

# L'IGNIS

WOOD BURNING GRILL

## SOURDOUGH BREAD by BARTIZAN BREAD FACTORY

サワードウブレッド (2 pieces) 230 (税込253)  
(4 pieces) 450 (税込495)  
BUTTER / バター 100 (税込110)

## APPETIZER

Chicken Liver Mousse  
with French Spice Cake  
鶏白レバームースとパンデピス

590 (税込649)

“Speck” Smoked Prosciutto  
イタリア産燻製生ハム “スペック”

820 (税込902)

Mortadella  
モルタデッラ

820 (税込902)

Sliced Chorizo Iberico  
スペイン産イベリコ豚のチョリソー

820 (税込902)

Seasonal Green Salad  
季節のグリーンサラダ

850 (税込935)

Caesar Salad with Grilled Bacon  
農家のベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ

1,300 (税込1,430)

Wood Burned Japanese Beef Steak Tartare  
薪火でグリルした国産牛のタルタル

1,450 (税込1,595)

Anchoiade with Seasonal Vegetables  
旬野菜のアンショワイヤード

1,400 (税込1,540)

Fish Carpaccio  
鮮魚のカルパッチョ

1,600 (税込1,760)

Seasonal Fruits and Burrata Caprese  
季節の果実とブラータチーズのカプレーゼ

1,800 (税込1,980)

## Charcuterie Platter

シャルキュトリー 3種盛り合わせ 3 kinds 900 (税込990)  
Mortadella, Chorizo, Speck  
モルタデッラ / チョリソー / スペック

5種盛り合わせ 5 kinds 1,650 (税込1,815)

Mortadella, Chorizo, Speck, Liver Mousse,  
Pate de Campagne

モルタデッラ / チョリソー / スペック / レバームース /  
パテドカンパーニュ

Pate de Campagne  
パテドカンパーニュ

900 (税込990)

Oysters and Green Leek Ajillo  
牡蠣とネギのアヒージョ

950 (税込1,045)

Homemade Baguette 100 (税込110)  
自家製バゲット

Marinated Octopus and  
Seasonal Ingredients  
タコのマリネと季節の味覚

1,300 (税込1,430)

## SNACK

Smoked Mixed Nuts  
燻製ミックスナッツ

500 (税込550)

Assorted 3 kinds of Cheeses  
3種チーズ盛り合わせ

1,500 (税込1,650)

Marinated Olives  
オリーブマリネ

500 (税込550)

Canape with Fig and Cream Cheese  
いちじくとクリームチーズのカナッペ

650 (税込715)

# L'IGNIS

WOOD BURNING GRILL

## PASTA AND RISOTTO

|  |                 |
|--|-----------------|
| Oysters and Kyoto Mizuna Peperoncino Tonnarelli<br>Handmade Pasta Fresca by "Karasu Fushichou of Asakusa Kaikaro"<br>牡蠣と京水菜のペペロンチーノ トンナレツリ<br>浅草開化楼不死鳥カラス氏手打ち 低加水パスタフレスカ使用 | 1,350 (税込1,485) |
| Dry-Aging Beef Bolognese<br>Handmade Pasta Fresca by "Karasu Fushichou of Asakusa Kaikaro"<br>ドライエージングビーフのボロネーゼ<br>浅草開化楼不死鳥カラス氏手打ち 低加水パスタフレスカ使用                            | 1,750 (税込1,925) |
| Scallops and Canola Flower Cream Risotto<br>ホタテと菜の花のクリームリゾット   | 1,450 (税込1,595) |

## WOOD BURNING GRILL

|   |  |  |                |
|---|--|--|----------------|
| Our Housemade Dry-Aged Beef Steak<br>自社熟成 ドライエージングビーフステーキ | Sirloin 5,500 (税込6,050) /150g<br>サーロイン | Rib Eye 5,800 (税込6,380) /250g<br>リブロース   |                |
| Grilled Shamo Chicken<br>川俣シャモの胸肉のグリル                     | 3,200 (税込3,520) /p                     | Grilled Asparagus<br>アスパラガスのグリル          | 300 (税込330) /p |
| Roasted Prime Skirt Steak<br>プライムビーフ ハラミのロースト             | 3,000 (税込3,300) /200g                  | Roasted Onions<br>玉ねぎのロースト               | 300 (税込330) /p |
| Grilled Japanese Beef Top Round<br>国産牛内もものグリル             | 3,400 (税込3,740) /200g                  | Grilled Vegetable Platter<br>グリル野菜の盛り合わせ | ASK            |

## SIDE DISH

|  |             |                         |             |
|--|-------------|-------------------------|-------------|
| Firewood Flavored Mashed Potatoes<br>薪の薫るマッシュポテト | 680 (税込748) | French Fries<br>フレンチフライ | 590 (税込649) |
|--|-------------|-------------------------|-------------|

## DESSERT

|  |                      |
|--|----------------------|
| Gateau Chocolate and Condensed Milk Sherbet<br>ガトーショコラ 練乳ソルベ | 900 (税込990)          |
| Homemade Ice Cream or Sherbet<br>自家製アイスクリーム または シャーベット       | 500 (税込550) /1 scoop |