

## 【Lunch】



期間：2026年4月20日（月）～2026年7月8日（水）

20th Apr. 2026 ~ 8th Jul. 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.

## Antipasto 前菜

---

Salmon Insalata Trapanese  
サーモンのインサラータ トラパニ風

## Piccola Zuppa スープ

---

Creamy Burdock Soup  
牛蒡のスープ

## 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. Herring and Tomato Aglio Olio e Peperoncino  
鯧とトマトのアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ
2. Clam and Small Scallop Tomato Sauce Risotto  
浅利と小柱のトマトソースリゾット
3. Cabbage, Sakura Shrimp and Anchovy Ragu Sauce  
キャベツと桜えびとアンチョビのラグーソース
4. Ciliegio Style Bolognese with the scent of Cinnamon and Nutmeg (+ 300)  
シナモンとナツメグが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

## Antipasto 前菜

---

Salmon Insalata Trapanese  
サーモンのインサラータ トラパニ風

## Piccola Zuppa スープ

---

Creamy Burdock soup  
牛蒡のスープ

## 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 Herring and Tomato Aglio olio e Peperoncino  
鯧とトマトのアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ
- 2 Clams and Small Scallop in Tomato Sauce Risotto  
浅利と小柱のトマトソースリゾット
- 3 Cabbage, Sakura Shrimp, and Anchovy Ragu Sauce  
キャベツと桜えびとアンチョビのラグーソース
- 4 Ciliegio style Bolognese with the scent of Cinnamon and Nutmeg (+ ¥300)  
シナモンとナツメグが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 with Scallop Cream Sauce  
本日のお魚 帆立貝のジュのクリームソース
- 2 Pan Fried Chicken Breast Piselli alla Fiorentina  
鶏むね肉のイン・パデッラ ピゼッリ・アラ・フィオレンティーナ
- 3 Neopolitan Beef and Onion Genovese  
ナポリ風牛肉と玉葱のジェノベーゼ
- 4 Grilled Wagyu Beef Fillet with Salsa Pepe Verde (+ ¥3,500)  
和牛フィレ肉のグリリアータ サルサ・ペペ・ベルテ (+ ¥3,500)

---

Pane パン / Dolce デザート / Caffè コーヒー  
¥7,700

## 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 ブル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 アフエッタート・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		

## 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
Cabbage, Sakura Shrimp and Anchovy キャベツと桜えびとアンチョビのラグーソース	¥2,800
Pomodoro ポモドーロ	¥2,600
Ciliegio style Bolognese with the scent of Cinnamon and Nutmeg シナモンとナツメグが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 仔牛のカツレット 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 Fried Chicken Breast Piselli alla Fiorentina 鶏むね肉のイン・パデッラ ピゼッリ・アラ・フィオレンティーナ		¥3,800
Grilled T-bone Steak with Mashed Potatoes Tボーンステーキ マッシュポテト添え	750 g	¥16,500
※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 preparation.		
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) ¥2,500  
Sumo Citrus Tart (単品¥1,300)  
デコボンのタルト



## 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) ¥2,300  
(単品 ¥1,000)

### Cake ケーキ

### Please Choose Your Cake.

1. Strawberry Sponge Cake  
いちごのショート



3. Chocolate Orange Cake  
ショコラオレンジ



2. Pistachio Cheese Cake  
フロマージュ ピスタチオ



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)
2. Tea (Hot or Iced)  
紅茶 (ホット/アイス)
3. Café au Lait (Hot or Iced)  
カフェオレ (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

# Wine List

## Red Wine 赤ワイン

---

2022	Langhe Nebbiolo Tango, Manuel Marinacci <Italy> ランゲ・ネッピオーロ タンゴ, マヌエル・マリナッチ 柔らかな口当たりのタンニンと、バランスのとれた果実味と酸味。	By the Glass ¥2,600	Bottle ¥15,000
2022	Chianti Classico, Badia a Coltibuono <Italy> キャンティ・クラシコ, バディア・ア・コルティブオーノ フルボディの味わいながら、フルーティーで丸みを感じる味わい。	By the Glass ¥2,200	Bottle ¥13,000
2019	Chateau de Belloc <France> シャトー・ド・ペロック 微かな甘味や、心地よい酸味を感じるミディアムボディ。	By the Glass ¥1,800	Bottle ¥10,500
2013	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 ¥45,000
2019	Brunello di Montalcino, Castel Giocondo <Italy> ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ, カステル・ジョコンド		Bottle ¥28,000
2020	IL BORRO <Italy> イル・ボッロ		Bottle ¥19,000
NV	Tomi no Oka Toki no Kasane <Japan> 登美の丘 時のかさね		Bottle ¥18,000
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

---

2023 Chablis Premier Cru Mont de Milieu <France> シャブリ プルミエ・クリュ モン・ド・ミリュー 心地よい豊かな酸味に、厚みと奥行きを感じるシャルドネ。	By the Glass ¥2,600	Bottle ¥13,000
2023 Roero Arneis, Cornarea <Italy> ロエロ・アルネイス, コルナレア フルーティーな味わいと、爽やかな後味。	By the Glass ¥2,200	Bottle ¥13,000
2023 Gruner Veltliner Langenlois, Wenzel <Austria> グリュナー・フェルトリーナー・ランゲンロイス, ヴェスリ 生き生きとした果実味と、余韻に旨味が感じられる。	By the Glass ¥1,800	Bottle ¥10,500
2023 Planeta Chardonnay <Italy> プラネタ シャルドネ		Bottle ¥19,000
2020 Virginie de Valandraud Blanc <France> ヴィルジニー・ド・ヴァランドロー ブラン		Bottle ¥15,000
2023 Tsugaru Sauvignon Blanc <Japan> 津軽ソーヴィニヨンブラン		Bottle ¥14,000
2023 Falanghina, Feudi di San Gregorio <Italy> ファランギーナ フェウディ・デイ・サン・グレゴリオ		Bottle ¥11,000

---

# Wine List

## Champagne シャンパン

---

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

## Sparkling Wine スパークリングワイン

---

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

## Glass Wine Set グラスワインセット

---

<b>Champagne &amp; White Wine or Red Wine</b> シャンパン & 白ワイン or 赤ワイン		¥4,800
<b>Champagne &amp; White Wine &amp; Red Wine</b> 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	¥1,700

## Japanese Whisky 国産ウイスキー

---

Single Malt Yoichi シングルモルト 余市	¥2,400
Single Malt Miyagikyo シングルモルト 宮城峡	¥2,400
Suntory World Whisky AO サントリー ワールドウイスキー 碧	¥2,000
Suntory CHITA サントリー 知多	¥2,300
Suntory YAMAZAKI サントリー 山崎	¥2,900
Suntory YAMAZAKI 12years サントリー 山崎 12年	¥5,400
Suntory HAKUSHU サントリー 白州	¥2,900
Suntory HAKUSHU 12years サントリー 白州 12年	¥5,400
FUJI-SANROKU Signature Blend 富士山麓 シグネチャーブレンド	¥1,700
TAKETSURU Pure Malt 竹鶴 ピュアマルト	¥2,800

## Shochu 焼酎

---

Maou (Potato) 魔王 (芋)	¥1,600
Kanehachi (Wheat) 兼八 (麦)	¥1,600
Plum Wine 梅酒	¥1,500

## Sake 日本酒

---

Dassai 39 獺祭 磨き三割九分	¥2,500
------------------------	--------

## Bourbon Whiskey バーボンウイスキー

---

Wild Turkey 8 Years ワイルドターキー 8年	¥1,700
Maker's Mark メーカーズマーク	¥1,700

## Tennessee Whiskey テネシーウイスキー

---

Jack Daniel's Black ジャックダニエル ブラック	¥1,700
--------------------------------------	--------

## Irish Whiskey アイリッシュウイスキー

---

Jameson Black Barrel ジェムソン ブラックバレル	¥1,500
---------------------------------------	--------

## Scotch Single Malt Whisky スコッチシングルモルトウイスキー

---

The Macallan 12 Years ザ・マッカラン 12年	¥3,000
--------------------------------------	--------

# Cocktail

カクテル

## Mojito モヒート

---

Standard  
スタンダード ¥1,800

## 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) ¥1,600

## Long Cocktails ロングカクテル

---

Gin and Tonic  
ジントニック(ジン+トニックウォーター) ¥1,600

Bloody Mary  
ブラッディ マリー (ウォッカ+トマトジュース) ¥1,600

Salty Dog  
ソルティ ドッグ (ウォッカ+グレープフルーツジュース) ¥1,600

Sea Breeze  
シーブリーズ (ウォッカ+グレープフルーツジュース+克蘭ベリードリンク) ¥1,600

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) ¥1,600

# Cocktail

カクテル

## Long Cocktails      ロングカクテル

---

Campari (Soda/Orange) カンパリ(ソーダ/オレンジ)	¥1,600
Cassis (Soda/Orange) カシス(ソーダ/オレンジ)	¥1,600
Fuzzy Navel ファジーネーブル(ピーチリキュール+オレンジジュース)	¥1,600
Kitty キティ(赤ワイン+ジンジャーエール)	¥1,700
Shandy Gaff シャンディ ガフ(ビール+ジンジャーエール)	¥1,700
Spritzer スプリッツァ(白ワイン+ソーダ+レモン)	¥1,700
Spumoni スパモニ(カンパリ+グレープフルーツジュース+トニックウォーター)	¥1,600
Kahlua Milk カルーアミルク(カルーア+牛乳)	¥1,600

## 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)	¥1,450
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)	¥1,300
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)	¥1,300
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)	¥1,300

## Soft Drink

ソフトドリンク

Mandarin Orange 100%Pure Juice/温州みかんジュース	¥1,200
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	¥1,070
Cola / Cola Zero /コーラ / コーラゼロ	¥900
Wilkinson Ginger Ale /ジンジャーエール	¥900
Tomato Juice /トマトジュース	¥950
Black Oolong Tea /黒ウーロン茶	¥900
Milk /ミルク	¥870
Acqua Panna (500ml)/アクアパナ (500ml)	¥950
S.Pellegrino (500ml)/サンペレグリノ (500ml)	¥950
SAPPORO Premium Alcohol Free (334ml)/サッポロプレミアムアルコールフリー (334ml)	¥1,200

# Coffee & Tea

コーヒー&紅茶

Espresso / エスプレッソ	¥1,400
Blended Coffee / ブレンドコーヒー	¥1,400
Iced Coffee / アイスコーヒー	¥1,400
Cappuccino / カプチーノ	¥1,600
Café au lait / カフェオレ	¥1,500
Iced Café au lait / アイスカフェオレ	¥1,500
Tea / 紅茶	¥1,400
Iced Tea / アイスティー	¥1,400
Royal Milk Tea / ロイヤルミルクティー	¥1,700

## 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	¥1,300
-----------------------------------	--------

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	¥1,300
--	--------

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。