

- Recommend -

Burdock Potage with Burdock Chips and Cocoa Powder

牛蒡のポタージュ 牛蒡チップス ココアパウダー

1,000

Oven Grilled Jumbo Mushrooms with Prosciutto and Vegetables

生ハムと野菜を詰めたジャンボマッシュルームのオープン焼き

1,400

Yellowtail Carpaccio with Ginger and Purple Onion Chips

鰯のカルパッチョ 生姜とアーリーレッドのチップス

1,500

Caprese of Grilled Persimmon and Burrata

with Pomegranate, Walnuts and Pistachios

グリルした柿とブルラータチーズのカプレーゼ仕立て ザクロ クルミ ピスタチオ

2,000

Sea Bream and Shrimps Tajine in Bouillabaisse Style with Couscous

鯛と海老のタジン鍋 ブイヤベース仕立て クスクス添え

2,400

Oyster

Today's Fresh Oysters 1P 550

本日のフレッシュオイスター 6P 2,980

Charcterie

Assorted Charcuterie Board 2,000

(Jamón Serrano, Smoked Duck, Pork Rillettes, Fromage De Tête, Bresaola)

シャルキュトリーの盛り合わせ

(ハモンセラノ 鴨の燻製 ポークリエット フロマージュ・ド・テッド 牛のブレザオラ)

Cheese

Assorted Cheese Board 2,000

チーズ 5 種の盛り合わせ

- Salad -

Kale Salad

with Figs, Jamón Serrano and Smoked Ricotta Cheese

ケールとイチジク ハモンセラノ 燻製リコッタチーズのサラダ

1,300

Grilled Romaine Lettuce Salad

with Bacon, Avocado, Tomato and Poached Egg

グリルしたロメインレタスのシーザーサラダ ベーコン アボカド トマト ポーチドエッグ

1,500

Rucola Salad with Grapes and Feta Cheese

ルッコラと葡萄 フェタチーズのサラダ

1,600

- Small Plates -

Hummus and Flatbread

フムスとフラットブレッド

650

Shrimp and Chicken Bariwats

海老とチキンのブリワット (モロッコ風春巻)

800

White Mushroom Carpaccio

with Parmigiano Reggiano and Fried Quinoa

ホワイトマッシュルームのカルパッチョ パルミジャーノ・レッジャーノ フライドキヌア

950

Tuna and Avocado Tartar with Ceviche Sauce

マグロとアボカドのタルタル セビーチェソース

1,200

Calamari Frits with Curry Aioli Dip

カラマリのフリット カレーアイオリディップ

1,400

Shrimps Cocktail with Bloody Mary Sauce

シュリンプカクテル ブラッディメアリーソース

1,500

New Zealand Spring Lamb Chops

with Roasted Cipollini Onions and Mustard Sauce

NZ産スプリングラム ラムチョップ ペコロスのロースト マスタードソース

1,600

(+1P 800)

Roasted Dry Aged Beef Tongue Served Chilled

熟成肉 牛タンの低温ロースト

1,800

Lobster and Scallop Ravioli in Bisque Sauce

ロブスターと帆立のラビオリ ビスクソース

1,800

White Wine Steamed Galician Mussels with Fresh Herbs

ガリシア産ムール貝の白ワイン蒸し フレッシュハーブ

2,000

- Big Plates -

Rare Tuna Steak

with Tamari Sauce, Balsamic Vinegar, Wasabi Mayonnaise and Mashed Potatoes

マグロ赤身のレアステーキ たまり醤油とバルサミコのソース わさびマヨ マッシュポテト

2,000

Lamb and Vegetable Tajine with Couscous

ラムと彩り野菜のタジン鍋 クスクス添え

2,500

Crispy Roasted Daisen Chicken (Half)

with Anchovy Mashed Potatoes

大山鶏 半身ロースト アンチョビポテト添え

2,800

Porcini Mushroom Cream Risotto with Golden Seared Scallops

帆立のロースト ポルチーニ茸のクリームリゾット

1,800

Truffle Carbonara Pappardelle with Crunchy Bacon

パッパルデッレ トリュフカルボナーラ クランチベーコン

1,500

Bottarga Spaghetti Aglio E Olio with Sea Urchin, Panko and Lemon Peels

雲丹のアーリオオーリオ スパゲッティーニ ボツタルガ・レモンピール 香草パン粉

1,800

※We also have gluten-free pasta.

グルテンフリーのパスタもございます。

- Steaks -

40-Days Dry Aged Lean "Akami" Beef Steak

40日間熟成肉 赤身ステーキ

3,800

40-Days Dry Aged Sirloin Steak

40日間熟成肉 サーロインステーキ

4,000

40-Days Dry Aged T-bone Steak

40日間熟成肉 Tボーンステーキ

9,800

Grass-Fed Beef Fillet Steak

グラスフェッドビーフ ファイルステーキ

4,000

※We charge 500 yen per person as a Coperto.

コペルト(席料・パン代)としてお一人様 500円頂戴しております。

※All prices in our shop are excluding tax. Consumption tax will be settled separately.

当店の価格は全て税抜価格です。消費税分は別途精算させていただきます。