

# 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 -

- 15. Wagyu Mie Prefecture Matsusaka Ushi Sirloin Steak  
with Grilled Green Asparagus  
三重県産松阪牛 サーロインステーキ グリーンアスパラガスのグリル 5,500
- 16. Wagyu Mie Prefecture Matsusaka Ushi Knuckle Steak  
with Grilled Green Asparagus  
三重県産松阪牛 シンタマステーキ グリーンアスパラガスのグリル 4,500
- 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。)