

- Raw Bar -

| | |
|---|--------------------|
| Today's Fresh Oysters 本日のフレッシュオイスター | 1P 600 6P 3,400 |
| Jumbo Shrimps Cocktail ジャンボシュリンプカクテル | 1,200 |

- Small Plate -**- Cold -**

| | |
|---|-------|
| Moroccan Hummus and Flatbread モロッカンフムスとフラットブレッド | 700 |
| 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 フライドキノア | 1,000 |
| Marinated Grilled Octopus with Celery グリルしたタコとセロリのマリネ | 1,200 |
| 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 | 1,350 |
| Smoked Beef Tongue Served Chilled with Two Kinds of Sauce スモークした牛タンの低温ロースト 2種のソース添え | 1,800 |

- Hot -

| | |
|--|-------|
| Shrimp and Chicken Bariwats 海老とチキンのブリワット (モロッコ風春巻) | 800 |
| Squid Ink Mozzarella Arancini with Tomato Sauce イカ墨とモッツアレラのアランチャーニ (ライスコロッケ) トマトソース | 1,200 |
| Charcoal Grilled Lamb Chops Marinated in Herbs 2P 香草マリネしたラムチョップのグリル 2P | 1,200 |
| Lamb Porpetino, Free-Range Egg and Tomato Tagine 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 | 1,600 |

- Salad -

| | |
|---|--------|
| Kale Salad with Jamón Serrano and Smoked Riccota Cheese ケールとハモンセラノ 燻製リコッタチーズのサラダ | 1,400 |
| 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 Seasonal Fruits and Cottage Cheese ルッコラと季節のフレッシュフルーツ、カッターチーズのサラダ | 1,600~ |

- Seasonal Menu -

| | |
|---|-------|
| Butternut Squash Potage Gorgonzola Coulis バターナッツかぼちのポターージュ ゴルゴンゾーラのクーリ | 1,200 |
| Portobello Mushroom Gratin ポルトベロマッシュルームのグラタン | 1,600 |
| Charcoal Grilled Raw Bonito Carpaccio with Grapefruit Salad and Framboise Sauce 炭火レアグリルの戻り鰹のカルパッチョ グレープフルーツのサラダ フランボワーズソース | 1,650 |
| Fresh Burrata with Seasonal Fruits and Jamón Serrano 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 | 2,200 |
| Duck Confit on Polenta Mash with Free-Range Poached Egg and Madeira Sauce 鴨のコンフィ マデラソース ポレンタと平飼い卵のポーチドエッグ | 1,800 |

- Charcoal Grill -

| | |
|---|-------|
| Grilled Autumn Vegetables with Pancetta and Vegetable Sauce 秋野菜のグリル パンチェッタと野菜のソース | 1,600 |
| Raw Tuna Steak with Tamari and Balsamic Sauce, 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 | 2,200 |
| Grilled Deer with Vegetables, Blackcurrant and Blueberry Sauce 蝦夷鹿のグリル 野菜のグリル カシスとブルーベリーのソース | 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 |
| Ocean Beef Fillet Steak 200g NZ産オーシャンビーフ フィレステーキ | 3,300 |
| Kumamoto Prefecture Aso Aka Beef Knuckle Steak 200g 熊本県阿蘇産あか牛 シンタマスターキ | 3,500 |

- Pasta & Risotto -

| | |
|--|-------|
| 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 |
| Sea Urchin and Bottarga Creamy Spaghettini 雲丹クリームソース スパゲッティーニ ボッタルガ レモンピール | 1,800 |
| Garlic Shrimps Penne Arrabiata ガーリックシュリンプのペンネ・アラビアータ | 1,800 |
| Ragù of Kumamoto Prefecture Aso Aka Beef with Paccheri and Burrata Topping 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 | 2,000 |
| 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 | 2,200 |

※We also have gluten-free pasta.
グルテンフリーのバスタもごございます。

- Side -

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

※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。