

- Oyster -

Today's Fresh Oysters 1P 550
本日のフレッシュオイスター 6P 2,980

- Entrée -

Moroccan Hummus and Flatbread 650
モロッカンフムスとフラットブレッド

Shrimp and Chicken Bariwats 800
海老とチキンのブリワット (モロッコ風春巻)

White Mushroom Carpaccio with Parmigiano Reggiano and Fried Quinoa 950
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 フライドキノア

Tuna and Avocado Tartar with Ceviche Sauce 1,200
マグロとアボカドのタルタル セビーチェソース

Calamari Frits with Curry Aioli Dip 1,400
カラマリのフリット カレーアイオリディップ

Oven Grilled Jumbo Mushrooms with Prosciutto and Vegetables 1,500
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

Shrimps Cocktail with Bloody Mary Sauce 1,500
シュリンプカクテル ブラッディメアリーソース

Roasted Dry Aged Beef Tongue Served Chilled 1,800
熟成肉 牛タンの低温ロースト

Lobster and Scallop Ravioli in Bisque Sauce 1,800
ロブスターと帆立のラビオリ ビスクソース

White Wine Steamed Galician Mussels with Fresh Herbs 2,000
ガリシア産ムール貝の白ワイン蒸し フレッシュハーブ

Truffle Fried Potatoes 850
トリュフポテト

- Salad -

Kale Salad with Figs, Jamón Serrano and Smoked Ricotta Cheese 1,300
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

Grilled Romaine Lettuce Salad with Bacon, Avocado, Tomato and Poached Egg 1,500
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

Rucola Salad with Fresh Strawberries and Cottage Cheese 1,600
ルッコラとフレッシュとちおとのサラダ カッテージチーズ

- Seasonal Menu -

Butternut Squash Potage with Gorgonzola Accent 1,000
バターナッツかぼちやのポタージュ ゴルゴンゾーラのアクセント

Shirako, Shrimps and Kujo Green Onion Ajillo 1,500
白子と海老、九条ネギのアヒージョ

Yellowtail Carpaccio with Ginger and Purple Onion Chips 1,500
ブリのカルパッチョ 生姜とアーリーレッドのチップス

Oyster, Snow Crab and Artichoke Creamy Gratin 1,800
牡蠣とズワイガニ アーティチョークのグラタン

Burrata with Fresh Strawberries and Tochiotome Purée 2,000
とちおとのピューレとブラッターチーズのカプレーゼ仕立て

- Big Plate -

Lamb and Vegetable Tajine with Couscous 2,500
ラムと彩り野菜のタジン鍋 クスクス添え

Sea Bream and Shrimps Tajine in Bouillabaisse Style with Couscous 2,400
鯛と海老のタジン鍋 ブイヤベース仕立て クスクス添え

Rare Tuna Steak with Tamari Sauce, Balsamic Vinegar, Wasabi Mayonnaise and Mashed Potatoes 2,000
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

New Zealand Spring Lamb Chops with Roasted Cipollini Onions and Mustard Sauce 1,800 (+1P 900)
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

Crispy Roasted Daisen Chicken (Half) with Anchovy Mashed Potatoes 2,800
大山鶏 半身ロースト アンチョビポテト添え

- Steaks -

Grass-Fed Beef Fillet Steak 4,000
グラスフェッドビーフ ファイレステーキ

40-Days Dry Aged Beef Rump Steak 3,800
40日間熟成肉 ランプステーキ

40-Days Dry Aged Beef Knuckle Steak 3,800
40日間熟成肉 シンタマスターキ

40-Days Dry Aged Beef Sirloin Steak 4,000
40日間熟成肉 サーロインステーキ

- Pasta & Risotto -

Porcini Mushroom Cream Risotto with Golden Seared Scallops 1,800
帆立のロースト ポルチーニ茸のクリームリゾット

Bottarga Spaghetti Aglio E Olio with Sea Urchin, Panko and Lemon Peels 1,800
雲丹のアーリオオーリオ スパゲッティーニ
ポッタルガ・レモンピール 香草パン粉

Ragù of Dry Aged Beef with Paccheri and Burrata Topping 2,000
パッケリの熟成牛ラグーソース ブッラータチーズ

Fresh Truffle Carbonara Pappardelle with Crunchy Bacon 2,500
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

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

- Charcuterie & Cheese -

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)

Assorted Cheese Board 2,000
チーズ 5 種の盛り合わせ

※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。