LUNCH MENU

Lunch | 11:00 A M - 2:30 P M (WD) - 3:00 P M (WE) In this place where various cultures intersect, you can enjoy special dishes at any time of the day.





APPETIZER

Burrata with Nagano Purple and Prosciutto ブッラータチーズ ナガノパープルと生ハム	2,700					
Thinly Sliced Mushroom Salad シャンピニオンサラダ	1,700					
Horse Carpaccio Truffle Vinaigrette 馬肉フィレのカルパッチョ	2,000					
Classic Caeser Salad クラシックシーザーサラダ	1,800 Half 1,000					
French Fries Truffle & Cheese フライドポテト トリュフ&チーズ	1,300					
Tacos Salsa Verde Sauce 6th TACOS	1p / 900					
Assorted Prosciutto 生ハムの盛り合わせ	1,700					
Assorted Cheese チーズの盛り合わせ	1,800					
PASTA						
Squid Ink Tagliolini Sea Urchin Cream Sauce 生雲丹のクリームソース イカスミタリオリーニ	2,800					
Squid Ink Tagliolini Sea Urchin Cream Sauce	2,800 1,800					
Squid Ink Tagliolini Sea Urchin Cream Sauce 生雲丹のクリームソース イカスミタリオリーニ Chitarra Tomato Sause Pacific Saury and Eggplant						
Squid Ink Tagliolini Sea Urchin Cream Sauce 生雲丹のクリームソース イカスミタリオリーニ Chitarra Tomato Sause Pacific Saury and Eggplant 秋刀魚と茄子のトマトソース キタッラ Tagliatelle Cream Sause Seasonal Mushroom	1,800					
Squid Ink Tagliolini Sea Urchin Cream Sauce 生雲丹のクリームソース イカスミタリオリーニ Chitarra Tomato Sause Pacific Saury and Eggplant 秋刀魚と茄子のトマトソース キタッラ Tagliatelle Cream Sause Seasonal Mushroom 秋茸のクリームソース タリアテッレ Chitarra Wagyu Bolognése	1,800 1,900					
Squid Ink Tagliolini Sea Urchin Cream Sauce 生雲丹のクリームソース イカスミタリオリーニ Chitarra Tomato Sause Pacific Saury and Eggplant 秋刀魚と茄子のトマトソース キタッラ Tagliatelle Cream Sause Seasonal Mushroom 秋茸のクリームソース タリアテッレ Chitarra Wagyu Bolognése 特選和牛のボロネーゼ キタッラ	1,800 1,900					
Squid Ink Tagliolini Sea Urchin Cream Sauce 生雲丹のクリームソース イカスミタリオリーニ Chitarra Tomato Sause Pacific Saury and Eggplant 秋刀魚と茄子のトマトソース キタッラ Tagliatelle Cream Sause Seasonal Mushroom 秋茸のクリームソース タリアテッレ Chitarra Wagyu Bolognése 特選和牛のボロネーゼ キタッラ MAIN Grilled Chicken Enchilada	1,800 1,900 2,100					
Squid Ink Tagliolini Sea Urchin Cream Sauce 生雲丹のクリームソース イカスミタリオリーニ Chitarra Tomato Sause Pacific Saury and Eggplant 秋刀魚と茄子のトマトソース キタッラ Tagliatelle Cream Sause Seasonal Mushroom 秋茸のクリームソース タリアテッレ Chitarra Wagyu Bolognése 特選和牛のボロネーゼ キタッラ MAIN Grilled Chicken Enchilada グリルチキンエンチラーダ Beef Steak Over Rice	1,800 1,900 2,100					

SEASONAL COURSE 5,000

APPETIZER

Yellowtail Carpaccio | Trapanese 鰤のカルパッチョ トラパネーゼソース

PASTA

Chitarra | Tomato Sause | Pacific Saury and Eggplant 秋刀魚と茄子のトマトソース キタッラ

> Wagyu Bolognése 特選和牛のボロネーゼ +600

MAIN

Grilled Kirishima Pork | Balsamic Vinegar 霧島豚のグリル バルサミコソース

Red sea Bream Poiret | Puttanesca 真鯛のポワレ プッタネスカソース

Grilled Wagyu Lamp 和牛ランプのグリル +2,000

DESSERT

Mont Blanc | Sweet Potato 安納芋のモンブラン

> Coffee / Tea コーヒー / 紅茶

If you have any food allergies, and if you need help, Please let us know. 食物アレルギーをお持ちで、ご対応が必要な場合はスタッフへお申し出ください。 当店のお米は国産米を使用しております。

SPECIAL BURGER								
Big Max!! Double Burger with French Fries ビックマックス!!	2,500							
Big Max Jr! Single Burger with French Fries ビックマックス Jr!	1,900							
DESSERT								
Millefeuille Pie Mont Blanc モンブランのミルフィーユパイ	1,400							
Classic Pudding クラシックプリン	1,000							
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ [数量限定]	1,300							
Uji Matcha Affogato 宇治抹茶のアフォガード	1,100							
Parfait Shine Muscat シャインマスカットのパフェ	1,600							
Caramel Banana Eclair キャラメルバナナのエクレア	1,300							
Ice Cream [Pistachio / Strawberry] アイスクリーム [ピスタチオ / ストロベリー]	900							
Sherbet [Lemon / Today's Flavor] シャーベット [レモン / 本日のフレーバー]	900							
6TH PANCAKE								
6th Pancake 6th パンケーキ	1,900							
TOPPING								
Extra Butter エクストラバター	+300							

+300

+300

Vanilla Ice Cream バニラアイスクリーム

Fresh Whip Cream

生クリーム

DRINK MENU

WINE		6TH DAY MOËT		NON-ALCOHOL		COFFEE (HOT/ICE)	
SPUMANTE Astoria Casa Spumante / Italy アストリア カーサ スプマンテ	1,200	Moët Chandon Brut / France モエ・エ・シャンドン ブリュット * 6のつく日に限りお楽しみ頂けます	660	Grape Juice ワイン醸造用 葡萄ジュース	1,300	Coffee (Free Refuele) コーヒー	900
CHAMPAGNE	1,200			Arita Mandarim Orange Juice 伊藤農園 有田みかんジュース	1,200	Espresso エスプレッソ	S / 800 W / 900
Mandois Brut Champagne / France		BEER		KBT Kombucha			
マンドワ ブリュット シャンパーニュ	1,700	KIRIN Heartland / Japan		KBT コンブチャ	1,300	Cafe Au Lait カフェオレ	900
Henriot Brut Souverain / France アンリオ ブリュット スーヴェラン	2,600	キリンハートランド (Draft) Hoegaardan White / Belgium	1,000	Honey Ginger Lemonade ハニージンジャーレモネード	1,000	Cafe Latte	1 000
		ヒューガルデン ホワイト	1,100	Pear and Chamomile Squash		カフェラテ	1,000
ROSE Weingut Mann Rosa X / Germany		Corona Extra / Mexico		洋梨とカモミールスカッシュ	1,100	Soy Latte ソイラテ	1,000
ヴァイングート マン ローザイクス	1,300	コロナ エキストラ Brewdog Hazy Jane IPA / Scotland	1,000	Ginger Beer ジンジャービア	1,000	Oat Milk Latte	1 100
ORANGE FUNPY Orange / Nigata Japan	. (00	ブリュードック ヘイジー ジェーン IPA	1,200	ElderFlower Tonic Water エルダーフラワートニック	1,000	オーツミルクラテ	1,100
ファンピー オレンジ 2022	1,400			Plant Occasion Laboratoria			
NATURAL		COCKTAIL		Blood Orange Juice ブラッドオレンジジュース	900	SMITH TEA(HOT ONLY)	
Today's Natural Wine 本日のナチュラルワイン	ASK	Aperol Spritzer アペロールスプリッツァ	1,200	Coke コーラ	800	No.55 Lord Bergamot アールグレイ	900
WHITE Tierra Nueva Sauvignon Blanc / Chile		6th Lemon Sour 6thレモンサワー	1,000	Sweet Ginger Ale ジンジャーエール	800	No.13 Red Nectar ルイボスネクター	900
ティエラ ヌエバ ソーヴィニヨン ブラン	1,000	Craft Gin&Tonic 深川蒸留所 FUEKI ジントニック	1,400	Iced Jasmine アイスジャスミン	900	No.23 Kandy セイロンディンブラ	900
Terre Cevico Chardonnay / Italy テッレ チェヴィコ シャルドネ	1,300	Japanese Highball ジャパニーズハイボール	1,000	Iced Earl Grey アイスアールグレイ	900	No.67 Meadow カモミール	900
RED Terre Cevico Merlot / Italy テッレ チェヴィコ メルロー	1,200	Fresh Mint Mojito フレッシュミントモヒート	1,400	Non-Alcoholic Beer Biere Des AMIS BLONDE ノンアルコールビール ビアデザミブロンド	1,500	No.1912 Rose city Genmaicha 玄米茶	900
Petite Cellar Cabernet Sauvignon / America プティセラー カベルネ ソーヴィニヨン	1,400	Sangria 自家製サングリア	1,000	Sanpellegrino サンペレグリノ 750ml	1,200	No.96 Jasmin Silver Tip ジャスミン	900
Bourgogne Rouge Pinot Noir / France ブルゴーニュ ルージュ ピノノワール	2,300	White Peach Bellini 白桃のベリーニ	1,300	Fuji Mineral Water FUJI 750ml	1,200		