

- Oyster -

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

- Small Plate -

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
 イカ墨とモッツアレラのアランチーニ (ライスコロッケ) トマトソース

Grilled Lamb Chops Marinated in Herbs 2P 1,200
 香草マリネのラムチョップのグリル 2P

Marinated Grilled Octopus with Celery 1,200
 グリルしたタコとセロリのマリネ

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

Lamb Porpetino, Free-Range Egg and Tomato Tagine 1,600
 ラム・ポルペティーノ (ミートボール) と平飼い卵のトマトタジン鍋

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

Smoked Beef Tongue Served Chilled with Two Kinds of Sauce 1,800
 スモークした牛タンの低温ロースト 2種のソース添え

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 Seasonal Fruits and Cottage Cheese 1,600~
 ルッコラと季節のフレッシュフルーツ、カッタージチーズのサラダ

- Seasonal Menu -

Gazpacho with Grilled Shrimps 1,200
 ガーリックシュリンプを浮かべたガスパッチョ (トマトの冷製スープ)

Zucchini Flower Fritters stuffed with Scallop Mousse 1,500~
 帆立のムースを詰めた花ズッキーニのフリット

Sea Snail Whelk Ajillo with Asparagus and Bourguignon Butter 1,650
 つぶ貝とアスパラガスのアヒージョ ブルギニオンバター風味

Seasonal Fresh Fish Carpaccio with Citrus Salad 1,650~
 季節の鮮魚のカルパッチョ 柑橘のサラダ添え

Fresh Burrata with Seasonal Fruits and Jamón Serrano 2,200~
 季節のフレッシュフルーツ、ハモンセラノとブッラータチーズのカプレーゼ仕立て

Grilled Deer with Vegetables, Miso and Red Wine Sauce 2,500
 蝦夷鹿のグリル 野菜のグリル 赤ワインと八丁味噌のソース

- Big Plate -

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

Grilled Hokkaido Doro Pork with Ginger Sauce, Rucola and Mushroom Salad 2,800
 北海道産どろ豚のグリル ジンジャーソース
 ルッコラとマッシュルームのサラダ添え

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 -

Kumamoto Prefecture Aso Aka Beef Knuckle Steak 200g 3,500
 熊本県阿蘇産あか牛 シンタマステーキ

Ocean Beef Fillet Steak 200g 3,300
 NZ 産オーシャンビーフ 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 ボツタルガ レモンピール

Ragù of Kumamoto Prefecture Aso Aka Beef with Paccheri and Burrata Topping 2,000
 パッケリの熊本県阿蘇産あか牛ラグーソース 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.
 グルテンフリーのパスタもございます。

- Charcuterie & Cheese -

Assorted Charcuterie Board 2,200
 シャルクユトリ 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。