

**- 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ーノ 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

Middle Eastern-Style Roasted Cauliflower  
中東スタイル カリフラワーのオープンロースト  
1,600

Wild-Caught Yellowtail Carpaccio  
with Unshuu Mandarin Salad and Lime Accent  
天然寒ブリのカルパッチョ  
温州みかんのサラダ ライムのアクセント  
1,650

Fresh Burrata with Seasonal Fruits and Jamón Serrano  
季節のフルーツ、ハモンセラーノとブル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 Seasonal Vegetables  
with Pancetta and Vegetable Sauce  
季節野菜のグリル 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 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 Deer with Vegetables,  
Blackcurrant and Blueberry Sauce 2,500  
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

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

Ocean Beef Fillet Steak 200g 3,300  
NZ産オーシャンビーフ フィレステーキ

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

**- 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 Spaghettini 1,800  
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

Garlic Shrimps Penne Arrabiata 1,800  
ガーリックシュリンプのペンネ・アラビアータ

Ragù of Kumamoto Prefecture Aso Aka Beef 2,000  
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

Lobster and Scallop Ravioli in Bisque Sauce 2,200  
ロブスターと帆立のラビオリ ビスクソース

※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 2,200  
シャルキュトリー 5種の盛り合わせ

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

Truffle Fried Potatoes 850  
トリュフポテト

※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。