【Lunch】

Ciliegio
Ristorante Caffè

期間：2026 年 10 月 26 日（月）～ 2026 年 11 月 25 日（水）

26th Oct. 2026 ～ 25th Nov. 2026

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。
※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
*All prices include consumption tax, and subject to 15% service charge.
*Please be advised that menu is subject to change on availability.

夢見桜 YUMEMI SAKURA

— Chef's Recommendation —

Antipasto　前菜

Yellowtail Carpaccio with Persimmon Vinaigrette
鰤のカルパッチョ　柿のヴィネグレット

Piccola Zuppa　スープ

Sweet Potato Soup
さつまいものスープ

Primo Piatto　パスタ or リゾット

Please choose one 1〜4よりお選びください

1. Linguine with Porcini Cream Sauce
リングイネ　ポルチーニクリーム

2. Pumpkin Risotto with Gorgonozola and Balsamic Reduction
カボチャのリゾット　ゴルゴンゾーラとバルサミコソース

3. Chilled Capellini with Shrimp and Olives（＋￥200）
エビとオリーブの冷製カッペリーニ（＋￥200）

4. Ciliegio style Bolognese Spiced with Nutmeg and Cinnamon（＋￥300）
ナツメグとシナモン香るチリエージョ風ボロネーゼ（＋￥300）

Second Piatto　メインディッシュ

Please choose one 1〜4よりお選びください

1. Today's Fish Agrodolce with Salsa Verde
本日のお魚 アグロドルチェ　サルサヴェルデ

2. Pan-Seared Chicken with Balsamic-Yuzu Kosho
鶏肉のイン・パデッラ　サルサ・バルサミカ・アッロ・ユズコショウ

3. Low-Temperature Slow-Cooked KIRISHIMA Pork with Honey Mustard Sauce
霧島豚のア・バッサ・テンペラトゥーラ サルサ・アッラ・セナーペ・エ・ミエーレ

4. Grilled Wagyu Beef Fillet with Salsa Pepe Verde（＋¥4,000）
和牛フィレ肉のグリリアータ　サルサ・ペペ・ベルテ（＋¥4,000）

Pane パン　／　Dolce デザート　／　Caffè コーヒー

￥7,700　／　Seibu Prince Global Rewards（SEIBU PRINCE CLUB）会員さま　¥6,800

舞桜 Maisakura

Antipasto　前菜

Yellowtail Carpaccio with Persimmon Vinaigrette
鰤のカルパッチョ　柿のヴィネグレット

Piccola Zuppa　スープ

Sweet Potato Soup
さつまいものスープ

Primo Piatto　パスタorリゾット

Please choose one 1〜4よりお選びください

1. Linguine with Porcini Cream Sauce
リングイネ　ポルチーニクリーム

2. Pumpkin Risotto with Gorgonozola and Balsamic Reduction
カボチャのリゾット　ゴルゴンゾーラとバルサミコソース

3. Chilled Capellini with Shrimp and Olives（＋￥200）
エビとオリーブの冷製カッペリーニ（＋￥200）

4. Ciliegio style Bolognese Spiced with Nutmeg and Cinnamon（＋￥300）
ナツメグとシナモン香るチリエージョ風ボロネーゼ（＋￥300）

Pane パン　/　Dolce デザート　/　caffè コーヒー

￥4,800　／　Seibu Prince Global Rewards（SEIBU PRINCE CLUB）会員さま ¥4,300

Aperitivo

最初の一皿

Marinated Olives オリーブマリネ	¥800
Mixed Nuts ミックスナッツ	¥1,200
French Fries フライドポテト	¥1,200
Ciliegio style Pickles ピクルス	¥850
Dry Cured Ham Jerky 生ハムジャーキー	¥1,200
5 types of Cheese チーズ 5 種類盛り合わせ	¥3,200
3 types of Cheese チーズ 3 種類盛り合わせ	¥1,800

Antipasto

前菜

Combination Salad コンビネーションサラダ	¥2,600	Half Size	¥1,300
Caesar Salad シーザーサラダ	¥2,600	Half Size	¥1,300
Caesar Salad with Ham Jerky シーザーサラダ　生ハムチップのアクセント	¥3,000	Half Size	¥1,500
Caprese with Burrata Cheese and Basil Gelato, Ciliegio Style ブッラータチーズとバジルのジェラートのカプレーゼ　チリエージョスタイル	¥2,800		
Assorted Ham and Salami アフェッタート・ミスト＂ハム・サラミ３種盛り合わせ	¥3,000		
Smoked Salmon スモークサーモン	¥2,800		
Hummus Insalata フムスと豆のインサラータ	¥2,800		
Minestrone Soup ミネストローネスープ	¥1,800	Half Size	¥900
Soy Corn Soup 豆乳コーンスープ	¥1,600	Half Size	¥800
「Vegan」 Roasted Tomato Soup with Shiso Flowers ロースト トマトスープ	¥1,800	Half Size	¥900

※同じキッチンにて動物由来の食材も調理しています。
※ Animal-derived ingredients are also handled in the same kitchen.

Pizza

ピザ

Margherita
マルゲリータ ¥3,000

Qutattro Formaggi
クワトロ・フォルマッジ ¥3,600

Salami
サラミピザ ¥3,300

Light Meal

軽食

BLT Sandwich with French Fries
BLT サンドウィッチ　フライドポテト添え ¥2,800

Assortment Bread
パン4種類盛り合わせ ¥800

Pasta & Risotto

パスタとリゾット

＊グルテンフリーのパスタをご希望の方は、スタッフまでお声がけください。

(Gluten free pasta is available upon request.)

Parmesan Cheese Risotto
パルミジャーノ・レッジャーノチーズのリゾット オリーブオイルと共に ¥2,800

Chilled Capellini with Shrimp and Olives
エビとオリーブの冷製カッペリーニ ¥2,800

Pomodoro
ポモドーロ ¥2,600

Ciliegio style Bolognese Spiced with Nutmeg and Cinnamon
ナツメグとシナモン香るチリエージョ風ボロネーゼ ¥3,000

Pesce & Carne

メイン

Grilled Lobster Tail with Salsa Balsamica オマールテールのグリリアータ　サルサ・バルサミカ		¥4,800
Today's Fish Dish 本日のお魚料理		¥4,000
Veal Cutlet, Parmesan Cheese and Checca Sauce with Side Green Salad 仔牛のカツレツ　サラダ添え　パルミジャーノ・チーズとケッカ・ソース		¥4,800
Pan-Seared Chicken with Balsamic-Yuzu Kosho 鶏肉のイン・パデッラ　サルサ・バルサミカ・アッロ・ユズコショウ		¥3,800
Grilled Wagyu Beef Fillet with Marsala or Chaliapin Sauce 和牛フィレ肉のグリリアータ　マルサラ又はシャリアピンソース	100 g 200 g	¥9,200 ¥17,500
Grilled T-bone Steak with Mashed Potatoes Tボーンステーキ　マッシュポテト添え ※おおよそ40分〜50分ほどお時間をいただきます Please allow 40-50 mins for peparation.	750 g	¥16,500
Soy meat bites and French fries 大豆ミートのフリットとフライドポテトの盛り合わせ		¥2,800

Dessert Menu

デザート

Cake set (Cake and Coffee or Tea)
ケーキセット（ケーキとコーヒーまたは紅茶）¥2,700
Shine Muscat Tart（単品¥1,500）
シャインマスカットのタルト



Cake set (Cake and Coffee or Tea)
ケーキセット（ケーキとコーヒーまたは紅茶）¥2,500
（単品 ¥1,100）

Cake ケーキ	Please Choose Your Cake.
1. Strawberry Sponge Cake いちごのショートケーキ	3. Pumpkin Cheese Cake パンプキンフロマージュ
2. Chocolate Orange Cake ショコラオランジュ	4. Mont Blanc モンブラン









Beverage 飲み物	Please Choose Your Beverage.
1. Blended Coffee (Hot or Iced) ブレンドコーヒー（ホット/アイス）	3. Café au Lait (Hot or Iced) カフェオレ（ホット/アイス）
2. Tea (Hot or Iced) 紅茶（ホット/アイス）	

Tiramisu ティラミス	¥1,400
Vanilla Ice Cream バニラアイス	¥800
Sherbet シャーベット	¥800

SS

Wine List

Red Wine 赤ワイン

2022 Langhe Nebbiolo , Cascina Fontana <Italy>
ランゲ・ネッビオーロ , カッシーナ・フォンタナ
ジューシーな果実味に、シルキーなタンニンと酸味が加わったフルボディ。
By the Glass ¥3,400 / Bottle ¥19,500

2022 Nipozzano Riserva , Frescobaldi <Italy>
ニポッツァーノ・リゼルヴァ , フレスコバルディ
滑らかな口当たりと緻密なタンニン、余韻の長いミディアムフルボディ。
By the Glass ¥2,700 / Bottle ¥15,500

2022 Bourgogne Rouge Couvent Des Jacobins , Louis Jadot <France>
ブルゴーニュ・ルージュ クーヴァン・デ・ジャコバン , ルイ・ジャド
果実味と酸味のバランスが取れた、フルーティーなミディアムボディ。
By the Glass ¥1,900 / Bottle ¥11,000

2015 Amarone della Valpolicella Classico , Beltani <Italy>
アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ, ベルターニ
Bottle ¥49,000

2020 Brunello di Montalcino Castel Giocondo , Frescobaldi <Italy>
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ カステル・ジョコンド, フレスコバルディ
Bottle ¥32,000

2021 Barolo , Borgogno <Italy>
バローロ , ボルゴーニョ
Bottle ¥32,000

2020 Il Borro <Italy>
イル・ボッロ
Bottle ¥21,000

2022 Lucente , Tenuta Luce <Italy>
ルチェンテ , テヌータ・ルーチェ
Bottle ¥15,500

Wine List

White Wine　白ワイン

	By the Glass	Bottle
2023　Ladoix Les Marnes Blanches Blanc , Faiveley <France> ラドワ・レ・マルヌ・ブランシュ・ブラン ，フェヴレ 引き締まった酸味とフレッシュさを兼ね備えたリッチな辛口。	¥3,400	¥19,500
2024　Koshu Amicis , Château Mercian <Japan> 甲州　アミシス ，シャトー・メルシャン 厚みのある果実味に、旨味と爽やかな酸味が加わった辛口。	¥2,700	¥15,500
2025　Pinot Bianco , Elena Walch <Italy> ピノ・ビアンコ ，エレナ・ヴァルヒ ミネラルと生き生きとした酸味とのバランスが良いエレガントな辛口。	¥1,900	¥11,000
2023　Planeta Chardonnay <Italy> プラネタ　シャルドネ		¥22,000
2023　Virginie de Valandraud Blanc <France> ヴィルジニー・ド・ヴァランドロー　ブラン		¥15,000
2025　Tsugaru Sauvignon Blanc <Japan> 津軽ソーヴィニヨンブラン		¥14,000
2024　Falanghina , Feudi di San Gregorio <Italy> ファランギーナ ，フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ		¥11,000

Wine List

Champagne シャンパン

		By the Glass	Bottle
NV	Veuve Clicquot Yellow Label Brut <France> ヴーヴ・クリコ　イエロー・ラベル　ブリュット	¥2,800	¥16,000
NV	Ruinart Blanc de Blancs <France> ルイナール　ブラン・ド・ブラン		¥29,000
NV	Charles Heidsieck Brut Reserve <France> シャルル・エドシック　ブリュット・レゼルヴ		¥22,000
NV	Perrier Jouet Blason Rose <France> ペリエ・ジュエ　ブラゾン・ロゼ		¥19,000

Sparkling Wine スパークリングワイン

NV	Franciacorta Grande Cuvee Alma Brut <Italy> フランチャコルタ・グランデ・キュヴェ・アルマ・ブリュット	¥15,500

Glass Wine Set グラスワインセット

Champagne & White Wine or Red Wine シャンパン & 白ワイン or 赤ワイン	¥4,800
Champagne & White Wine & Red Wine シャンパン & 白ワイン & 赤ワイン	¥7,200

Alcohol
アルコール

Beer ビール

Draft Beer SAPPORO “Ebisu”
生ビール サッポロ エビス

(R)360ml ¥1,600　(L)560ml ¥2,100

Guinness Extra Stout
ギネス エクストラ スタウト
(小瓶) ¥1,700

Japanese Whisky 国産ウイスキー

	Glass:45ml
Single Malt Yoichi シングルモルト 余市	¥2,750
Single Malt Miyagikyo シングルモルト 宮城峡	¥2,750
Suntory World Whisky AO サントリー ワールドウイスキー 碧	¥2,450
Suntory CHITA サントリー知多	¥2,400
Suntory YAMAZAKI サントリー 山崎	¥3,300
Suntory YAMAZAKI 12years サントリー 山崎 12 年	¥6,150
Suntory HAKUSHU サントリー 白州	¥3,300
Suntory HAKUSHU 12years サントリー 白州 12 年	¥6,150
FUJI-SANROKU Signature Blend 富士山麓シグネーチャーブレンド	¥2,400
TAKETSURU Pure Malt 竹鶴 ピュアモルト	¥2,900

Shochu 焼酎

	Glass:60ml
Maou（Potato） 魔王（芋）	¥2,000
Kanehachi(Wheat) 兼八(麦)	¥1,600

Sake 日本酒

Dassai 39
獺祭 磨き三割九分

Glass(120ml) ¥2,100　一合(180ml) ¥3,100

American Whiskey アメリカンウイスキー

	Glass:45ml
Four Roses Platinum フォアローゼス プラチナ	¥3,450
Maker's Mark メーカーズマーク	¥1,800

Canadian Whiskey カナディアンウイスキー

	Glass:45ml
Canadian Club 12years カナディアンクラブ 12 年	¥2,100

Irish Whiskey アイリッシュウィスキー

	Glass:45ml
Bushmills Single Malt 12years シングルモルト ブッシュミルズ 12 年	¥2,100

Scotch Whisky スコッチウィスキー

	Glass:45ml
The Macallan 12 Years ザ・マッカラン 12 年 シェリーカスク	¥4,800

Cocktail
カクテル

Original Cocktail　オリジナルカクテル

SAKURA(Peach Liqueur + Cherry Blossoms Syrup + Grapefruit Juice)
さくら（ピーチリキュール+さくらシロップ+グレープフルーツジュース）　¥1,800

Cocktails　カクテル

Gin Tonic
ジントニック(ジン+トニックウォーター)　¥1,800

Negroni
ネグローニ(ジン+カンパリ＋ヴェルモット)　¥2,000

Vodka Tonic
ウォッカトニック(ウォッカ+トニックウォーター)　¥1,800

Harvey Wallbanger
ハーベイ ウォールバンガー（ウォッカ+オレンジジュース＋ガリアーノ）　¥1,800

Mojito
モヒート（ラム+ライム＋ミント+シロップ+ソーダ）　¥2,000

Cuba Libre
キューバ リブレ（ラム+ライム＋コーラ）　¥1,800

Cocktail
カクテル

Cocktails　カクテル

Campari Soda カンパリソーダ（カンパリ＋ソーダ）	¥1,800
Amaretto Ginger アマレットジンジャー（アマレット+ジンジャーエール）	¥1,800
Tequila Sunrise テキーラサンライズ(テキーラ+オレンジジュース＋グレンデンシロップ)	¥1,800
Old Fashioned オールド ファッションド(ウィスキー+アゴスチュラ・ビターズ＋砂糖)	¥2,000
Boulevardier ブルーバルディエ(ウィスキー+カンパリ＋ヴェルモット)	¥2,000
French Connection フレンチ コネクション(ブランデー+アマレット)	¥2,000
Vermouth Tonic ヴェルモット トニック(ヴェルモット+トニックウォーター)	¥1,800

Non-alcohol Cocktail
ノンアルコールカクテル

Virgin Mojito ヴァージンモヒート(フレッシュライム＋シロップ＋ソーダ)	¥1,500
Ciliegio Squash チリエージョスカッシュ(さくらエキス＋ソーダ＋レモン)	¥1,500
Saratoga Cooler サラトガクーラー(ライムシロップ＋ジンジャーエール)	¥1,350
Shirley Temple シャーリーテンプル(ざくろシロップ＋ジンジャーエール)	¥1,350

Soft Drink
ソフトドリンク

Mandarin Orange 100%Pure Juice/温州みかんジュース	¥ 1,500
Fresh Grapefruit Juice /フレッシュグレープフルーツジュース Freshly squeezed 100% Grapefruit juice	¥1,500
Cranberry Drink /クランベリードリンク	¥1,200
Cola / Cola Zero /コーラ / コーラゼロ	¥1,100
Wilkinson Ginger Ale /ジンジャーエール	¥1,100
Tomato Juice /トマトジュース	¥1,100
Black Oolong Tea /黒ウーロン茶	¥1,100
Acqua Panna(500ml)/アクアパンナ(500ml)	¥12,00
S.Pellegrino(500ml)/サンペレグリノ(500ml)	¥1,200
Suntory All Free(334ml)/サントリー オール フリー(334ml)	¥1,200

Coffee & Tea
コーヒー＆紅茶

Espresso /エスプレッソ	¥1,550
Blended Coffee /ブレンドコーヒー	¥1,500
Iced Coffee /アイスコーヒー	¥1,500
Cappuccino /カプチーノ	¥1,600
Café au lait (Hot / Ice) /カフェオレ（ホット / アイス）	¥1,550
Café latte (Hot / Ice) /カフェラテ（ホット /アイス ）	¥1,550
Tea/紅茶	¥1,600
Iced Tea/アイスティー	¥1,600
Royal Milk Tea/ロイヤルミルクティー	¥1,900

Recommendation
オリジナルハーブティー “高輪の四季”

Hibiscus & Rose
花笑み ハイビスカス＆ローズ ¥1,500

> 桜葉と同じ芳香成分を含有するハーブ「スイートクローバー」をブレンドしました。
> 最初にローズがふわっと香り、後味にほんのりさくら風味を感じていただけます。
> ハイビスカスとローズヒップの甘酸っぱい赤いハーブティーです。

Lemon Myrtle & Mint
花語り レモンマートル＆ミント ¥1,500

> レモンよりレモンらしいと言われる「レモンマートル」が主役です。
> 酸味はなく、緑茶のような味わいです。さらにペパーミントを加え、清涼感のあるブレンドに仕上げました。
> 午後のリフレッシュ、ランチ後のお口直しにすっきりとした風味がマッチします。