



Dinner Menu

Food/21:00 L.O Drink/21:30 L.O



NATURAL TABLE

当店は季節に合わせた素材を使用しており、盛り付けなどが異なる場合がございます。ご了承ください。

Antipasuto

前菜



有機ジャガイモと

自家製マヨネーズのポテトサラダ



サーモンのカルパッチョ

自家製生姜ジュレソース

生ハム

タパススタイル



Recommend

1つで2、3名さまに
ぴったりの量です!



NATURAL TABLE名物

色々前菜の盛り合わせ

NATURAL TABLE名物 色々前菜の盛り合わせ(2.3名様どうぞ) ￥1,650

生ハム タパススタイル ￥550

カリカリバケット(薄切りカリカリパン) ￥440

バケット ￥440

有機ジャガイモと自家製マヨネーズのポテトサラダ ￥440

芳寿豚の鉄板ソーセージ ￥660

サーモンのカルパッチョ 自家製生姜ジュレソース ￥1,320

Insalata サラダ



有機野菜と鶏胸肉、
自家製マヨネーズのサラダ ¥770

生ハムと有機野菜のサラダ ¥660

小海老と自家製玉ねぎ
ドレッシングのサラダ ¥880



Recommend
当店おすすめ!



ちくわまみれのアヒージョ
シラスのせ

Olio 低温圧搾 高オレインの こだわり油の料理

- | | |
|--------------------------|------------|
| ポテトフライ ハーブソルト風味 | レギュラー ¥660 |
| | ハーフ ¥440 |
| ポテトフライ チーズ&ペッパー風味 | レギュラー ¥770 |
| | ハーフ ¥550 |
| 鶏ももの唐揚げ レモンソルト風味 | ¥770 |
| コールドプレスオイルの揚げニョッキ コンソメ風味 | ¥550 |
| 小海老のアヒージョ(コールドプレスオイル) | ¥1,320 |
| キノコのアヒージョ(コールドプレスオイル) | ¥990 |
| ちくわまみれのアヒージョ シラスのせ | ¥770 |



ポテトフライ
ハーブソルト風味



コールドプレスオイルの
揚げニョッキ

＼ ぜひ一緒に! ／

- | | |
|---------------------|------|
| カリカリバケット(薄切りカリカリパン) | ¥440 |
| バケット | ¥440 |

Second

メイン料理



自家製ハンバーグ
有機トマトとチーズの
熱々鉄板おつまみスタイル



とろとろに煮込んだ牛バラ肉
有機野菜添え



牛リブステーキ
有機焼き野菜添え

自家製ハンバーグ ¥990
有機トマトとチーズの
熱々鉄板おつまみスタイル

牛ハラミの鉄板ミニステーキ ¥1,100

とろとろに煮込んだ牛バラ肉 ¥1,980
有機野菜添え

牛リブステーキ ¥2,200
有機焼き野菜添え

ソムリエ厳選の
ワインがよく合います!



牛ハラミの
鉄板ミニステーキ

Primo Piatto パスタ・リゾット

シンプルな有機トマトソースのポモドーロ 生パスタ タリオリーニ	¥880
有機玉ねぎとアンチョビ、烏賊のアーリオ・オーリオ スパゲッティ	¥990
アメリカース(海老出汁)と小海老のトマトクリームソースパスタ	¥1,320
濃厚チーズソースのニョッキ	¥1,100
有機トマトソースとカリカリベーコンのアラビアータ スパゲティ	¥1,100
色々キノコのクリームリゾット	¥1,100

有機玉ねぎとアンチョビ、烏賊の
アーリオ・オーリオ スパゲッティ



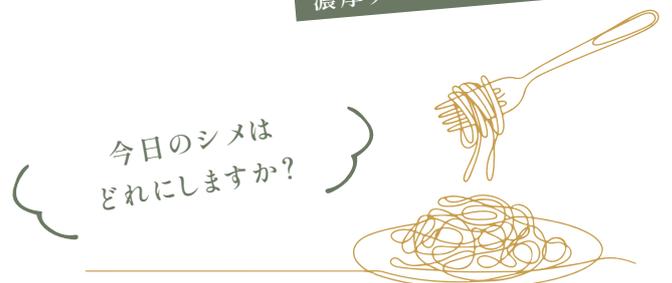
色々キノコのクリームリゾット



アメリカース(海老出汁)と小海老の
トマトクリームソースパスタ



濃厚チーズソースのニョッキ



Dolce ドルチェ

シンプルなバニラアイス	¥440
ティラミス	¥550
冷たいアイスクーキ、カタラーナ	¥660
濃厚なガトーショコラ	¥770
アールグレイ風味のシフォンケーキ	¥770



Cafe コーヒー&紅茶

ホットコーヒー	¥550
アイスコーヒー	¥550
デカフェコーヒー(ホット ノンカフェイン)	¥550
カフェ・オ・レ(ホット)	¥550
カフェ・オ・レ(アイス)	¥550
イングリッシュブレックファースト(ホット)	¥660
ダージリンティー(アイス)	¥550