

DINNER MENU

STARTERS

COLD

- 01. **Foie Gras Pudding** 800
フォアグラのプディング
- 02. **Two Kinds of Mezze: Hummus, Babaganouj with Whole Wheat Flatbread** 1,200
茄子とひよこ豆 2 種のディップ 全粒粉のフラットブレッド
- 03. **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
- 04. **Tuna and Avocado Tartar with Romesco Sauce** 2,000
本マグロとアボカドのタルタル ロメスコソース
- 05. **Fresh Burrata with Seasonal Fruits** 2,800
ブルータチーズと季節のフルーツ

OYSTERS

Daily Market Fresh Oysters
with Orginal 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 Mussels with Garlic and Coriander** 2,000
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
- 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** 1,500
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** 2,500
ロブスターナックル エスカルゴバター
- 14. **Kuroge Wagyu Pulled Beef Bao with Kimchi Mayonnaise, Carrot Rape & Coriander** 2,400
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

- MAINS -

- 15. **Wagyu Mie Prefecture Matsusaka Ushi Sirloin Steak with Grilled Green Asparagus** 5,500
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
- 16. **Wagyu Mie Prefecture Matsusaka Ushi Knuckle Steak with Grilled Green Asparagus** 4,800
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
- 17. **Roasted Kagoshima Prefecture Satsuma Wakashamo Chicken (1/4 cut) with Anchovy Potato and Arugula** 3,500
鹿児島県産薩摩若シャモのロースト (1/4 カット) アンチョビポテト ルッコラ
- 18. **Grilled NZ Lamb Chops with Couscous** 3,500
NZ 産仔羊のラムチョップグリル クスクス
- 19. **Raw Tuna Steak Tamari and Balsamic Sauce, Wasabi Mayonnaise Mashed Potato** 3,200
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
- 20. **Grilled Hokkaido Octopus Harissa Potatoes** 2,800
北海道産タコのグリル ハリッサマッシュポテト

SALAD

- 21. **Salad Rouge (Trevis, Beets, Blueberries, Strawberries)** 1,800
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)
- 22. **Salad Vert (Baby Spinach, Avocado, Zucchini, Kiwi)** 1,800
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)
- 23. **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 フライドキヌア

PASTA & RISOTTO

- 24. **Wagyu Mie Prefecture Matsusaka Ushi Ragú Paccheri with Burrata** 3,000
三重県産松阪牛トマトラグーソースのパッケリ ブルータチーズ
- 25. **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)
- 26. **Fresh Truffle Carbonara Fettuccine** 3,500
フレッシュトリュフのカルボナーラ フェットチーネ
- 27. **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
- 28. **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

- 29. **Assorted Charcuterie Board (Pâté De Campagne, Roasted Beef Tongue, Beef Prosciutto, Jamón Serrano, Salami Sausage)** 2,600
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)** 2,500
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** 1,500
トリュフポテト

DESSERTS

- 32. **Classic Pudding** 900
クラシックプリン
- 33. **Lemon Poppy Seed Pound Cake (Gluten Free)** 900
米粉のレモン・ポピーシードパウンドケーキ
- 34. **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
- 35. **Berry Compote Hot Fudge Sundae** 1,600
ベリーコンポートのホットファッジサンデー
- 36. **Ricotta Cheese Pancakes with Fresh Fruits** 2,600
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。)