

## STARTERS

## COLD

01. **Foie Gras Pudding** 800  
フォアグラのプディング
02. **Chickpea Dip Whole Grain Flatbread** 900  
ひよこ豆のディップ 全粒粉のフラットブレッド
03. **White Mushroom Salad with Parmigiano Reggiano Fried Quinoa** 1,300  
ホワイトマッシュルームのサラダ  
パルミジャーノ・レッジャーノ フライドキノア
04. **Tuna and Avocado Tartar with Romesco Sauce** 1,500  
本マグロとアボカドのタルタル ロメスコソース
05. **Seasonal Fresh Fish Carpaccio with Citrus Salad and Caviar** 1,700  
季節の鮮魚のカルパッチョ 柑橘のサラダ キャビア
06. **Fresh Burrata with American Cherry Compote** 2,250  
ブルータチーズとアメリカンチェリーのコンポート

## 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)

07. 1P / 700

08. 6P / 4,000

## Oyster Gratin

09. 牡蠣のグラタン

2P / 1,500

## HOT

10. **Butternut Squash Potage Gorgonzola Coulis** 1,200  
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
11. **White Wine Steamed Razor Shells with Coriander and Lemongrass** 1,700  
マテ貝の白ワイン蒸し コリアンダー レモングラス
12. **Seared Sea Scallops, Crispy Jamón Serrano, Carrot Purée** 1,800  
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
13. **Oven-roasted Cauliflower with Herb Yogurt Sauce** 1,400  
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
14. **Sautéed Conger Eel with Marsala Butter Sauce** 2,200  
活きアナゴのソテー マルサラバターソース

## - MAINS -

15. **Aso, Kumamoto Prefecture Aka Ushi Sirloin Steak with Grilled Green Asparagus** 4,000  
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

16. **Aso, Kumamoto Prefecture Aka Ushi Knuckle Steak with Grilled Green Asparagus** 3,500  
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

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

18. **Crispy Roasted Daisen Chicken (Half) with Anchovy Mashed Potatoes** 3,000  
大山鶏半身ロースト アンチョビポテト

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

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

## - PLUS SIDES -

ALL 850

21. **Roasted Kale Salad**  
ローストケールサラダ
22. **Mushroom Fritters with Tartar Sauce**  
マッシュルームフリット タルタルソース
23. **Truffle Fried Potatoes**  
トリュフポテト

## PASTA &amp; RISOTTO

24. **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
25. **Wagyu Beef Ragú Paccheri with Burrata** 2,200  
和牛トマトラグーソースのパッケリ ブルータチーズ
26. **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
27. **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  
グルテンフリーのパスタもございます。

## OTHERS

28. **Assorted Charcuterie Board (Pâté De Campagne, Roasted Beef Tongue, Beef Prosciutto, Jamón Serrano, Dorobuta Sausage)** 2,500  
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)
29. **Assorted Cheese Board (Mimolette, Smoke Ricotta, Brie de Meaux, Gorgonzola, Taleggio)** 2,000  
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)
30. **Arugla and Blueberry Salad** 1,500  
ルッコラとブルーベリーのサラダ

## DESSERTS

31. **Classic Pudding** 850  
クラシックプリン
32. **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
33. **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
34. **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。Please, scan the QR code to open  
and order directly from our Photo Menu.  
こちらの QR コードより写真入りメニューをご覧ください。

**D I N N E R M E N U**