

Antipasto

冷たい枝豆のエスプーマ サマートリュフがけ <i>Cold Edamame Espume with Truffle</i>	¥1,600
新鮮野菜と厳選プロシュートのシーザーサラダ <i>Caesar Salad with Prosciutto</i>	¥2,200
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 <i>Buffalo Milk 100% Mozzarella and Fruit Tomato Salad "Caprese"</i>	¥2,400
厳選プロシュート、サラミ盛り合わせ <i>Assorted Prosciutto and Salami</i>	¥2,500
薫焼き鰹のカルパッチョ 夏野菜と新生姜のビネグレット <i>Grilled Bonito Carpaccio</i>	¥3,000
江戸前穴子と夏野菜のフリットウーラ 熟成バルサミコ <i>Sauteed Cogee Eel and Vegetables with Aged Balsamic Vinegar</i>	¥3,800
フォアグラジェラート 無花果とルッコラのインサラータ <i>Foie Gras Gelato with Fig and Rocket Leaves Salad</i>	¥4,000
キャビアと毛蟹、マンゴーのセルクル仕立て 黄色いガスパチョ <i>Caviar, Crab and Mango with Yellow Gazpacho</i>	¥4,800

Pizza

マリナーラ 【トマト・チェリートマト・オレガノ・バジル・ニンニク】 <i>Pizza with Tomato, Cherry tomato, Oregano, Basil and Garlic</i>	¥1,900
マルゲリータ 【バジル・モッツァレラ・トマトソース】 <i>Pizza with Mozzarella, Basil and Tomato Sauce</i>	¥2,400
ロマーナ 【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・モッツァレラ・グラナパダーノ】 <i>Pizza with Tomato Sauce, Basil, Oregano, Anchovy, Cherry Tomato, Mozzarella, Grana Padano</i>	¥2,700
オットフォルマッジ ～8種のチーズのピッツァ～ 【モッツァレラ・ゴルゴンゾーラ・フォンテーナ・タレジジョ・ブリードモー・スカモルツァ・サントモール・ペコリーノ】 <i>Pizza with 8 kinds of Cheese</i>	¥3,000
“D.O.C” ～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～ 【チェリートマト・バジル・モッツァレラ(プレミアムボッコンチーニ使用)】 <i>Pizza with Cherry Tomato, Basil and Premium Mozzarella</i>	¥3,200
プロシュートルッコラ 【トマトソース・プロシュート・ルッコラ・モッツァレラ・グラナパダーノ】 <i>Pizza with Tomato Sauce, Prosciutto, Arugula, Mozzarella, Grana Padano</i>	¥3,400
ビスマルク トリュフがけ 【ベシャメルソース・モルタデラ・マッシュルーム・半熟卵・モッツァレラ・グラナパダーノ・ブラックペッパー・トリュフ】 <i>Pizza with Béchamel Sauce, Mortadella, Mushroom, Egg, Mozzarella, Grana Padano, Black Pepper, Truffle</i>	¥3,600
本日のおすすめピッツァ <i>Chef's Pizza</i>	ask

Primo

フルーツマトのポモドーロフレスコ スパゲッティ <i>Tomato Sauce Spaghetti</i>	¥2,500
丹波黒どりのラゲーソース ピチ <i>Pici with Chicken Ragu Sauce</i>	¥2,800
和牛のボロネーゼ スパゲッティ (+¥500 本日の生パスタ) <i>Spaghetti with Stewed Wagyu Sauce (+ ¥500 Fresh Pasta of the day)</i>	¥3,000
濃密卵のクラシックカルボナーラ サマートリュフがけ キタツラ <i>Chitarra Carbonara with Truffle</i>	¥3,600
様々な魚介を贅沢に ~ペスカトーレ リングイネ~ <i>Linguine Pescatore with Various Seafoods</i>	¥6,000
本日のおすすめプリモピアット <i>Chef's Pasta</i>	ask

Secondo

本日の鮮魚を最適な調理法で 120g <i>Chef's cooked Fish of the day</i>	ask
厳選銘柄鶏 本日の仕立てで 200g <i>Today's Cooked Chicken</i>	ask
厳選銘柄豚 本日の仕立てで 200g <i>Today's Cooked Pork</i>	ask
黒毛和牛ロースのロゾラート 120g <i>Wagyu Loin</i>	¥9,000
松阪牛ロースのロゾラート 120g <i>Matsusaka Wagyu Loin</i>	¥12,000
本日のおすすめメイン料理 <i>Chef's Meat Dish</i>	ask

Dolce e Formaggi

ジェラート盛り合わせ <i>Assorted Gelato</i>	¥1,200
本日のパティシエ特製ドルチェ <i>Pâtissier's Dessert of the day</i>	ask
ドルチェとフルーツの盛り合わせ <i>Assorted Dessert and Fruit</i>	¥4,000
プティフル盛り合わせ <i>Assorted Petit Four</i>	¥1,800
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 <i>Assorted Cheese</i>	¥2,600

Café & T   カフェ



Paul Bassett ポール バセット

「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。
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。

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

Digestivo 食後酒

<Grappa>

グラッパ各種 ¥ 1,600 ~
Grappa

<Liquer>

リモンチェッロ ¥ 900
Limoncello

<Dessert Wine>

レチョート デイ ソアヴェ レ コロンバーレ Glass ¥ 2,100 500ml ¥ 10,000
Recioto di Soave Le Colombare (Pieropan/Veneto)

*表示価格は全て税込み価格でございます。 ※ *Applicable taxes are included in the price noted.*
※ チャージお一人様550円頂戴しております ※ *Table charge 550 yen per person,*