

**- 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。