

パスタとピッツァは 魔女が運ぶ LA BEFANAの贈り物

ピッツァ - Pizza -



🌀 ナポリの定番!! ピッツァマルゲリータ 1,250yen
Pizza Margherita

🌀 牡蠣とお野菜の熱々ピッツァ 1,600yen
Pizza with Oyster and Vegetables

🌀 4種のチーズとクルミをのせたピッツァ
ハチミツをかけて召し上がれ♪ 1,650yen
Pizza with 4types Italian cheese and Walnut



パスタ - Pasta -

🌀 広島産シラスのスパゲッティーニ
高知産かぼす添え 1,400yen
Spaghettoni with Filling Shirasu

🌀 岩手産ムール貝とタコ、
オリーブのスパゲッティーニ 1,400yen
Spaghettoni with Mussel, octopus and olive

🌀 ウニのクリームスパゲッティーニ 1,800yen
Spaghettoni with Sea urchin and Cream sauce



ジャックポット汐留名物!! - Specialty of the house -



- 🍷 **絶品!! 牡蠣の天ぷら** 1人前 700yen~
 季節が選んだ岩ガキをポン酢と日本酒で召し上がれ
 Rock oyster Tempura with Ponzu vinegar and Japanese sake
- 🍷 **豪快!! 牡蠣とムール貝のワイン蒸し**
 ~タイムの香り~ 小(2人前~) 1,400yen 大(4~5人前) 2,000yen
 Full shell White wine Steam Oyster Thyme aroma
- 🍷 **ワイン蒸しを夏向けのバージョンUP!
 +エスニック風味でどうぞ!** +500yen
 + "Ethnic flavor" with Tomato and Spices
- 🍷 **パクチーと相性抜群! 追いパク** 小 300yen
大 800yen
 with Coriander
- 🍷 **ワイン蒸しを召し上がった後のお楽しみ!
 残ったスープと彩り野菜のリゾット(3種)**
 Risotto made from the Leftover soup +1,000yen
 ①オイルベース ②クリームベース ③ジェノヴァベース
 Oil base Cream base Basil base

トマトとスパイスで
ピリ辛にします

季節のお料理 - Seasonal dish -



- 🍷 **秋のキノコとポルチーニ茸の
 クリームソースリングイーネ**
 Linguini with Mushrooms and Porcino, 1,450yen
 Cream sauce
- 🍷 **脂が乗りまくった吉備女子の唐揚げ**
 Deep fried Small fish 700yen



- 🍷 **仔羊肉のロースト**
 低コレステロールなのに栄養豊富!
 Roasted Lamb 1piece 500yen
 (2piece~ご注文ください)

温かいお料理 - Hot Appetizer -



🌀 サクサク! 牡蠣フライ 4 piece 900yen
Crispy fried Oyster

🌀 ガーリックシュリンプ パクチーも一緒に! なお美味です!! 4尾 800yen
Garlic Shrimps

🌀 フライドポテト(塩 or ガーリック) 550yen
Fried Potato (Salt or Garlic salt)

🌀 甘エビのスパイシーピールフライ 900yen
Fried shrimps with Cajun spice

🌀 ワタリガニと北海道キタアカリの
クリーミーコロツケ NYではクラブケーキと言います!
Crab cake (Cream Croquette) 1,050yen



🌀 牡蠣・海老・タコの溢れる魚介アヒージョ 1,250yen
Oyster, Shrimps and Octopas Ajillo

🌀 **特大!** 牡蠣とベーコンのグラタン
~ロックフェラー・スタイル~ 1piece 600yen
Oyster and Bacon Gratin ~Rockefeller style~

焼き牡蠣いろいろ - Baked Oysters - 1piece ALL400yen

- 🌀 マルゲリータ(トマトソースとモッツアレラ)
Tomato sauce and Mozzarella cheese
- 🌀 シチリアーナ(アンチョビ、オリーブ、フレッシュトマト)
Anchovy, Olive and Fresh tomato
- 🌀 クワトロフォルマッジ(4種チーズ) 4type Cheese
- 🌀 スタンダード(正油とお酒) Soy sauce and Sake
- 🌀 香草ガーリック(ガーリックバター) Garlic butter



※表示(本体)価格に別途消費税額を申し受けます

前菜やおつまみ - Appetizer -



🌀 ちょっとピリ辛カクテルシュリンプ 850yen
Cocktail shrimp

🌀 ワカモレ(アボカドディップ)とトマト、トルティーヤ 500yen
2kinds Olive and Cream cheese on Crackers

🌀 まずは体を冷やして!!
キューリとカブ、フレッシュトマトのマリネ 600yen
Cold Caponata with Boild egg

こだわりました!!

🌀 チーズとパンの盛り合わせ 3種 1,200yen
Assorted Cheese with Bread 5種 1,800yen

🌀 亀有で食べたかまぼこ 450yen
Fish cake "Kamaboko"

🌀 2分でお出します!! 紅のさくさくえびせん 150yen
Shrimp crackers

🌀 これが旨い!! ちょっと贅沢フォアグラサラダ 1,400yen
Foie gras Salad

🌀 切りたて生ハム Tomato salad with tuna 750yen

🌀 パーニャカウダ アボカドマヨネーズ 1,300yen
Bagna cauda with Avocado mayonnaise



パクチー料理 - Coriander -

🌀 ブツ切り鮮魚とパクチーのサラダ 900yen
パクチーが嫌いな貴方! スタッフまで
Fresh fish and Coriander Salad

🌀 パクチーとお野菜のピリ辛トマト煮 600yen
本当は一番美味しいパクチーの根を使用しました
Spicy Caponata with Coriander

🌀 パクチーとケールのシーザーサラダ 600yen
Caesar salad with Coriander and Kale



🌀 追いパク 300yen 大 800yen
with Coriander 

パン - Bread -

🌀 厚切りパン Add bread 1piece 30yen

🌀 ガーリックトースト Garlic toast 500yen

