

# 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, どりぶたソーセージ)
- 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。)