

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 Seasonal Fruits** 2,500
ブッラータチーズと季節のフルーツ

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 & 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 ブッラータチーズ
- 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用意しています。

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, feel free to make your order by QR code,
or directly from our staff.
(Kindly notice, that your orders made by QR code
will be provided in the order they were selected)
オーダーはスタッフ、QR コードいずれの方法でもご注文頂けます。
(QR コードからのオーダーはご注文頂いた順での提供になります。予めご了承下さい。)