



MENU

DINNER MENU

**OPEN
HOURS**

6 PM - 10 PM

COLD APPETIZERS

- **Anchovies potato salad** 800(880)
アンチョビマヨネーズのポテトサラダ
- **Prosciutto and salami** 1800(1980)
生ハムとサラミの盛り合わせ
- **Tomato and water buffalo mozzarella** 1900(2090)
トマトと水牛モッツアレラのカプレーゼ
- **Furan of sea urchin and mozzarella** 900(990)
ウニとモッツアレラのフラン
- **fresh fish carpaccio** 1600(1760)
lemon herb or citron ginger
鮮魚のカルパッチョ
レモンハーブ~or柚子ジンジャー
- **Seasonal fruit caprese** 1500(1650)
季節のフルーツカプレーゼ



Assorted appetizers

- シェフの前菜の盛り合わせ(2人前)
2200(2420)
※内容は日によって異なります
- **Seasonal fruit caprese**
チーズとドライフルーツの盛り合わせ
2100(2310)

HOT APPETIZERS

- **Butter toast made scorched anchovies** 800(880)
焦がしバターアンチョビトースト
- **Beefsteak potov** 800(880)
牛すじのポトフ
- **Butter toast made scorched anchovies** 1300(1430)
チーズフレンチフライ 黒トリュフの香り
- **Anchovy garlic saute with shrimp and broccoli** 1300(1430)
海老とブロッコリーのアンチョビガーリックソテー
- **Garlic saute with oysters and green vegetables** 1300(1430)
牡蠣と青野菜のガーリックソテー
- **Butter sauteed with clingi and potatoes** 1300(1430)
エリンギとジャガイモのバターソテー

ENTRESS

- **Portini's tortilla** 1500(1650)
ポルチーニ茸のトルティージャ
- **Spicy roast chicken** 1400(1540)
スパイシーロースチキン
- **TEMARI salads** samon,anago,shrimp 2200(2420)
大麦の手毬サラダ ~サーモン,穴子,海老~



SALADS



- **S.O.A.K SALADS** 1600(1760)
ソークサラダ
- **Apple and cherry mozzarella leaf salad** 1400(1540)
リンゴとチェリーモッツアレラのリーフサラダ

SOAK



MIENU

MAIN DINNER MENU

**OPEN
HOURS**

6PM - 10PM

PASTA & RISOTTO



Angel's shrimp and sweet chili's arabisita

天使の海老とスイートチリのアラビアータリングイネ **1500(1650)**

Cream sauce pasta with mai mushroom and gorgonzola **1600(1760)**
舞茸とゴルゴンゾーラのクリームソースパスタ

● **Bolognese fettuccine** **1800(1980)**
ボロネーゼのフェットチーネ
+600(660) truffe トリュフ

Butter sauce pasta with kelp tea and dried mullet roe **1700(1870)**
昆布茶とカラスミのバターソースパスタ

● **Cream risotto of porcini mushroom** **2100(2310)**
ポルチーニ茸のクリームリゾット

SPECIAL GRILL

● **Hamburger steak Chiria Pin Sauce** **2500(2750)**

自家製ハンバーグ 200g
シャリアピンソース

Cheese Hamburger steak Mushroom White Sauce **2500(2750)**

チーズハンバーグ 200g
マッシュルームのホワイトソース

● **Babet steak scorched garlic wasabi soy sauce** **3200(3520)**

バベットステーキ 200g
焦がしニンニクわさび醤油

A4 sirloin steak **5500(6050)**

A4サーロインステーキ 150g
焦がしニンニクわさび醤油

DESSERTS



Chocolate mousse
チョコレートムース **900(990)**

Ice Cream
アイスクリーム **800(880)**