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
ダージ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

ホールローズバッド

バラの魅惑的で繊細な花香

(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

TÈ GIAPPONESE D'AUTORE |*有機日本茶* 2,500

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

Cioccolata 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

Caffe 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・パスティッチェリア 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。



(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

LA PASTICCERIA – NIKO ROMITO | *ラ・パスティッチェリアニコ・ロミート*

Frolla alle mele, vaniglia e cannella | *りんごのタルト* (N) (LS) 4,500
りんご　バニラクリーム　シナモン

Crostata con cioccolato e arancia | *チョコレートとオレンジのタルト* (N) 4,500
チョコレートケーキ　オレンジのマーマレード　チョコレートとオレンジクリーム

Monte Bianco | *モンテビアンコ* (N) (A) (LS) 4,800
栗サブレ　メレンゲ　バニラクリーム　栗クリーム　栗

Millefoglie alla nocciola | *ヘーゼルナッツミルフィーユ* (N) 4,800
キャラメリゼしたパイ生地　ヘーゼルナッツクリーム　ヘーゼルナッツプラリネクリーム
ローストヘーゼルナッツ

Torta al pistacchio | *ピスタチオのケーキ* (N) 4,800
スポンジケーキ　ピスタチオガナッシュ　ピスタチオクリーム

Torta al cioccolato e nocciole | *チョコレートとヘーゼルナッツのケーキ* (N) 4,800
チョコレートサブレ　ダークチョコレートムース　キャラメリゼしたヘーゼルナッツ

Torta al formaggio e arancia | *みかんのリコッタチーズケーキ* (N) (LS) 4,800
チーズケーキ　ヘーゼルナッツクランブル　オレンジマーマレード　みかん

Tartelletta di frutta stagionale | *旬のフルーツタルト* (N) (LS) 4,800

(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

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・チョコラート*** (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*

LECLERC BRIANT

2021 Reserve Extra Brut	Pinot Noir, Meunier	5,900
ルクレール・ブリアン		
2021 レゼルヴ・エクストラ・ブリュット	*ピノ・ノワール　ムニエ*	

Vini Bianchi | *白ワイン*

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*	

GUM PHOF

2024 Sauvignon Praesulis	Sauvignon	3,400
グムフォフ		
2024 ソーヴィニョンプレズリス	*ソーヴィニョン*	

(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*

NERVI CONTERNO
2025 Il Rosato — Nebbiolo — 2,900
ネルヴィ・コンテルノ
2025 イル 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*

RENE BOUVIER
2023 Marsannay Le Finage — Pinot Noir — 4,300
ルネ・ブーヴィエ
2023 マルサネ・ル・フィナージュ — *ピノ・ノワール*

CERETTO
2021 Barolo — Nebbiolo — 4,800
チェレット
2021 バローロ — *ネッビオーロ*

(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

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。