

ENTRÉE

Butternut Squash Potage with Gorgonzola Accent バターナッツかぼちゃのポタージュ ゴルゴンゾーラのアクセント	Full / 1,000 Half / 500
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
Today's Fresh Oysters 2P 本日のフレッシュオイスター 2P	1,100
Shrimps Cocktail with Bloody Mary Sauce シュリンプカクテル ブラッディーメアリーソース	1,500
Yellowtail Carpaccio with Ginger and Purple Onion Chips ブリのカルパッチョ 生姜とアーリーレッドのチップス	1,500
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
Burrata with Fresh Strawberries and Tochiotome Purée とちおとめのピューレとブラッターチーズのカプレーゼ仕立て	2,000
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	1,800 (+1P 900)
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
Assorted Charcuterie Board (Jamón Serrano, Smoked Duck, Pork Rillettes, Fromage De Tête, Bresaola) シャルキュトリーの盛り合わせ ハモンセラーノ 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	2,000
Assorted Cheese Board チーズ 5 種の盛り合わせ	2,000
Truffle Fried Potatoes トリュフポテト	850

SALAD

Kale Salad with Figs, Jamón Serrano, and Smoked Ricotta Cheese ケールとイチジク ハモンセラーノ 燻製リコッタチーズのサラダ	Full / 1,300 Half / 650
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 Fresh Strawberries and Cottage Cheese ルッコラとフレッシュとちおとめのサラダ カッテージチーズ	1,600

AVOCADO TOASTS

Avocado Toast with Chili Flakes アボカドトースト (チリフレークス)	850
Avocado Toast with Ricotta Cheese, Roasted Almonds, Organic Orange Blossom Honey and Orange Peels アボカドトースト リコッタチーズとアーモンドロースト オーガニック蜂蜜 オレンジピール	1,350
Avocado Toast with Jamón Serrano, Dried Figs, Poached Egg and Roasted Almonds アボカドトースト ハモンセラノとイチジク アーモンドロースト ポーチドエッグ	1,650
Avocado Toast with Smoked Salmon, Sour Cream and Salmon Roe アボカドトースト スモークサーモンとイクラ サワークリーム	1,850
Avocado Toast with Lemon Seared Lobster, Sunny Side Up and Caviar アボカドトースト ロブスターとキャビア 目玉焼き	2,350

Bread パン	NY Original Rye Bread ニューヨークオリジナル ライ麦パン	/	Rice Bread 米粉パン	Gluten Free
-------------	--	---	--------------------	--

BREADS & PANCAKES

Smoked Salmon Eggs Benedict on Wholemeal Muffins with Salad スモークサーモンのエッグベネディクト 全粒粉のマフィン ポーチドエッグ ケール トマト, サラダ	1,400
American Style Breakfast (Ricotta Cheese Pancakes, Omelette or Sunny Side Up, Fried Bacon, Sausages, Grass-fed Beef Butter and Maple Syrup) アメリカンスタイル ブレックファスト リコッタチーズのパンケーキ オムレツ or 目玉焼き ベーコンソーセージ グラスフェッドバター メープルシロップ	1,800
Ricotta Cheese Pancakes with Grass-Fed Beef Butter, Maple Syrup, Mascarpone Sauce and Fresh Fruits リコッタチーズのパンケーキ フレッシュフルーツ グラスフェッドバター メープルシロップ マスカルポーネ	1,800
NY Style Lobster Roll with Truffle Fried Potatoes and Salad ニューヨークスタイル ロブスターロール トリュフポテトサラダ	3,000

COUSCOUS

Moroccan Vegetable Couscous with Hummus, Chive Sauce モロッカンベジタブルクスクス フムス チャイブソース	1,200
---	-------

Topping トッピング	Merguez (+500) メルゲーツ(羊のソーセージ)
------------------	----------------------------------

PASTA & RISOTTO

Fresh Truffle Carbonara Pappardelle with Crunchy Bacon パッパルデッレのフレッシュトリュフカルボナーラ クランチベーコン	1,600
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 ボッタルガ・レモンピール 香草パン粉	1,800
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

※We also have gluten-free pasta.
 グルテンフリーの Pasta もございます。

GRASS-FED BEEF & DRY AGED BEEF

Grass-Fed Beef Burger with Salad and Truffle Fried Potatoes グラスフェッドビーフバーガー トマト レッドオニオン ピクルス ハリッサマヨ サラダトリュフポテト	1,500
Grass-Fed Beef Fillet Cutlet Sandwich with Truffle Fried Potatoes グラスフェッドビーフのフィレカツサンド トリュフポテト	2,800
40-Days Dry Aged Beef Steak Skillet in Gapao Style with Jasmine Rice and Original Sauce 40 日間熟成肉ステーキのガパオライス オリジナルソース ジャスミンライス	2,500
40-Days Dry Aged Sirloin Steak 200g with Grilled Vegetables, Salsa Verde and Truffle Fried Potatoes 40 日間熟成肉 サーロインステーキ 200g 野菜のグリル サルサ・ヴェルデ トリュフポテト	3,600

DESSERTS

Classic Pudding クラシックプリン	750
New York Cheese Cake ニューヨークチーズケーキ	750
Earl Grey Chiffon Cake Gluten Free アールグレイと米粉のシフォンケーキ	750
❤️ Hot Fudge Sundae with Vanilla Ice Cream, Corn Flakes, Whipped Cream and Hot Chocolate Sauce ホットファッジサンデー バニラアイス コーンフレーク ホイップクリーム ホットチョコレートソース	900

