

STARTERS

COLD

Foie Gras Pudding フォアグラのプディング	800
Chickpea Dip Whole Grain Flatbread ひよこ豆のディップ 全粒粉のフラットブレッド	900
White Mushroom Salad with Parmigiano Reggiano Fried Quinoa ホワイトマッシュルームのサラダ パルミジャーノ・レッチャーノ フライドキノア	1,300
Tuna and Avocado Tartar with Romesco Sauce 本マグロとアボカドのタルタル ロメスコソース	1,500
Seasonal Fresh Fish Carpaccio with Citrus Salad and Caviar 季節の鮮魚のカルパッチョ 柑橘のサラダ キャビア	1,700
Fresh Burrata with Seasonal Fruits and Jamón Serrano ブッラータチーズ、季節のフルーツとハモンセラノ	2,250~

OYSTERS

Daily Market Fresh Oysters
with Original Sauce本日のフレッシュオイスター
(オリジナルソース)1P / 700
6P / 4,000

Oyster Gratin

牡蠣のグラタン
2P / 1,500

HOT

Butternut Squash Potage Gorgonzola Coulis バターナッツかぼちゃのポタージュ ゴルゴンゾーラのクーリ	1,200
White Wine Steamed Razor Shells with Coriander and Lemongrass マテ貝の白ワイン蒸し コリアンダー レモングラス	1,700
Seared Sea Scallops, Crispy Jamón Serrano, Carrot Purée 帆立のロースト クリスピーハモンセラノ キャロットピューレ	1,800
Oven-roasted Cauliflower with Herb Yogurt Sauce 丸ごとカリフラワーのオープンロースト ハーブヨーグルトソース	1,400
Sautéed Conger Eel with Marsala Butter Sauce 活きアナゴのソテー マルサラバターソース	2,200

- MAINS -

**Aso, Kumamoto Prefecture Aka Ushi Sirloin Steak
with Grilled Green Asparagus**
熊本県阿蘇産あか牛 サーロインステーキ グリーンアスパラガスのグリル
4,000

**Aso, Kumamoto Prefecture Aka Ushi Knuckle Steak
with Grilled Green Asparagus**
熊本県阿蘇産あか牛 シンタマステーキ グリーンアスパラガスのグリル
3,500

Grilled NZ Lamb Chops with Couscous
NZ産仔羊のラムチョップグリル クスクス
3,200

**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
3,000

**Raw Tuna Steak
Tamari and Balsamic Sauce, Wasabi Mayonnaise
Mashed Potato**
本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
3,000

**Grilled Hokkaido Octopus
Harissa Potatoes**
北海道産タコのグリル ハリッサマッシュポテト
2,500

- PLUS SIDES -

ALL 850

Roasted Kale Salad
ローストケールサラダ

Mushroom Fritters with Tartar Sauce
マッシュルームフリット タルタルソース

Truffle Fried Potatoes
トリュフポテト

PASTA & RISOTTO

Creamy Spaghetti of Fresh Urchin and Bottarga 2,200
生雲丹クリームソース スパゲッティー ボッタルガ

Wagyu Beef Ragú Paccheri with Burrata 2,200
和牛トマトラグーソースのパッケリ ブッラータチーズ

Porcini Mushroom Cream Risotto, Golden Seared Scallops 2,200
帆立のロースト ポルチーニ茸のクリームリゾット

Smoked Duck Breasts and Foie Gras Poêlé, Beet Risotto 2,200
燻製した鴨とフォアグラのポワレ ビーツのリゾット

※Gluten-free pasta is also available
グルテンフリーの Pasta もございます。

OTHERS

Assorted Charcuterie Board 2,500
(Pâté De Campagne, Roasted Beef Tongue, Beef Prosciutto,
Jamón Serrano, Dorobuta Sausage)
パテ・ド・カンパーニュと生ハム、ソーセージの盛り合わせ
(パテ・ド・カンパーニュ、牛タンロースト、牛の生ハム、ハモンセラノ、どろぶたソーセージ)

Assorted Cheese Board 2,000
(Mimolette, Smoke Ricotta, Brie de Meaux, Gorgonzola, Taleggio)
チーズの盛り合わせ
(ミモレット、スモークリコッタ、ブリー・ド・モー、ゴルゴンゾーラ、タレggio)

Arugla and Blueberry Salad 1,500
ルッコラとブルーベリーのサラダ

DESSERTS

Classic Pudding 850
クラシックプリン

New York Cheese Cake with Vanilla Ice Cream 850
ニューヨークチーズケーキ バニラアイス

Berry Compote Hot Fudge Sundae 1,400
ベリーコンポートのホットファッジサンデー

Ricotta Cheese Pancakes with Fresh Fruits 2,200
リコッタチーズのパンケーキとフレッシュフルーツ

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