



さくら

”pizza”のこだわり: ナポリ最古の薪窯を使用し、北海道産小麦100%、自家製天然酵母使用の生地で焼き上げるサククリモチモチの本格ナポリピッツァです。

＜トマトベース＞		
1	静岡県産しらすとシシリアンルージュトマトのチチニエリ （トマトソース・しらす・セミドライトマト・シチリア産オレガノ・にんにく）	¥1,400
2	イタリア産アンチョビとオリーブのロマーナ （トマトソース・モッツアレラ・アンチョビ・ケッパー・オリーブ・シチリア産オレガノ）	¥1,400
3	自家製サルシッチャとカラブリア産辛口サラミを使った悪魔のピッツァ（辛口） （トマトソース・モッツアレラ・パルミジャーノ・バジル・ンドウイヤ・サルシッチャ・赤玉葱）	¥1,500
4	マルゲリータ・ブッフアラ （トマトソース・イタリアから直輸入水牛モッツアレラ・パルミジャーノ・バジル）	¥1,500
＜チーズベース＞		
5	クアトロ・フォルマッジ、アカシアの蜂蜜添え （ゴルゴンゾーラ・タレジジョ・モッツアレラ・パルミジャーノ・黒胡椒・蜂蜜）	¥1,600
6	3種のお肉のマチュライオ、ローズマリーの香り （モッツアレラ、ミラノサラミ・モルタデッラ・自家製サルシッチャ・ローズマリー）	¥1,600
7	パルマ産生ハムとセルバチコのモンテピアンコ（モッツアレラ・パルマ産生ハム・セルバチコ）	¥1,700

”野菜”のこだわり: 三浦半島からその日の朝採れた新鮮野菜を直送しているため野菜本来のみずみずしさや味わいが楽しめます。

＜前菜＞		
8	シチリア産種付きグリーンオリーブと自家製ピクルス	¥500
9	ヤリイカとインカのめざめのフリット	¥900
10	イタリア・パルマ産生ハム	¥900
11	山盛りムール貝とチェリートマトのナポリ風マリナーラ	¥1,200
12	イベリコ豚ソーセージのグリル	¥1,300
＜サラダ＞		
13	新鮮朝採れサラダ	¥580
14	まるごとロメインレタスとイベリコのシーザーサラダ	¥800
15	半熟モッツアレラ・ブッラータとカラフルトマトのカブレーゼ	¥980

ワイン食堂 ル・プチ・マルシェ

Le Petit Marché

ル・プチ・マルシェ

”熟成肉”のこだわり: 牛も豚も枝肉で一頭買いし、店内の熟成庫で熟成させ、部位ごとに一番美味しいタイミングでご提供します。

16	熟成肉のハンバーグステーキ、デミグラスソース（200g） （熟成肉を贅沢に使った手作りハンバーグは肉々しくて肉汁たっぷり）	¥1,400
17	岩手県産清流鶏も肉のこんがりロースト （皮目をじっくりじっくりこんがりと、身はふっくらジューシーに焼き上げ、自家製のソースと共に）	¥1,200
18	上ハラムのソテー、狩人風（200g） （歯切れのよい、しっかりとした食感のハラミ肉にキノコの旨味たっぷりのソースを合わせて）	¥1,980
19	茨城県産弓豚骨付きロース肉のロースト（250g） （店内の熟成庫で30日以上熟成させたお肉を骨付きのまま豪快に焼き上げます）	¥2,000
20	豪州産リブロースのグリル、ボルドー風赤ワインソース（200g） （赤身主体のお肉を香ばしくグリルし、コクとキレのある赤ワインをソースに合わせました）	¥2,200
21	埼玉県産彩さい牛もも肉のロースト（150g） （45日以上熟成をさせることで脂少なめですっきりとした味わいの中にも肉の旨味がギッシリ）	¥2,400
22	埼玉県産彩さい牛サーロインステーキ（150g） （45日以上熟成させることで柔らかく、旨味たっぷり。脂身もクドさもない肉質に。）	¥2,900

※表記の価格は、すべて税別価格となります。



Boulangerie
L'Atelier du Pain

ラトリエ・デュ・パン

サンドウィッチやバーガーに使用する”パン”のこだわり

フレッシュな小麦粉と自家製天然酵母にこだわり、高加水・低温長時間発酵と石窯で焼かれたパンは、小麦の香り・甘みが引き出された特にハード系のパンにこだわりがあります。

＜サンドイッチ＞ 麦の粒が入ったプチプチ食感の少し甘みのあるしっとりとしたバンドミブランを使用		
23	サンドイッチ（ハムチェダーチーズレタス&タマゴ）	¥380
24	サンドイッチ（BLT&タマゴ）	¥350
25	サンドイッチ（ツナ&タマゴ）	¥340
＜バーガー＞		
26	清流鶏の唐揚げドック （チリソースで絡めた鶏とレンコンチップに、白・黒2種の胡麻オリジナルバンズ）	¥420
27	フィッシュフライと白玉ブール （もちっとほんのり甘みのある白玉生地の人気パン）	¥500
28	自家製パテのメンチカツバーガー （毎朝炊いた原麦を練りこんだ自家製バンズ）	¥500
29	清流鶏とじゃがいものフォカッチャサンド （ローズマリーとゲランドの塩でローストした鶏に、ボリューム満点フォッカッチャ）	¥500

Pâtisserie
Coco Ange
ココアンジュ

ココアンジュ

”スイーツ”のこだわり: 安心で質の良い材料だけを使い、一から手作りで丁寧に心を込めて毎日手作りにしています。

【焼き菓子】		
30	カヌレ・ド・ボルドー: ココアンジュ一番人気のフランスボルドー地方の伝統菓子	¥220
31	バナナブレッド: 完熟バナナを練り込んだもちりバナナケーキ	¥200
32	日替わりプレミアムスコーン: 独特の食感が癖になるバター香る日替わりスコーン（常時4種類程）	¥280
33	くるみタルト: 人気のくるみたっぷりキャラメルタルト	¥280
【プチガトー】		
34	六本木極上プリン: コクのある高級卵奥久慈卵を使用した絶妙な焼き加減で仕上げた濃厚プリン	¥290
35	天使のショートケーキ	¥480
36	モンブラン: フランス産のマロンで仕上げた絶品モンブラン	¥530
37	タルトフロマージュ: 厳選されたクリームチーズを使用した濃厚ベイクドチーズケーキ	¥450

【ホールケーキ】		
38	天使のショートケーキ: ココアンジュ特製こだわりぬいたレシピのスペシャルショートケーキ	4号 (3~4名) ¥2,500
		5号 (4~6名) ¥3,600
39	タルトフリュイ: サクサクのタルト台に特製カスタードクリームと季節のフルーツがたっぷり	12cm (3~4名) ¥2,500
40	アルモニー: フレッシュな完熟苺で作る苺のムースとホワイトチョコレートムース	12×9cm (4名〜) ¥2,500
41	メルヴェイユ: ラム酒をたっぷり使用した濃厚チョコレートケーキ	12×9cm (4名〜) ¥2,500
世界にひとつだけの特注ケーキも承ります!		問い合わせ

※表記の価格は、すべて税別価格となります。



”ワイン”のこだわり：プロ・ソムリエの資格を持ったスタッフがワインの豊富な知識と経験をいかし、ワイン選びをサポート。自社で直輸入・直販するワインショップです。

【赤ワイン】		
42	世界中のプレミアムワインを手掛けた醸造家の造る赤ワイン	¥1,180
	カサ・デル・セロ・レゼルヴァ・カベルネ・ソーヴィニヨン / チリ・セントラルヴァレー	
43	イタリアワインの王様	¥4,610
	バローロ ヴェッキア・ストーリー / イタリア・ピエモンテ	
44	フランス・ボルドー地方の銘醸地「ボイヤック」で造られた掘り出し物	¥5,960
	グラン・セバージュ（AOC ボイヤック） / フランス・ボルドー	
【白ワイン】		
45	世界中のプレミアムワインを手掛けた醸造家の造る白ワイン	¥1,180
	カサ・デル・セロ・レゼルヴァ・シャルドネ / チリ・セントラルヴァレー	
46	あらゆる和食にマリアージュする革新的白ワイン	¥2,980
	ぎんの雫・グット・ダルジャン・シャルドネ（日本酵母使用） / チリ・レイダヴァレー	
47	ボルドーワインの頂点に君臨する「シャトー・ラフィット」の元醸造責任者が造る偉大な白ワイン	¥4,420
	グラン・ヴァン・ブラン / フランス・ラングドック	
【スパークリング・シャンパン】		
48	7つ星ホテル採用生産者の辛口スパークリングワイン	¥1,450
	マジア・J・スパークリング / スペイン・カステリーヤ・ラ・マンチャ	
49	ベストプロセッコ賞受賞！イタリア最古の自然派ワイナリーのワンランク上のプロセッコ	¥2,100
	プロセッコ・スブマンテ・ブリュット・ピオ / イタリア・ヴェネト	
50	ピノ・ノワール 100%使用の英国王室御用達シャンパーニュ	¥5,990
	カルト・ノワール ポール・ダンジャン・エ・フィス / フランス・シャンパーニュ	

※表記の価格は、すべて税別価格となります。

【1F レストラン】

ナポリピッツァ
&
イタリアン

Sakura
Wine Dine Café Bar

営業時間: 11:30 - 22:00

【2F-3F レストラン】

「熟成肉」が味わえる
ビストロ

1F Sakura

で

合同営業中

ワイン兼営 ル・プチ・マルシェ

Le Petit Marché 𐀀𐀁𐀂

<http://le-petit-marche.net>

【1F ベーカリー】

石窯天然酵母パン工房



食べログ パン百名店に
3年連続で選ばれました！

Boulangerie
L'Atelier du Pain 𐀀𐀁

営業時間: 7:30 - 22:00(月～金)
9:00 - 22:00(土日祝)

<http://latelier-du-pain.com>

【1F パティスリー】

手作り菓子専門店



Pâtisserie
Coco Ange 𐀀𐀁𐀂𐀃
ココアンジュ

営業時間: 7:30 - 22:00(月～金)
9:00 - 22:00(土日祝)

<http://www.coco-ange.net>

【1F ワインショップ】

直輸入・直販
スタッフ全員ソムリエの
ワインショップ

WineShop
Sommelier
ワインショップソムリエ

営業時間: 11:00 - 22:00

<https://wsommelier.com/>

※冊子に掲載の価格はすべて店頭での価格となります。Uberなどのテイクアウト価格とは異なります。
ぜひ、こちらのテイクアウトもご利用ください！

お電話でのご予約も承ります。

電話予約: 03-5786-3939

電話受付時間: 11:30～21:00

{ イタリアン さくら / ビストロ ル・プチ・マルシェ
ラトリエ・デュ・パン / パティスリー ココ・アンジュ
ワインショップソムリエ }



ガラス張りの窓と赤いテントが目印

「六本木」駅3番出口より徒歩1分

