

## CHARCUTERIE

### Charcuterie Platter

シャルキュトリー

3種盛り合わせ 3 kinds 1,500 (税込1,650)

Mortadella, Chorizo, Jamon Serrano  
モルタデッラ/チョリソー/ハモンセラノ

5種盛り合わせ 5 kinds 2,000 (税込2,200)

Mortadella, Chorizo, Jamon Serrano, Liver Mousse, Pate de Campagne  
モルタデッラ/チョリソー/ハモンセラノ/レバームース/パテドカンパーニュ

### Jamon Serrano

ハモンセラノ

900 (税込 990)

### Recommend

### Chicken Liver Mousse with French Spice Biscuits

鶏白レバームースとパンデビス

800 (税込 880)

### Mortadella

モルタデッラ

900 (税込 990)

### Sliced Chorizo Iberico

スペイン産イベリコ豚のチョリソー

900 (税込 990)

### Pate de Campagne

パテドカンパーニュ

1,000 (税込 1,100)

## SMALL SHARE

### Today's Cured Fish Carpaccio

鮮魚のカルパッチョ

1,650 (税込 1,815)

### Recommend

### Grilled Tuna, Seasonal Vegetable Anchoiade

マグロの薪焼き 旬野菜のアンショワイヤード

1,900 (税込 2,090)

### Recommend

### Fresh Burrata, Seasonal Fruits

季節の果実とブラータチーズのカプレーゼ

1,900 (税込 2,090)

### Wood Burned Beef Tartare, Beef Garum, Melba

薪火でグリルした国産牛のタルタル

1,550 (税込 1,705)

### Oyster and Seasonal Vegetable Ajillo

牡蠣と旬野菜のアヒージョ

1,200 (税込 1,320)

Baguette 1p 100 (税込 110)

バゲット1p

### Seasonal Vegetable Pickles

旬野菜のピクルス

550 (税込 605)

### Smoked Mixed Nuts

燻製ミックスナッツ

550 (税込 605)

### Marinated Olives

オリーブマリネ

550 (税込 605)

### Assorted 3 kinds of Cheeses

3種チーズ盛り合わせ

1,600 (税込 1,760)

### Fig & Cream Cheese Canape

いちじくとクリームチーズのカナッペ

700 (税込 770)

# L'IGNIS

WOOD BURNING GRILL

## VEGETABLES

### Seasonal Green Salad

季節のグリーンサラダ

880 (税込 968)

### Caesar Salad, Iberico Bacon

イベリコ豚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)

#### Recommend

### Grilled Romaine Lettuce, Caesar Dressing, Iberico Bacon

薪焼きロメインレタスとイベリコ豚ベーコンのグリルサラダ

1,500 (税込 1,650)

#### Recommend

### Seasonal Vegetable Anchoiade, Anchovy Lemongrass Dressing

旬野菜のアンショワイヤード アンチョビとレモン草のソース

1,200 (税込 1,320)

## WOOD BURNING GRILL

#### Recommend

### In-House Dry Aged Beef Sirloin

自社熟成 ドライエイジングビーフステーキ

厳選した国産ブランド牛の雌牛のみを自社倉庫にて発酵熟成かけたエイジングビーフです

5,800 (税込 6,380)/150g

11,600 (税込 12,760)/300g

### In-House Dry Aged Beef T-Bone

自社熟成 ドライエイジングTボーン 800g

ヒレ肉とサーロインが一度に楽しめます

Limited Quantity  
数量限定

19,000 (税込 20,900)/800g

### Japanese Beef Tenderloin

国産牛フィレのグリル

6,500 (税込 7,150)/150g

13,000 (税込 14,300)/300g

### Japanese Beef Chateaubriand

国産牛シャトーブリアン

Limited Quantity  
数量限定

8,000 (税込 8,800)/150g

### Japanese Beef Top Round

国産牛内もものグリル

3,600 (税込 3,960)/200g

5,400 (税込 5,940)/300g

7,200 (税込 7,920)/400g

### Premium Beef Hanger Steak

牛ハラミのグリル

3,200 (税込 3,520)/200g

4,800 (税込 5,280)/300g

6,400 (税込 7,040)/400g

### New Zealand Lamb Tenderloin

ニュージーランド産仔羊フィレのグリル

3,800 (税込 4,180)/200g

### Ezo Venison Knuckle

蝦夷鹿 芯玉のグリル ※芯玉(しんたま)は、もも肉の部位の一つです。

3,300 (税込 3,630) /p

### Japanese Chicken Thigh

国産鶏もも肉のグリル

2,200 (税込 2,420) /p

### Fish of the Day

本日の鮮魚のグリル

2,200 (税込 2,420)

## SIDE DISH

### Grilled Vegetable Platter

グリル野菜の盛り合わせ

2,200 (税込 2,420)  
Half 1,300 (税込 1,430)  
Half

### Grilled King Trumpet Mushroom

エリンギ

300 (税込 330)/p

### Roasted Onions

あまーい玉ねぎじっくりロースト

300 (税込 330)/p

### Firewood Flavored Mashed Potatoes

薪の薫るマッシュポテト

680 (税込 748)

### Grilled Asparagus

アスパラガスのグリル

300 (税込 330)/p

### French Fries (Plain or Spice)

フレンチフライ(プレーン or スパイス)

680 (税込 748)

### Grilled Eggplant

ナス

300 (税込 330)/p

## PASTA & RISOTTO

### Dry Aged Beef Bolognese

Handmade Pasta Fresca by "Karasu Fushichou of Asakusa Kaikaro"

ドライエージングビーフのボロネーゼ

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

1,800 (税込 1,980)

### Gnocchi, Hasegawa Mushroom Creamy Sauce

長谷川マッシュルームのクリームニョッキ

1,300 (税込 1,430)

### Cream Risotto, Prosciutto, Asparagus

生ハムとアスパラガスのクリームリゾット

1,700 (税込 1,870)

### Pasta of the Day

本日のパスタ

1,600 (税込 1,760)

## DESSERT

### Gateau Au Chocolat & Condensed Milk Ice Cream

ガトーショコラと練乳ソルベ

900 (税込 990)

### Cream Brulee, Seasonal Fruit Sorbet

クレームブリュレと季節のソルベ

1,150 (税込 1,265)

### Selection of Scoop of Ice Cream

自家製アイスクリームまたはシャーベット

550 (税込 605) / 1 scoop

#### Condensed Milk

練乳ソルベ

#### Smoked Milk

燻製ミルク

#### Seasonal Fruits

季節のフルーツ