

## ANTIPASTO

<i>Spring Vegetables in Minestrone</i> 春野菜のミネストローネ	1,800
<i>Caesar Salad with Prosciutto</i> 新鮮野菜と厳選プロシュートのシーザーサラダ	2,200
<i>Buffalo Milk 100% Mozzarella and Fruit Tomato Salad "Caprese"</i> ナポリ直送水牛ミルク 100% モッツァレラとフルーツトマトのカプレーゼ	2,400
<i>Assorted Prosciutto and Salami</i> 厳選プロシュート、サラミ盛り合わせ	2,500
<i>Fresh Fish of the day Carpaccio</i> 本日の鮮魚のカルパッチョ	ask
<i>Marinated Scallop with Apple and Mixed Leaves Salad</i> 帆立のマリネ 王林のサルサ ミスティカンツァ	3,600
<i>Deep Fried Squid and Vegetables with Dried Mullet Roe</i> アオリ烏賊と旬菜のフリットウーラ カラスミのアクセント	4,000
<i>Fresh Sea Urchin and Fruit Tomato Bruschetta</i> 生雲丹とフルーツトマトのブルスケッタ	4,500

## PASTA

<i>Tomato Sauce Spaghetti</i> フルーツトマトのポモドーロフレスコ スパゲッティ	2,500
<i>Spaghetti Aglio Olio with Dried Mullet Roe and Lemon</i> カラスミと檸檬のアーリオオーリオ スパゲッティ	3,200
<i>Bucatini with Lamb Sausage and Spring Vegetables in Amatriciana</i> 仔羊サルシッチャと春野菜のアマトリチャーナ ブカティニーニ	3,400
<i>Tagliatelle with Stewed Wagyu Sauce</i> 和牛のボロネーゼ タリアテッレ	3,600
<i>Chitarra Carbonara with Truffle</i> 濃密卵のクラシックカルボナーラ トリュフがけ キタツラ	3,600
<i>Linguine Pescatore with Various Seafoods</i> 様々な魚介を贅沢に ~ペスカトーレ リングイネ~	6,300
<i>Chef's Pasta</i> 本日のおすすめプリモピアット	ask

表示価格は全て税込み価格でございます。チャージとしてお一人様 550 円頂戴いたします  
食材によるアレルギーなどがございましたら予めスタッフまでお申しつけください。

# PIZZA

Marinara	マリナーラ	1,900
Tomato, Cherry tomato, Oregano, Basil and Garlic トマト・チェリートマト・オレガノ・バジル・ニンニク		
Margherita	マルゲリータ	2,400
Basil, Mozzarella and Tomato Sauce バジル・モッツアレラ・トマトソース		
Romana	ロマーナ	2,700
Tomato Sauce, Basil, Oregano, Anchovy, Cherry Tomato, Mozzarella, Grana Padano トマトソース・バジル・オレガノ・アンチョビ・チェリートマト・モッツアレラ・グラナパダーノ		
Otto Formaggi	オットフォルマッジ ~ 8種のチーズのピッツァ ~	3,000
Tomato Sauce, Basil, Oregano, Anchovy, Cherry Tomato, Mozzarella, Grana Padano トマトソース・バジル・オレガノ・アンチョビ・チェリートマト・モッツアレラ・グラナパダーノ		
ナポリピッツァ世界コンペティション最優秀賞受賞ピッツァ D.O.C ~ドック~		3,200
Cherry Tomato, Basil and Premium Mozzarella チェリートマト・バジル・モッツアレラ (プレミアムボッコンチーニ使用)		
Prosciutto e Rucola	プロシュートルッコラ	3,400
Tomato Sauce, Prosciutto, Arugula, Mozzarella, Grana Padano トマトソース・プロシュート・ルッコラ・モッツアレラ・グラナパダーノ		
Bismarck	ビスマルク トリュフがけ	3,600
Béchamel Sauce, Mortadella, Mushroom, Egg, Mozzarella, Grana Padano, Black Pepper, Truffle ベシャメルソース・モルタデラ・マッシュルーム・半熟卵・モッツアレラ・グラナパダーノ・ブラックペッパー トリュフ		
Pizza del Giorno	本日のおすすめピッツァ	ask

# SECONDO

<i>Chef 's cooked Fish of the day</i>	ask
本日の鮮魚を最適な調理法で 120g	
<i>Grilled Chicken with Balsamic Vinegar Sauce</i>	4,400
丹波黒どりのグリリア バルサミコソース 200g	
<i>Grilled Pork with Green Pepper Sauce</i>	5,800
やぎろう豚のグリリア グリーンペッパーソース 200g	
<i>Wagyu Loin</i>	9,000
黒毛和牛ロースのロゾラート 120g	
<i>Wagyu Fillet</i>	13,200
黒毛和牛フィレのアロースト 120g	
<i>Chef 's Meat Dish</i>	ask
本日のおすすめメイン料理	

# DOLCE e FORMAGGI

<i>Assorted Gelato</i> ジェラート盛り合わせ	1,200 ~
<i>Pâtissier's Dessert of the day</i> 本日のパティシエ特製ドルチェ	ask
<i>Assorted Dessert and Fruit</i> ドルチェとフルーツの盛り合わせ	5,500
<i>Assorted Petit Four</i> プチフル盛り合わせ	1,800
<i>Assorted Cheese</i> チーズの盛り合わせ ※お好み等ありましたらスタッフまでお尋ね下さい	2,800

# CAFÉ e TÉ

**Paul Bassett** 「ワールドバリスタチャンピオンシップ」において最年少で世界チャンピオンとなる。  
ポール バセット シドニーを拠点に、アジアやヨーロッパ、世界中にエスプレッソに関する情熱や知識を発信。  
XEX TOKYO ではポール・バセットのコーヒー豆を使用しております。

<i>Espresso</i> エスプレッソ	500	<i>Cappuccino</i> カプチーノ	800
<i>Espresso Doppio</i> ダブルエスプレッソ	900	<i>Caffé Latte</i> カフェラッテ	800
<i>Lungo</i> ルンゴ ~ 香り豊かなホットコーヒー ~	600	<i>Caffé Freddo</i> アイスコーヒー	600
<i>Té Freddo</i> アイスティ	600	<i>Earl Gray</i> アールグレイ	600
<i>Té del Giorno</i> 本日のハーブティー	700		

# DIGESTIVO

<GRAPPA> <i>Grappa</i> グラッパ各種	1,600 ~	<LIQUER> <i>Limoncello</i> リモンチェットロ	900
<DESSERT WINE> <i>Recioto di Soave Le Colombare (Pieropan/Veneto)</i> レチオート ディ ソアヴェ レ コロンバール		Glass 2,100 / 500ml 10,000	

表示価格は全て税込み価格でございます。チャージとしてお一人様 550 円頂戴いたします  
食材によるアレルギーなどがございましたら予めスタッフまでお申しつけください。

Show all price are subject a tax-inclusive price. Will be table charged per person 550yen.  
Please contact upbringing to a pre-staff if you have any allergies due to food.