

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. 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 全粒粉フラットブレッド
04. Truffle Fried Potatoes 1,200
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 2,600
(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 4,800
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) 3,500
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. **Smoked Salmon Eggs Benedict (Free-range Egg) on Wholemeal Muffins with Salad** 2,200
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
15. **Truffle and Beef Pastrami Eggs Benedict (Free-range Egg) on Wholemeal Muffins with Salad** 2,200
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
16. **Kuroge Wagyu Pulled Beef Bao with Kimchi Mayonnaise, Carrot Rape & Coriander** 2,400
黒毛和牛ブルドビーフのバオ キムチマヨネーズ キャロットラペ コリアンダー
17. **Kuroge Wagyu Beef Burger with Salad and Truffle Fried Potatoes** 2,800
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
18. **Porcini Mushroom Cream Risotto with Golden Seared Scallops** 2,400
帆立のロースト ポルチーニ茸のクリームリゾット
19. **Smoked Duck Breasts and Foie Gras Poêlé, Beet Risotto** 2,400
燻製した鴨とフォアグラのポワレ ビーツのリゾット
20. **Creamy Spaghetti of Fresh Urchin and Bottarga** 2,600
生雲丹クリームソース スパゲッティ ボッタルガ
21. **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

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

22. **Smoked Beef Tongue Served Chilled in Gapao Style with Jasmine Rice and Original Sauce** 2,800
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

American Style Breakfast

23. **(Ricotta Cheese Pancakes, Omelette or Sunny Side Up, Fried Bacon, Two Kinds of Sausages, Grass-fed Beef Butter and Maple Syrup)** 2,800
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

※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

24. **Moroccan Vegetable Couscous with Hummus, Chive Sauce** 1,600
モロッカンベジタブルクスクス フムス チャイブソース
25. **Kale Salad with Jamón Serrano and Smoked Ricotta Cheese** 1,600
ケールとハモンセラノ 燻製リコッタチーズのサラダ
26. **Grilled Romaine Lettuce Salad with Bacon, Avocado, Tomato and Poached Egg (Free-range Egg)** 1,600
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

AVOCADO TOASTS

27. Avocado Toast with Chili Flakes 1,200
 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 1,600
 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 1,800
 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 2,200
 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・ポピーシ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。