



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。 ¥1064 ¥1170

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 ¥1064 ¥1170

(Parmigiano reggiano, Gorgonzola, Cheddar & Raisins)

5 kinds of cheese 5種のチーズと枝付きレーズン ¥1436 ¥1580

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

Salad (+ Recommend)

Garden Salad ガーデンサラダ (産地直送の野菜を彩り豊かにオールドレッシングで) (Avocado +¥280) ¥1227 ¥1350

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 +¥280) ¥1273 ¥1400

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) ¥864 ¥950

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)	¥3036 ¥3340
	Tagliata with Balsamic Sauce (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コソースで)	¥2855 ¥3140
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分ほどお時間がかかります)	¥2000 ¥2200
Lamb	Lamb Chop with Balsamic Sauce (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。バルサミコソース)	¥2627 ¥2890
Vegetable	Colorful Seasonal 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・黄ピーツ、トマト、クレンソ)	¥1545 ¥1700



Sandwich with small salad (+ Recommend)

+Deli Plate Set +¥490 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 +¥280) ¥1364 ¥1500

Fresh Vegetable 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) (Mozzarella Cheese +¥280) ¥1273 ¥1400

Grilled Vegetable 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 +¥480) ¥1364 ¥1500

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 + ¥280) ¥1364 ¥1500

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 +¥280) ¥1982 ¥2180

Appetizer

Appetizer Platter 前菜盛り合わせ (生ハム、チーズ) ¥1173 ¥1290

Uncured Ham and Salami Platter 生ハムとサラミの盛り合わせ ¥1736 ¥1910

Jamón Serrano	ハモンセラーノ	¥936 ¥1030
Mortadella	モルタデッラ	¥1027 ¥1130
Dry Salami	ドライサラミ	¥845 ¥930

Side

Shrimp in Garlic Sauce エビのアヒージョ (トースト付き) ¥1064 ¥1170

Mushroom & Pancetta in Garlic Sauce きのごアヒージョ (トースト付き) ¥1064 ¥1170

Natural Fried Potatoes 手割りフライドポテト (手でちぎったジャガイモのカリッとした食感) ¥591 ¥650

Onion Rings オニオンリング (玉ねぎの甘味を引き出すサクッとした衣) ¥873 ¥960

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) ¥518 ¥570

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) ¥518 ¥570

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) ¥736 ¥810

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) ¥736 ¥810

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) ¥891 ¥980

Grilled Chicken	グリルドチキン (オープンで焼上げたチキンにモッツアレラチーズ) (Avocado +¥280) ¥1336 ¥1470
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 +¥280) ¥1364 ¥1500
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 +¥230) ¥1591 ¥1750
Brown Mushroom & Cheese	マッシュルーム&チーズ (4種のきのこと玉ねぎのグリルとたっぷりのチーズ) (Pancetta +¥480) ¥1573 ¥1730
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



Grilled Chicken グリルドチキン (オープンで焼上げたチキンにモッツアレラチーズ) (Avocado +¥280) ¥1336 ¥1470

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 +¥280) ¥1364 ¥1500

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 +¥230) ¥1591 ¥1750

Brown Mushroom & Cheese マッシュルーム&チーズ (4種のきのこと玉ねぎのグリルとたっぷりのチーズ) (Pancetta +¥480) ¥1573 ¥1730

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 ¥209 ¥230

+ Avocado / Cheese / Jalapeno アボカド/チーズ/ハラペーニョ ¥255 ¥280

+ Pancetta 自家製パンチェッタ ¥436 ¥480