



Toast Toppers

色とりどりの具材を使ったDNが提案する新しいトーストメニュー。8種類の中から4つお選びください **¥982** ¥1080

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 **¥982** ¥1080

(Parmigiano reggiano, Gorgonzola, Cheddar & Raisins)

5 kinds of cheese 5種のチーズと枝付きレーズン **¥1355** ¥1490

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

Salad (+ Recommend)

Organic Garden Salad オーガニックガーデンサラダ (産地直送の野菜を彩豊かにオイルドレッシングで) (Avocado + ¥210) **¥1127** ¥1240

Caesar Salad with Panchetta シーザーサラダ (ロメインレタスに自家製のシーザードレッシング、自家製パンチェッタ入り) (Avocado + ¥210) **¥1173** ¥1290

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) **¥718** ¥790

Glil 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	US Rib Eye Steak (250g)	US産リブアイステーキ (US産プライム肉使用。赤身と脂身のバランスが絶妙。岩塩、マスタード)	¥2264 ¥2490
	Tariata with Balsamic source (150g)	タリアータ (US産プライム肉使用。薄切りステーキをバルサミソースで)	¥1991 ¥2190
Pork	Pork Chop (250g)	骨付きポークチョップ (豚の骨つきロース肉。厚みもありジューシー)	¥1809 ¥1990
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)	¥1536 ¥1690
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)	¥1718 ¥1890
Vegetable	Colorful Seasons Vegetables	彩り野菜のグリル (赤・黄パプリカ、ズッキーニ、なす、アボカド、赤・黄ピーズ、トマト、クレンソ)	¥1400 ¥1540



Sandwich (+ Recommend)

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 + ¥210) **¥1264** ¥1390

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) (Mozzallera Cheese + ¥210) **¥1173** ¥1290

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、溶けたモツアレラと) (Pancetta + ¥410) **¥1264** ¥1390

Tuna & Beans ツナ&ビーンズ (ツナ、紫玉ねぎをいれた豆のサラダと一緒に) (Avocado + ¥210) **¥1236** ¥1360

Philly's Cheese Steak ファイ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) (Pickles + ¥160) **¥1809** ¥1990

Grilled Chicken グリルドチキン (オープンで焼き上げたチキンにモツアレラチーズ) (Avocado + ¥210) **¥1236** ¥1360

Shrimp Po'boy シュリンプポボーイ (ニューオー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 + ¥210) **¥1264** ¥1390

Pulled Pork with Marmalade プルドポーク (アメリカ南部の豚肉料理にマーマレードのアグビントを) (Egg + ¥160) **¥1418** ¥1560

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 + ¥410) **¥1473** ¥1620

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ズリーで) **¥ASK**

Extra

+ Egg / Pickles エッグ/ピクルス **¥145** ¥160

+ Avocado / Cheese アボカド/チーズ **¥191** ¥210

+ Pancetta 自家製パンチェッタ **¥373** ¥410

Appetizer Platter 前菜盛り合わせ (パテ・ド・カンパーニュ 生ハム チーズ) **¥1091** ¥1200

Uncured Ham And Salami Platter 生ハムとサラミの盛り合わせ **¥1655** ¥1820

Jamón Serrano	ハモンセラーノ	¥855 ¥940
Prosciutto	プロシュート	¥855 ¥940
Coppa	コツパ (スパイスを兼ね備えた肩ロースの生ハム)	¥945 ¥1040
Dry Salami	ドライサラミ	¥764 ¥840
Pate de Campagne	パテ・ド・カンパーニュ	¥900 ¥990

Side

Shrimp in Garlic Sauce エビのアヒージョ (トースト付き) **¥982** ¥1080

Mushroom & Coppa in Garlic Sauce きこのアヒージョ (トースト付き) **¥982** ¥1080

Natural Fried Potatoes 皮付きフライドポテト (北海道産インカのみぞめ使用) **¥491** ¥540

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) **¥718** ¥790

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タミンの香り) **¥436** ¥480

Carrot Rappe キャロットラペ (フランスの定番料理 ビネガーとレーズンを合わせて) **¥436** ¥480

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) **¥655** ¥720

Hummus フムス (ひよこ豆とねりごまペースト状にして、パンにディップ 中東の代表的な料理) **¥655** ¥720

Falafel ファラフェル (ひよこ豆をバヒ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) **¥809** ¥890