



Toast Toppers

色とりどりの具材を使ったDNが提案するトーストメニュー。8種類の中から4つお選びください。 ¥1045 ¥1150

Fresh Tomato & Basil	トマト&バジル	Fresh Vegetable	フレッシュベジタブル
Ratatouille	ラタトゥイユ	Grilled Vegetable	グリルドベジタブル
Blue Cheese & Maple	ブルーチーズ&メープル	Cheese Melt	チーズメルト
Tuna & Beans	ツナ&ビーンズ	Salami & Jam	サラミ&ジャム

Cheese Board チーズの盛り合わせ

3 kinds of cheese 3種のチーズと枝付きレーズン ¥1045 ¥1150

(Parmigiano reggiano, Gorgonzola, Cheddar & Raisins)

5 kinds of cheese 5種のチーズと枝付きレーズン ¥1418 ¥1560

(Parmigiano reggiano, Gorgonzola, Cheddar, Cream cheese, Mozzalera & Raisins)

Salad (+ Recommend)

Garden Salad ガーデンサラダ (産地直送の野菜を彩豊かにオイルドレッシングで) (Avocado+¥270) ¥1209 ¥1330

Caesar Salad with Panchetta シーザーサラダ (ロメインレタスに自家製のドレッシング、自家製パンチェッタ入り) (Avocado+¥270) ¥1255 ¥1380

Soup

Monthly Original Soup 今月のスープ(旬の野菜や季節の具材を使った月替わりのスープ) ¥ASK

New England Clam Chowder クラムチャウダー(具材がたっぷり入ったクリーミーな魚介スープ) ¥845 ¥930

Grill 厳選された食材のグリル料理やフードをお楽しみください！

Beef	Grilled Steak (250g)	グリルステーキ(オーストラリア産肩ロース使用。赤身と脂身のバランスが絶妙。岩塩、マスタード)	¥2391 ¥2630
	Tariata with Balsamic source (200g)	タリアータ(オーストラリア産肩ロース使用。薄切りステーキをバルサミソースで)	¥2118 ¥2330
Chicken	Grilled Herb Chicken (200g)	グリルハーブチキン(オレガノ、タイム、ローズマリーなどと一緒にオープンで。15分ほどお時間かかります)	¥1664 ¥1830
Lamb	Lamb Chop with Balsamic source (2p)	ラムチョップ(生後1年未満の子羊の肉。羊特有の匂いも少なく、柔らかくジューシーな食感。バルサミソース)	¥1845 ¥2030
Vegetable	Colorful Seasons Vegetables	彩り野菜のグリル(赤・黄パプリカ、ズッキーニ、ナス、アボカド、赤・黄ピーズ、トマト、クレソン)	¥1527 ¥1680



Sandwich with small salad (+ Recommend)

+Deli Plate Set +¥470 サンドイッチとサラダのセットに加えて、お好きなデリを下記より2種追加できます。

Carrot Rappe	キャロットラペ	Caprese	カプレーゼ	Hummus	フムス	Ratatouille	ラタトゥーユ
--------------	---------	---------	-------	--------	-----	-------------	--------

P.L.T P.L.T (自家製パンチェッタ、レタス、トマト 手間と暇をかけた甘みの凝縮された自家製パンチェッタDNの看板メニューです) (Avocado+¥270) ¥1345 ¥1480

Fresh Vegitable フレッシュベジタブル (フレッシュアボカド、キュウリ、アルファルファ、自家製カッテージチーズなど) (Mozzallera Cheese +¥270) ¥1255 ¥1380

Grilled Vegitable グリルドベジタブル (赤、黄パプリカ、ズッキーニ、ナス、オニオンをグリルし、溶けたモッツアレラと) (Pancetta+¥470) ¥1345 ¥1480

Tuna & Beans ツナ&ビーンズ (ツナ、玉ねぎをいれた豆のサラダと一緒に) (Avocado + ¥270) ¥1318 ¥1450

Philliy's Cheese Steak フィリーズチーズステーキ (スライスしたステーキをグリルオニオンとたっぷりのチーズで) (Jalapeno +¥270) ¥1891 ¥2080

Appetizer

Appetizer Platter 前菜盛り合わせ (生ハム、チーズ) ¥1155 ¥1270

Uncured Ham And Salami Platter 生ハムとサラミの盛り合わせ ¥1718 ¥1890

Jamón Serrano	ハモンセラーノ	¥918 ¥1010
Mortadella	モルタデッラ	¥1009 ¥1110
Dry Salami	ドライサラミ	¥827 ¥910

Side

Shrimp in Garlic Sauce エビのアヒージョ(トースト付き) ¥1045 ¥1150

Mushroom & Pancetta in Garlic Sauce きのごアヒージョ(トースト付き) ¥1045 ¥1150

Natural Fried Potatoes 皮付きフライドポテト(北海道産インカのめざめ使用) ¥555 ¥610

Onion Rings オニオンリング(ビールを使った衣でカリッとした食感) ¥782 ¥860

Coleslaw of Red Cabbage 紫キャベツのコールスロー(ヨーグルトソースにクミンの香り) ¥500 ¥550

Carrot Rappe キャロットラペ(フランスの定番料理。ピネガーとレーズンを合わせて) ¥500 ¥550

Ratatouille ラタトゥーユ(彩り豊かな野菜をトマトでさっぱりと煮込んだ南仏の家庭料理) ¥718 ¥790

Hummus フムス(ひよこ豆とねりごまをペースト状にして、パンにディップ。中東の代表的な料理) ¥718 ¥790

Falafel ファラフェル(ひよこ豆をバサリや香辛料で混ぜ合わせて揚げたコロッケのようなもの。ねりごまを使ったタヒニソースで) ¥873 ¥960

Grilled Chicken

グリルドチキン (オープンで焼き上げたチキンにモッツアレラチーズ) (Avocado +¥270) ¥1318 ¥1450

Shrimp Po'boy

シュリンプ ポボーイ (ニューオリンズ州の名物料理、揚げたてのエビ、紫キャベツのコールスローとタルタルソースで) (Avocado +¥270) ¥1345 ¥1480

Pulled Pork with Marmalade

ブルドボーク (アメリカ南部の豚肉料理にマーマレードのアクセントを) (Egg +¥220) ¥1500 ¥1650

Brown Mushroom & Cheese

マッシュルーム&チーズ (4種のきのこ玉ねぎのグリルとたっぷりのチーズ) (Pancetta +¥470) ¥1555 ¥1710

Monthly Sandwich

マンスリーサンドイッチ (旬な具材や季節に応じたサンドイッチをマンスリーで) ¥ASK

Extra

+ Egg / Pickles エッグ/ピクルス ¥200 ¥220

+ Avocado / Cheese / Jalapeno アボカド/チーズ/ハラペーニョ ¥245 ¥270

+ Pancetta 自家製パンチェッタ ¥427 ¥470