

STARTERS

01. Daily Market Fresh Oysters with Original Sauce 2P/1,400
本日のフレッシュオイスター (オリジナルソース)
02. Butternut Squash Potage Gorgonzola Coulis Full / 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 Half / 600
03. Chickpea Dip Whole Grain Flatbread 800
ひよこ豆のディップ 全粒粉のフラットブレッド
04. Truffle Fried Potatoes 1,000
トリュフポテト
- White Mushroom Salad 1,300
05. with Parmigiano Reggiano and 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
06. Seasonal Fresh Fish Carpaccio with Citrus Salad and Caviar 1,800
季節の鮮魚のカルパッチョ 柑橘のサラダ キャビア
07. Fresh Burrata with Seasonal Fruits 2,800
 Burrata チーズと季節のフルーツ
08. Assorted Charcuterie Board 2,500
(Pâté De Campagne, Roasted Beef Tongue, Beef Prosciutto, Jamón Serrano, Salami Sausage)
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)
09. Assorted Cheese Board 2,500
(Mimolette, Smoke Ricotta, Brie de Meaux, Gorgonzola, Taleggio)
チーズ5種の盛り合わせ
(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、タレッジョ)

CHARCOAL GRILLED

10. Wagyu Mie Prefecture Matsusaka Ushi Sirloin Steak 5,500
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
11. Wagyu Mie Prefecture Matsusaka Ushi Knuckle Steak 4,500
with Grilled Green Asparagus
三重県産松阪牛シントマスターキー グリーンアスパラガスのグリル
12. Roasted Kagoshima Prefecture Satsuma Wakashamo Chicken (1/4 cut) 4,000
with Anchovy Potato and Arugula
鹿児島県産薩摩若シャモ 1/4カットロースト アンチョビポテト ルッコラ
13. Grilled NZ Lamb Chops with Couscous 3,500
NZ産仔羊のラムチョップのグリル クスクス

MAIN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 14. | Moroccan Vegetable Couscous with Hummus, Chive Sauce
モロッカンベジタブルクスクス フムス チャイブソース | 1,500 |
| 15. | Smoked Salmon Eggs Benedict (Free-range Egg)
on Wholemeal Muffins with Salad
スモークサーモンのエッグベネディクト 全粒粉のマフィン 平飼い卵のポーチドエッグ ケール トマト, サラダ | 2,000 |
| 16. | Truffle and Beef Pastrami Eggs Benedict (Free-range Egg)
on Wholemeal Muffins with Salad
トリュフとビーフパストラミのエッグベネディクト 全粒粉マフィン 平飼い卵のポーチドエッグ ケール, トマト, サラダ | 2,000 |
| 17. | Kuroge Wagyu Pulled Beef Bao
with Kimchi Mayonnaise, Carrot Rape & Coriander
黒毛和牛ブルドビーフのパオ キムチマヨネーズ キャロットラペ コリアンダー | 2,200 |
| 18. | Kuroge Wagyu Beef Burger with Salad and Truffle Fried Potatoes
黒毛和牛ビーフバーガー (黒毛和牛ビーフパティ 180g プリオッシュパンズ アボカド トマト レッドオニオン ピクルス ハリッサマヨ) サラダ, トリュフポテト | 2,600 |
| 19. | Porcini Mushroom Cream Risotto with 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 | 2,400 |
| 20. | 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 | 2,400 |
| 21. | Creamy Spaghetti of Fresh Urchin and Bottarga
生雲丹クリームソース スパゲッティー ボッタルガ | 2,400 |
| 22. | 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 |

※We also have gluten-free pasta.
グルテンフリーのバスタもございます。

- | | | |
|-----|--|-------|
| 23. | Smoked Beef Tongue Served Chilled in Gapao Style
with Jasmine Rice and Original Sauce
スモークした牛タン低温ローストのガパオライス オリジナルソース ジャスミンライス | 2,600 |
|-----|--|-------|

- | | | |
|-----|--|-------|
| 24. | American Style Breakfast
(Ricotta Cheese Pancakes, Omelette or Sunny Side Up, Fried Bacon, Two Kinds of Sausages,
Grass-fed Beef Butter and Maple Syrup)
アメリカンスタイル ブレックファスト
リコッタチーズのパンケーキ オムレツ or 目玉焼き ベーコン 2種のソーセージ グラスフェッドバター メープルシロップ | 2,600 |
|-----|--|-------|

※Please, kindly notice, that our pancakes batter is made from the scratch,
and therefore this order will take some time till ready.
パンケーキはオーダーを頂いてから生地からお作り致しますので、お時間を頂戴しております。

SALAD

- | | | |
|-----|--|-------|
| 25. | Kale Salad with Jamón Serrano and Smoked Riccota Cheese
ケールとハモンセラノ 燻製リコッタチーズのサラダ | 1,500 |
| 26. | Grilled Romaine Lettuce Salad
with Bacon, Avocado, Tomato and Poached Egg (Free-range Egg)
グリルしたロメインレタスのシーザーサラダ ベーコン アボカド トマト 平飼い卵のポーチドエッグ | 1,500 |

AVOCADO TOASTS

27. Avocado Toast with Chili Flakes 1,000
 アボカドトースト (チリフレークス)
28. Avocado Toast with Ricotta Cheese, Roasted Almonds, Organic Orange Blossom Honey and Orange Peels 1,500
 アボカドトースト リコッタチーズとアーモンドロースト オーガニック蜂蜜 オレンジピール
29. Avocado Toast with Jamón Serrano, Dried Figs, Poached Egg (Free-range Egg) and Roasted Almonds 1,700
 アボカドトースト ハモンセラノとイチジク アーモンドロースト 平飼卵のポーチドエッグ
30. Avocado Toast with Smoked Salmon, Sour Cream and Salmon Roe 2,000
 アボカドトースト スモークサーモンとイクラ サワークリーム

Bread パン	NY Original Rye Bread ニューヨークオリジナル ライ麦パン	/	Rice Bread 米粉パン	Gluten Free
-------------	--	---	--------------------	--------------------

DESSERTS

31. Classic Pudding 900
 クラシックプリン
32. New York Cheese Cake with Vanilla Ice Cream 1,200
 ニューヨークチーズケーキ バニラアイス
33. Lemon Poppy Seed Pound Cake **Gluten Free** 900
 米粉のレモン・ポピシーードパウンドケーキ
34. Berry Compote Hot Fudge Sundae with Vanilla Ice Cream, Berry Compote, Chocolate Cake, Granola, Whipped Cream and Hot Chocolate 1,600
 ベリーコンポートのホットファッジサンデー (バニラアイス ベリーコンポート チョコレートケーキ グラノーラ ホイップクリーム ホットチョコレート)
35. Ricotta Cheese Pancakes with Grass-Fed Beef Butter, Maple Syrup, Mascarpone Sauce and Fresh Fruits 2,600
 リコッタチーズのパンケーキ フレッシュフルーツ グラスフェッドバター メープルシロップ マスカルポーネ

※Please, kindly notice, that our pancakes batter is made from the scratch, and therefore this order will take some time till ready.
 パンケーキはオーダーを頂いてから生地からお作り致しますので、お時間を頂戴しております。

※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。)

※We also offer a prefix course, so please ask the staff if you wish.
 プリフィックスコースもご用意しておりますので、ご希望のお客様はスタッフにお申し付けください。