

# LIGHT DISH ライトディッシュ

チリソースとサワークリームのエスニックポテトフライ 880  
French Fries with Chili Sauce and Sour Cream

燻製ナッツ 700  
Mixed Nuts

フライドチキン 1,300  
Fried Chicken

XEX WEST 特製レーズンバター 980  
Homemade raisin butter

ドライフルーツ盛り合わせ 980  
Assorted dried fruits

本日のチーズ盛り合わせ 1,980  
Today's Assorted Cheese

フィッシュ&ドリップス 1,400  
Fish & Chips





# APPETIZER 前菜

兵庫県産 殻付き牡蠣 1ピース 650  
～オリーブオイルとレモン～  
Fresh Oyster 1 piece ~Olive Oil and Lemon~

スモークサーモンと季節野菜のインサラータ 1,600  
～レモン風味～  
Smoked Salmon and Seasonal Vegetable Salad with Lemon flavor



北海道産生雲丹とフルーツトマトのブルスケッタ 1,600  
Bruschetta with Hokkaido Sea Urchin and Fruit Tomatoes

ナポリより 水牛モッツアレラと彩りトマトのカプレーゼ 1,800  
Caprese with Buffalo Mozzarella and Colorful Tomatoes

市場直送 本日の鮮魚のカルパッチョ 2,000  
～小さな野菜といくらを添えて～  
Today's Fresh Fish Carpaccio served with Vegetables and Salmon Roe



イタリア産ブラータチーズと旬のフルーツ 2,200  
Italian Burrata Cheese and Seasonal Fruits

厳選プロシュートとサラミの盛り合わせ 2,500  
Assorted Prosciutto and Salami

前菜盛り合わせ 3,000  
Appetizer Platter

# PIZZA/PASTA ピッツァ パスタ

水牛モッツアレラの「マルゲリータ」 2,200

トマトソース、モッツアレラ、バジル

Margherita [Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Basil]

宮崎県よかもよか卵とモルタデッラの「ビスマルク」 2,600

モルタデッラ、宮崎県よかもよか卵、マッシュルーム、モッツアレラ

Bismarck [Bacon, Egg, Mushroom, Mozzarella]

イタリア産4種チーズの「クアトロフォルマッジ」 2,800

モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ、パルミジャーノ、プロヴォローネ

Formaggi [Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano, Provolone]

**ナポリピッツァ世界コンペティション“テクニカル部門最優秀賞受賞”**

2003年の世界コンペティションにて 2,600

受賞ピッツァ“D.O.C” ～ドック～

Pizza “D.O.C” [Cherry Tomato, Basil, Mozzarella (Bocconcini)]

チェリートマト・バジル・モッツアレラ(ボッコンチーニ)

ヴェネツィア風いかすみソース スパゲッティニ 2,000

Venetian-style Squid Ink Sauce Spaghetti

沖縄県あぐー豚の自家製サルシッチャの 2,200

アッラビアータ ペンネ

Homemade Salsiccia from Okinawa Prefecture Agu Pork

Arrabbiata Penne

北海道産生雲丹のトマトクリームソース 2,400

スパゲティ プロチダ風

Hokkaido Raw Sea Urchin Tomato Cream Sauce

Spaghetti Procida Style





# CHARCOAL GRILL 炭火焼き

岩手県産 キロサ牧場 奥羽牛 [フィレ] 100g 6,200  
Iwate Pref. Kilosa Farm Oushu Beef [Tenderloin] 200g 12,400



兵庫県産 神戸牛 [ランプ] 100g 4,200  
Hyogo Pref. Kobe Beef [Rump] 200g 8,400

京都産 丹波高原豚肩ロース肉のロースト 3,200  
～タスマニアマスタードソース～  
Kyoto Pref. Tanba Highland Pork Shoulder Loin Roast  
with Tasmanian Mustard Sauce



京都産 京赤地鶏もも肉のロースト 3,200  
～アンチョビバターソース～  
Kyoto Pref. Kyoto Akajidori Chicken Thigh Roast  
with Anchovy Butter Sauce

# JAPANESE

aburiyaki & sushi *An*

和 前菜

22:00 L.O.

握り寿司五貫 3,700  
Five Pieces of Nigiri Sushi

造り三種 3,200  
Three Types of Sashimi

カリフォルニアロール 2,000  
California Roll

エビフライロール 1,800  
Fried Shrimp Roll

豆腐サラダ 1,200  
Tofu Salad

出し巻き玉子 1,000  
Rolled Egg

カプレーゼ天ぷら 3本 1,200  
Caprese Tempura Three Pieces

ホタテアスパラバター焼き 1,800  
Grilled Scallops and Asparagus with Butter





# DESSERT デザート

濃密卵と牛乳だけで仕上げた極上プリン 980  
Rich Pudding From Premium Egg

クラシックなティラミスとピスタチオジェラート 1,200  
Tiramisu with Pistachio Gelato

本日のデザート 1,200  
Today's Dessert



本日のジェラート (下記よりひとつお選び下さい) 800  
Today's Gelato (Please choose from following)

バニラ・チョコ・ピスタチオ・季節のフルーツジェラート  
Vanilla, Chocolate, Pistachio, Seasonal fruits gelato

フルーツ盛り合せ 3,800  
Assorted Fruits

デザート盛り合せ 3,000  
Assorted Dessert



一口サイズショコラ 5ピース (ル ショコラ ド アッシュ) 1,900  
Chocolate 5 peace from Le Chocolat de H

# STAGE

LIVE STAGE ( 1 STAGE 30 min )

1st	19:30 - 20:00
2nd	20:45 - 21:15
3rd	21:45 - 22:15
Last	22:45 - 23:15

ライブステージの時間は変更する場合がございます。  
ご了承ください

---

All prices are subject to BAR charge of ¥1,650 per person  
and 10% of service charge. Sales tax is included.

バーチャージお一人様¥1,650、サービス料10%頂戴しております。  
すべて内税表記でございます

