) 乳製品不使用 (A) アルコール
(SC) サステナブル認証 (LS) 国内産 (S) 甲殻類 (V) ベジタリアン (VG) ビーガン (F) 魚

WINES BY THE GLASS | グラスワイン

Champagne | シャンパーニュ

PAULINE COLLIN BERECHÉ

Ludes 1^{er} Cru Pinot Noir, Chardonnay 5,900

ポーリーヌ・コラン・ベレッシュ

1er ミレジム ヴィエイユ・ヴィーニュ ピノ・ノワール シャルドネ

Vini Bianchi | 白ワイン

RIJCKAERT

2023 Pouilly Fuisse 1er Cru Sur La Roche Chardonnay 3,800

ジャン・リケール

2023 プイイ・フュイッセ プルミエ・クリュ スール・ラロシュ シャルドネ

CERETTO

2024 Arneis Blange Arneis 3,200

チェレット

2024 アルネイス ブランジェ アルネイス

FOGGIO AL TESORO

2024 Solosole Vermentino 3,400

ポッジョ・アル・テソーロ

2024 ソロソーレ ヴェルメンティーノ

(GF) グルテンフリー (N) ナッツ (DF) 乳製品不使用 (A) アルコール

(SC) サステナブル認証 (LS) 国内産 (S) 甲殻類 (V) ベジタリアン (VG) ビーガン (F) 魚

Vini Rosè | ロゼワイン

DAMILANO		
2024 Langhe Rosate	Nebbiolo	3,200
ダミラノ		
2024 ランゲ ロザート	ネッビオーロ	

Bollicine Rosè | スパークリングロゼワイン

BLACK CHALK		
2021 Wild Rose	Chardonnay, Pinot Noir	4,000
ブラックチョーク		
2021 ワイルドローズ	シャルドネ ピノ・ノワール	

Vini Rossi | 赤ワイン

MONTES		
2021 Purple Angel	Carmenere, Petit Verdot	3,800
モンテス		
2021 パープル エンジェル	カルメネール プティ ヴェルド	

LAMOLE DI LAMOLE		
2020 Lareale Chianti Classico Riserva	Sangiovese	3,800
ラモーレ ディ ラモーレ		
2020 ラレアーレ キャンティクラシコ リゼルバ	サンジョベーゼ	

Tutti i prezzi sono in JPY e inclusi di 10% tasse e 15% di servizio.

表記価格には日本円で消費税 10%とサービス料 15%が含まれております。

I piatti del menu e i prezzi sono soggetti a variazioni in base alla stagionalità e alla disponibilità.

メニュー内容および料金は季節や仕入状況等により変更となる場合がございます。