

DINNER MENU

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. **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
- 04. **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
- 05. **Fresh Burrata with Seasonal Fruits** 2,800
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)

- 06. 1P / 700
- 07. 6P / 4,000

Oyster Gratin

- 08. 牡蠣のグラタン 2P / 1,500

HOT

- 09. **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
- 10. **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
- 11. **Seared Sea Scallops, Crispy Jamón Serrano, Carrot Purée** 2,000
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
- 12. **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
- 13. **Lobster Knuckles Escargot Style, Garlic-Parsley Butter** 2,400
ロブスターナックル エスカルゴバター

- MAINS -

- 14. **Wagyu Aso, Kumanoto Prefecture Aka Ushi Sirloin Steak with Grilled Green Asparagus** 4,500
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

- 15. **Wagyu Mie Prefecture Matsusaka Ushi Knuckle Steak with Grilled Green Asparagus** 4,500
三重県産松坂牛 シンタマステーキ グリーンアスパラガスのグリル

- 16. **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

- 17. **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

- 18. **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

- 19. **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

SALAD

- 20. **Salad Rouge (Trevis, Beets, Blueberries, Strawberries)** 1,700
サラダ・ルージュ (トレビス, ビーツ, ブルーベリー, ストロベリー)
- 21. **Salad Vert (Baby Spinach, Avocado, Zucchini, Kiwi)** 1,600
サラダ・ヴェール (ベビーほうれん草, アボカド, ズッキーニ, キウイ)
- 22. **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

PASTA & RISOTTO

- 23. **Wagyu Beef Ragú Paccheri with Burrata** 2,800
和牛トマトラグーソースのパッケリ ブッラータチーズ
- 24. **Sepia Ink Spaghettini with Fresh Sea Urchin and Caviar** 2,800
生雲丹とキャビア スパゲッティ・ネーロ (イカ墨ソース)
- 25. **Fresh Truffle Carbonara Pappardelle** 3,500
フレッシュトリュフのカルボナーラ パッパルデッレ
- 26. **Porcini Mushroom Cream Risotto, Golden Seared Scallops** 2,700
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** 2,500
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

- 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, だろぶたソーセージ)
- 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. **Truffle Fried Potatoes** 1,200
トリュフポテト

DESSERTS

- 31. **Classic Pudding** 850
クラシックプリン
- 32. **New York Cheese Cake with Vanilla Ice Cream** 950
ニューヨークチーズケーキ バニラアイス
- 33. **Berry Compote Hot Fudge Sundae** 1,500
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** 2,500
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。)