

LUNCH COURSES ランチコース

LA BOCCA ラボッカ

¥5,500

Appetizer 前菜

Bean curd roll with Zuwai crab, avocado and vegetables
Rémoulade sauce

ずわい蟹、アヴォカドと彩野菜の引きあげ湯葉巻 レムラードソース

Soup スープ

Chef's soup of the day

シェフおすすめのスープ

Fish 魚料理

Pan-fried monkfish and foie gras with radish confit
Truffle and burdock root sauce

あんこうとフォアグラのポワレ 冬大根のコンフィ トリュフ牛蒡のソース

Meat 肉料理

Stewed wagyu beef in red wine and berry with noodles

黒毛和牛の赤ワイン煮 ベリー風味 ノードル添え

Chef's dessert シェフおすすめのデザート

Coffee, espresso, tea or herb tea

コーヒー、エスプレッソ、紅茶またはハーブティー

TOKYO SALAD COURSE

とうきょうサラダコース

¥4,000



TOKYO SALAD dip sauce

とうきょうサラダディップ

Appetizer 前菜

Prosciutto and Mozzarella Vacca Tempura with fruit tomato and mix bean salad

生ハムとモッツァレラヴァッカのグリーン天ぷら フルーツトマトと彩ミックスビーンズのサラダ

Soup スープ

Tokyo Salad Soup of the day

本日のとうきょうサラダスープ

Your choice of Main Dish メインを1品お選びください

Grilled "FUJISAN salmon" (rainbow trout) and sautéed turnip
with tomato olive salsa

静岡県産 富士山サーモン (ニジマス) のグリル 天かぶのソテー添え
トマトとオリーブのサルサソース

OR または

Stewed wagyu beef in red wine and berry with noodles

黒毛和牛の赤ワイン煮 ベリー風味 ノードル添え

Dessert デザート

Romaine lettuce and red fruit low fat cake with endive ice cream

ロメインレタスと赤い果実の低脂肪ケーキとエンダイヴリーフのアイスクリーム

Coffee, espresso, tea or herb tea

コーヒー、エスプレッソ、紅茶またはハーブティー

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:




当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Above prices are subject to consumption tax and a 12% service charge.




表記価格に消費税と12%のサービス料を加算させていただきます。

A LA CARTE アラカルト



SOUP AND SALAD スープ サラダ

| | | |
|---|--|--------|
| | Soup of the Day 本日のスープ | ¥1,300 |
|  | Prosciutto and Mozzarella Vacca Tempura with fruit tomato and mix bean salad 生ハムとモッツアレラヴァッカのグリーン天ぷら フルーツトマトと彩ミックスビーンズのサラダ | 2,400 |
|  | Special garden salad with homemade red onion dressing とうきょうサラダと彩り野菜のスペシャルガーデンサラダ 自家製赤たまねぎドレッシング | 2,300 |
|  | Caesar salad with Prosciutto and crispy Parmesan cheese パルマハムとクリスピーパルメザンチーズのシーザーサラダ | 2,400 |
| | Bean curd roll with Zuwai crab, avocado and vegetables, Rémoulade sauce ずわい蟹、アヴォカドと彩野菜の引きあげ湯葉巻 レムラードソース | 2,600 |
| | Pan-fried ris de veau with semi-dried fig and rocket salad, red wine and port vinaigrette リドヴォーのポワレ セミドライいちじくとルッコラのサラダ仕立て 赤ワインとポルト酒のヴィネグレット | 2,400 |

FISH AND MEAT 魚料理と肉料理

| | | |
|---|--|--------------------------|
|  | Smoked "FUJISAN salmon" (rainbow trout) and sautéed turnip with tomato olive salsa 静岡県産 富士山サーモン (ニジマス) のグリル 天かぶのソテー添え トマトとオリーブのサルサソース | ¥2,800 |
| | Pan-fried monkfish and foie gras with radish confit, truffle and burdock root sauce あんこうとフォアグラのポワレ 冬大根のコンフィ トリュフ牛蒡のソース | 3,600 |
|  | Çorjander roasted KENMI chicken with cider vinaigrette 健味どりのコリアンダー風味ロースト シードルのヴィネグレット | 2,900 |
| | Roasted Okinawa pork filet and creamy Polenta with balsamic sauce やんばる豚のフィレ肉のローストとクリーミーポレンタ バルサミソース | 3,100 |
|  | Domestic branded beef rib minute steak salad with ginger and fruit dressing 国産銘柄牛リブロースのミニッツステーキサラダ 生姜とフルーツの熟成ドレッシング | 4,300 |
| | Canterbury rib steak(150g) with Japanese sauce served with double fries and roast tomato カンタベリーリブのステーキ 和風ソース 2色のフライドポテトとローストトマト添え | 3,700 |
| | Stewed wagyu beef in red wine and berry with Gorgonzola cheese and celeriac puree 黒毛和牛の赤ワイン煮 ベリー風味 ゴルゴンゾーラチーズとセロリラブのピューレ添え | 3,600 |
| | Pan-fried wagyu filet and roasted vegetables with red wine sauce 黒毛和牛フィレ肉のポワレ ロースト野菜添え カリフォルニア産赤ワインソース | 100g 6,500 150g 9,500 |

PASTA, SANDWICHES AND CURRY パスタ、サンドウィッチ、カレー

| | | |
|--|---|--------|
| | Fresh pasta / 生パスタ Pasta of the month 今月のパスタ | ¥2,200 |
| | Dried pasta / 乾麺 Linguine pepperoncino with Aomori garlic and Ogasawara chili pepper  リングイーネ 青森産にんにくと小笠原産唐辛子の激辛ペペロンチーノ Choice of three size of pasta パスタの量をお選びください(60g / 120g / 180g) | 1,900 |
| | American club house sandwich with fries アメリカンクラブハウスサンドウィッチ フライドポテト添え | 2,400 |
| | Lobster and ZUWAI crab half & half sandwich with fries ロブスターとずわい蟹のハーフ&ハーフサンドウィッチ フライドポテト添え | 2,900 |
| | Canterbury beef rib steak sandwich with Chimichurri sauce served with fries  カンタベリーリブロースのステーキサンドウィッチ チミチュリソース フライドポテト添え | 2,800 |
| | Monterey Jack cheese and bacon burger with fries モンテレージャックチーズとベーコンのバーガー フライドポテト添え | 2,800 |
| | Turkey pastrami, Gouda cheese, lettuce and tomato sandwich ターキーパストラミ、ゴーダチーズ、レタスとトマトのサンドウィッチ | 2,300 |
| | Original Japanese beef curry and rice 国産牛を使ったオリジナルビーフカレー | 2,800 |

VEGETARIAN & VEGAN ヴェジタリアン& ヴィーガンメニュー

| | | |
|--|--|------------------------|
| | Vegetable soup 野菜スープ | ¥1,500 |
| | Sautéed vegetables 野菜ソテー | 1,800 |
| | Green salad (Japanese or Italian dressing / Mayonnaise) グリーンサラダ(和風またはイタリアンドレッシング/マヨネーズ) | small 800 large 500 |

Above prices are subject to consumption tax and a 12% service charge.
表記価格に消費税と12%のサービス料を加算させていただきます。