APPETIZER

COLD

Fresh Raw Oyster 産地直送 フレッシュオイスター	2p 1000(税込1100) 4p 1950(税込2145) 8p 3800(税込4180)

Marinated Octopus & Olives
北海タコとオリーブのマリネ 1000(税込1100)

Homemade Marinated Salmon
自家製サーモンマリネ 1100(税込1210)

Burrata & Prosciutto Caprese
ブラータチーズと生ハムの
カプレーゼ 1700(税込1870)

Yellowtail Carpaccio
ブリのカルパッチョ 1450(税込1595)

Assorted Cheese 3 kinds
3種類のチーズ盛り合わせ 1800(税込1980)
ブリードモー、フルムダンベール、ミモレット18ヶ月の盛り合わせ

Assorted Charcuteries
シャルキュトリー盛り合わせ 1800(税込1980)
プロシュート、チョリソー、モルタデラハムの盛り合わせ

Prosciutto
プロシュート 800(税込880)

Layered Chickpea Hummus with
Pomegranate Dressing & Sourdough
フレッシュ野菜とひよこ豆のディップ 1600(税込1760)
ザクロドレッシング グリルサワードゥブレッド添え
Fresh crisp seasonal vegetables, creamy chickpea dip, tart pomegranate vinaigrette, served with grilled artisan sourdough.

Hummus & Grilled Sourdough
単品ひよこ豆のディップ「フムス」 1200(税込1320)
グリルサワードゥブレッド添え

HOT

Grilled Oysters with Herb Butter
牡蠣の香草バター焼き 2p 1200(税込1320)

Gnocchi with Black Truffle
もちもちじゃがいもの
トリュフニョッキ 1200(税込1320)

Crispy French Fries (Salt or Spice)
フライドポテト(ソルト or スパイス) 1000(税込1100)

Add Truffle
トリュフ追加 +350(税込385)

Shrimp & Seasonal Mushroom Ajillo
小海老と旬のきのこのアヒージョ 1250(税込1375)

SALAD

Caesar Salad
クラシックシーザーサラダ 1500(税込1650)

Kale & Quinoa Vegan Chopped Salad
ケールとキヌアの
ヴィーガンチョップサラダ 1350(税込1485)

PASTA

"浅草 開化楼"
開発の低加水パスタ(生麺)を使用
Our fresh chewy pasta is using
"low-hydration pasta fresca from
Asakusa Kaikaro, a famous noodle factory in Asakusa.

Pasta Change
パスタ変更

Gluten-free Pasta
グルテンフリーパスタ 250(税込275)

Clam & Mushroom Japanese Sauce
アサリとしめじの和風ソース 1300(税込1430)

Peperoncino with Botargo & Whitebait
釜揚げしらすとカラスミの
ペペロンチーノ 1400(税込1540)

Mentaiko
元祖明太子 1200(税込1320)

Carbonara with Iberico Bacon & Maximum Egg
イベリコベーコンとマキシマム卵の
カルボナーラ 1450(税込1595)

Lobster with Tomato Cream Sauce
オマール海老の
トマトクリームパスタ 3800(税込4180)

Bolognese
ボロネーゼ 1650(税込1815)

Burrata Cheese, Basil & Tomato Sauce
ブラータチーズとバジルの
トマトソース 1680(税込1848)

MAIN

MEAT

Japanese Dry Aged Beef Steak
自社熟成 国産ドライエージングビーフステーキ

150g (Standard)	5800(税込6380)

Dry-Aged Japanese Beef L-Bone Steak
自社熟成 国産エージングビーフLボーンステーキ

800g	21000(税込23100)

キプロス産塩と赤ワインマスタード添え
※2~3名様でお召し上がりいただけるボリュームです
House dry-aged premium bone-in beef steak, char-grilled to perfection. Served with flaky Cyprus pyramid sea salt and red wine whole-grain mustard.

Add 50g more to your steak. ステーキを50g追加できます。

Premium Beef Chateaubriand 200g
国産特選牛フィレのシャトーブリアン 9500(税込10450)
トリュフソース 200g

Premium Beef Fillet Steak 100g
国産特選牛フィレの
トリュフソース 100g 4800(税込5280)

U.S.Beef Hanger Steak 150g
U.S.ビーフサガリステーキ 150g 2800(税込3080)

Stewed Beef Cheek with Red Wine Sauce
国産牛頬肉の赤ワイン煮込み 2500(税込2750)

Grilled Lamb Chop
ラムチョップのグリルマスタードソース

3 Pieces (Standard)	4200(税込4620)

※3本が基本のご提供です

FISH

Homard Lobster & Monkfish Bouillabaisse "En Papillote"
オマール海老とアンコウの
ブイヤベース包み焼き 3800(税込4180)
芳醇な海の恵みを耐熱フィルムで包み込み、旨みと香りを一滴も逃さずオーブンでじっくり焼き上げました
Rich coastal saffron shellfish broth baked parchment-sealed with succulent homard lobster and tender monkfish fillet.

Grilled Salmon & Mascarpone with Garlic Breadcrumbs
サーモンとマスカルポーネの
香草パン粉焼き 2400(税込2640)

Tuna Cheek Steak Black Pepper Balsamic Sauce
マグロ頬肉のステーキ 黒胡椒
バルサミコソース 2000(税込2200)

Smoky Seasoning Grilled Swordfish
メカジキのグリルスモーキースパイス焼き 2200(税込2420)

ALL +650(税込715)

Mashed Potatoes
クリーミーマッシュポテト

Sautéed Spinach
ほうれん草のソテー

Roasted Broccoli & Grana Padano
ローストブロッコリーとグラナパダーノ

RISOTTO

伊産熟成米に健康的なもち麦をあわせて使用

Risotto with Creamy Sauce & Porcini Fresh Mushroom
ポルチーニ茸とフレッシュ
マッシュルームのクリームソース 1780(税込1958)

Tomato Cream Risotto topped with Snow Crab
ずわい蟹のトマトクリームリゾット 2800(税込3080)

PIZZA

イタリアナポリ産「カプート」の小麦使用
Pizza size 25cm

Margherita
マルゲリータ 1750(税込1925)
Tomato sauce, Mozzarella, Basil

Quattro Formaggi
クアトロ・フォルマッジ 3000(税込3300)
Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella, Parmesan, Walnuts

Snow Crab & Selvatico Pizza with Greek Feta Cheese
ズワイ蟹とセルバチコのピッツァ
フェタチーズ添え 3200(税込3520)
甘み豊かなズワイ蟹と野生種ルッコラ(セルバチコ)の心地よい苦味、フェタチーズの爽やかな塩味
Sweet snow crab meat paired with aromatic wild arugula and creamy brined feta on a freshly baked artisanal crust.

Truffle Pizza
トリュフピッツァ 2500(税込2750)
Truffle, Parmigiano, Mascarpone sauce

BURGER

パティには米国産牛肉チョイスグレード使用
with French Fries
(フライドポテト付き)

Legato Cheese Burger
レガートチーズバーガー 1800(税込1980)
Legato's original burger featuring a 100% beef patty with chili mayonnaise

HOME MADE
BREAD

Sourdough Bread (2 pieces) 300(税込330)
サワードウブレッド (4 pieces) 550(税込605)

BARTIZAN
BREAD FACTORY

DESSERT

Gâteau au Chocolat
ガトーショコラ 1100(税込1210)

Italian Pudding
イタリアンプリン 1000(税込1100)

Baked Alaska Ice Cream Cake
Topped with Browned Meringue
【数量限定 Limited Supply】
ベイクド・アラスカ 1980(税込2178)



Baked Alaska
Ice Cream Cake

青い炎が立ち上るため、ライブ感のあるドラマチックなデザートになります。
The blue flames that rise up make this a dramatic dessert with a live, theatrical feel.

TikTok movie

We're cashless

We only accept credit card & electronic currency
クレジットカード、各種電子マネーのみご使用いただけます

For guests arriving after 5:00 PM,
we kindly ask for a minimum spend per person:
Bar Area: ¥3,000 (¥3,300 incl. tax),
Dining Area: ¥5,000 (¥5,500 incl. tax).
If your order does not reach the minimum amount,
the difference will be added to your bill.

17時以降にご入店のお客様には、お一人様
バーエリア 3,000円(税込 3,300)以上、
ダイニングエリア 5,000円(税込 5,500)以上の
ご飲食をお願いしております。
各金額に満たない場合は差額を頂戴いたします。

＊We Use Rice Produced In Italy ＊イタリア産米を使用

CAFE
Legato

SHARE COURSE

大皿シェアコース

※大皿での提供となります

8000(税込 8800)

APPETIZER

Fresh Fish Carpaccio
鮮魚のカルパッチョ

Buffalo Mozzarella Caprese
水牛モッツァレラのカプレーゼ

Prosciutto & Grilled Polenta
プロシュートと焼きポレンタ添え

Today's Appetizer
本日の前菜

Caesar Salad with Bacon & Avocado
シーザーサラダ　ベーコンとアボカド添え

RISOTTO

Black Truffle Cheese Risotto
黒トリュフのチーズリゾット

MAIN

Roasted Salmon
with Mascarpone & Breadcrumbs
サーモンとマスカルポーネの香草パン粉焼き

Japanese Dry Aged Beef Steak
国産ドライエージングビーフ

DESSERT

Today's Desserts Plate
本日のデザート盛り合わせ

CHEF'S RECOMMEND COURSE

6000(税込 6600)

APPETIZER

Hokkaido Octopus Ceviche
lime salsa verde
北海道産水タコのセビーチェ
ライム風味サルサベルデ

Grilled Corn & Black Truffle Gnocchi
lime salsa verde
焼きコーンと黒トリュフの
クリームニョッキ

MAIN

Grilled Swordfish
smoky spice rub
メカジキのグリル
スモーキーなスパイス焼き

or

US Hanger Steak
with Mashed Potatoes & Griotte Cherry Sauce
USサガリステーキ
マッシュポテト添え　グリオットチェリーソース

or

Selected Japanese Beef Tenderloin Steak
with Black Truffle Périgueux Sauce
国産特選牛フィレステーキ
黒トリュフのペリグーソース +2000(税込2200)

DESSERT

Gâteau au chocolat
ガトーショコラ

LUNCH COURSE

3182(税込 3500)

Lunch
11:30 – 14:00

SALAD

Seasonal Salad
Pomegranate & Balsamic Dressing
季節の彩りサラダ
ザクロとバルサミコのドレッシング

PASTA

Gnocchi
with Black Truffle
黒トリュフのクリームニョッキ

MAIN DISH

Grilled Chicken Kekka Sauce
グリルチキン　ケッカソース

or

U.S. Beef Hanger Steak
U.S. ビーフ　サガリステーキ
+637(税込700)

or

Grilled Sword fish
with Tapenade Sauce
メカジキのグリル　タプナードソース
+637(税込700)

DESSERT

Pastry Chef Special Dessert
パティシエ特製デザート

FREE FLOW DRINKS

飲み放題

+2000(税込 2200)

ALCOHOL

Beer ビール / Shochu 焼酎 / Wine White / Red ワイン(白・赤) / Whisky ウィスキー / Cassis カシス / Campari カンパリ / Dita ディタ / Gin ジン / Vodka ウォッカ / Rum ラム

SOFT DRINK

Orange Juice オレンジジュース / Grapefruit Juice グレープフルーツジュース / Oolong Tea ウーロン茶 / Soda ソーダ / Coca-Cola コカ・コーラ / Ginger Ale ジンジャーエール

★ PREMIUM PLAN ★
プレミアムプラン
+500(税込550)
+ Sparkling Wine
+ スパークリングワイン

FREE Wi-Fi

[SSID]
LEGATO-FREE-WIFI

[PASS]
11111111

QRコードで簡単接続!

202611RG