

DINNER MENU

STARTERS

COLD

- 01. Foie Gras Pudding
フォアグラのプディング 800
- 02. 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
- 03. 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
- 04. 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
- 05. Fresh Burrata with Seasonal Fruits
ブッラータチーズと季節のフルーツ 2,800

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
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
- 10. White Wine Steamed Mussels
with Garlic and Coriander
宮城県産大粒ムール貝の白ワイン蒸し ガーリック コリアンダー 2,000
- 11. 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 2,000
- 12. 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
- 13. Lobster Knuckles Escargot Style,
Garlic-Parsley Butter
ロブスターナックル エスカルゴバター 2,400
- 14. Kuroge Wagyu Pulled Beef Bao
with Kimchi Mayonnaise, Carrot Rape & Coriander
黒毛和牛プルドビーフのパオ
キムチマヨネーズ キャロットラペ コリアンダー 2,200

- MAINS -

Wagyu Aso, Kumanoto Prefecture Aka Ushi Sirloin Steak
with Grilled Green Asparagus
15. 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 4,500

Wagyu Aso, Kumanoto Prefecture Aka Ushi Knuckle Steak
with Grilled Green Asparagus
16. 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 4,200

17. Grilled NZ Lamb Chops with Couscous
NZ産仔羊のラムチョップグリル クスクス 3,500

18. 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 3,200

19. 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 3,200

20. 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 2,800

SALAD

- 21. Salad Rouge (Trevis, Beets, Blueberries, Strawberries)
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) 1,800
- 22. Salad Vert (Baby Spinach, Avocado, Zucchini, Kiwi)
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) 1,800
- 23. 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・レッジャーノ フライドキノア 1,300

PASTA & RISOTTO

- 24. Wagyu Beef Ragú Paccheri with Burrata
和牛トマトラグーソースのパッケリ ブッラータチーズ 2,800
- 25. Sepia Ink Spaghettini
with Fresh Sea Urchin and Caviar
生雲丹とキャビア スパゲッティ・ネーロ (イカ墨ソース) 2,800
- 26. Fresh Truffle Carbonara Fettuccine
フレッシュトリュフのカルボナーラ フェットチーネ 3,500
- 27. Porcini Mushroom Cream Risotto, Golden Seared Scallops
帆立のロースト ポルチーニ茸のクリームリゾット 2,700
- 28. Smoked Duck Breasts and Foie Gras Poêlé, Beet Risotto
燻製した鴨とフォアグラのポワレ ビーツのリゾット 2,500

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

OTHERS

- 29. Assorted Charcuterie Board
(Pâté De Campagne, Roasted Beef Tongue, Beef Prosciutto,
Jamón Serrano, Salami 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, サラミソーセージ)
- 30. Assorted Cheese Board
(Mimolette, Smoke Ricotta, Brie de Meaux, Gorgonzola, Taleggio) 2,200
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)
- 31. Truffle Fried Potatoes
トリュフポテト 1,200

DESSERTS

- 32. Classic Pudding
クラシックプリン 850
- 33. Lemon Poppy Seed Pound Cake (Gluten Free)
米粉のレモン・ポピーシードパウンドケーキ 850
- 34. New York Cheese Cake with Vanilla Ice Cream
ニューヨークチーズケーキ バニラアイス 1,000
- 35. Berry Compote Hot Fudge Sundae
ベリーコンポートのホットファッジサンデー 1,500
- 36. Ricotta Cheese Pancakes with Fresh Fruits
リコッタチーズのパンケーキとフレッシュフルーツ 2,500

※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。)