

- Oyster -

Today's Fresh Oysters 1P 600
 本日のフレッシュオイスター 6P 3,400

- Entrée -

Moroccan Hummus and Flatbread 700
 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 1,000
 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

Squid Ink Mozzarella Arancini with Tomato Sauce 1,200
 イカ墨とモッツァレラのアランチーニ トマトソース

Tuna and Avocado Tartar with Ceviche Sauce 1,350
 マグロとアボカドのタルタル セビーチェソース

Shrimps Cocktail with Bloody Mary Sauce 1,650
 シュリンプカクテル ブラッディメアリーソース

Domestic Roasted Dry-aged Beef Knuckle Served Chilled 1,800
 国産熟成肉 シンタマの低温ロースト

Lobster and Scallop Ravioli in Bisque Sauce 2,000
 ロブスターと帆立のラビオリ ビスクソース

Truffle Fried Potatoes 850
 トリュフポテト

- Salad -

Kale Salad with Jamón Serrano and Smoked Ricotta Cheese 1,400
 ケールとハモンセラノ 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めのサラダ カッテージチーズ

- Seasonal Menu -

Broad Bean and Green Peas Soup with Crunchy Bacon 1,100
 そら豆とグリーンピースのスープ クランチベーコン

Firefly Squid and Rape Blossoms Ajillo 1,650
 ホタルイカと菜の花のアヒージョ

Sakura Sea Bream Carpaccio with Ginger and Purple Onion Chips 1,650
 桜鯛のカルパッチョ 生姜とアーリーレッドのチップス

White Asparagus Pocher with Hollandaise Sauce, Smoked Salmon and Salmon Roe 1,800
 ホワイトアスパラガスのポシェ オランダーズソース
 スモークサーモン イクラ

Fresh Burrata with 2-Colors Orange Caprese 2,000
 2色のオレンジとブッラータチーズのカプレーゼ仕立て

- Big Plate -

New Zealand Spring Lamb Chops with Roasted Cipollini Onions and Mustard Sauce 1,800
 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

Rare Tuna Steak with Tamari Sauce, Balsamic Vinegar, Wasabi Mayonnaise and Mashed Potatoes 2,200
 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

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

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 -

Domestic 40 Days Dry-aged Rump Steak 200g 2,800
 国産 40日間熟成肉 ランプステーキ

Domestic 40 Days Dry-aged Sirloin Steak 200g 3,000
 国産 40日間熟成肉 サーロインステーキ

Grass-Fed Beef Fillet Steak 200g 4,400
 グラスフェッドビーフ ファイレステーキ

- 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

Sea Urchin and Bottarga Creamy Linguine 1,800
 雲丹クリームソース 生リングイネ ボッタルガ レモンピール

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 2,800
 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.
 グルテンフリーのバスタもごございます。

- Charcuterie & Cheese -

Assorted Charcuterie Board 2,200
 シャルキュトリ 5種の盛り合わせ

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

※We charge 550 yen per person as a Coperto.
 コペルト(席料・パン代)としてお一人様 550円頂戴しております。