

SMALL PLATES AND SALADS

Today's soup	650
本日のスープ	
Smoked seafood platter with scallops,	1,300
tuna and salmon trout	
スモークシーフードプレート サーモントラウト ホタテ マグロ	
Amberjack ceviche with roasted red pepper,	1,650
green tomatoes, sea asparagus and aji amarillo	
カンパチのカルパッチョ アヒアマリージョ	
ローストパプリカとシーアスパラガス	
Split pea hummus topped with crunchy garbanzo	980
and za'atar spice, pita bread	
えんどう豆のハムス クリスピーガルバンゾーとザータースライス	
Burrata with roasted baby beets, seasonal fruits and mint oil.....	1,780
ブラータチーズ ローストビーツとシーズナルフルーツ ミントオイル	
Crispy fried calamari with gochujang aioli.....	1,400
カラマリのフリット コチュジャンアイオリ	
Nashville hot fried chicken with bread and butter pickles,	1,200
*Choose your spice level Nashville hot or Howlin' hot	
フライドチキン ナッシュビルスタイル	
*辛さをナッシュビルホット or ハウリンホットよりお選びください	
Iceberg wedge salad with blue cheese dressing,	1,680
crispy bacon and rock chives	
アイスバーグウェッジサラダ クリスピーベーコンとロックチャイブ	
ブルーチーズドレッシング	
Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts.....	1,680
and chili lime dressing	
*Add fried soft shell crab 500 Add extra coriander 300	
シュリンプのタイ風クランチャーサラダ チリライムドレッシング	
*トッピング ソフトシェルクラブフライ 500 コリアンダー 300	
The green salad with kale, watercress, asparagus,	1,680
farro and chicken with green Goddess dressing	
アスパラ ケール チキン ファロのグリーンサラダ	
グリーンゴッデスドレッシング	

Dinner time bread service 500 yen/per
パン代としてお一人様 500 円頂戴しております

Gluten free bread is available for your dinner bread, however our food is
not made in a 100% gluten free environment and we make no guarantees
regarding the gluten content of these items.

パンはグルテンフリーに変えることができます。

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Smoked cheese, provolone and mozzarella pizza 1,700
with salami Ungherese and basil

ウンゲレーゼサラミ スモークチーズ プロボローネ
モッツアレラのフラットブレッドピザ

Thai curry and shrimp pizza with zucchini, eggplant and coriander ... 1,700
エビ ズッキーニ ナスのタイカレーフラットブレッドピザ

Ricotta and beets pizza with artichokes and green olives 1,700

ビーツ リコッタチーズ アーティチョーク グリーンオリーブの
フラットブレッドピザ

BIG PLATES

Today's special pasta 1,880
本日のスペシャルパスタ

Linguine "Estate" with snapper and summer vegetables in garlic oil 2,400
真鯛と夏野菜のリングイネ ” エスターテ”

Grilled mac-n-cheeddar cheese beef burger 2,000
with fried onion rings on a potato bun
マカロニチェダーチーズオニオンリングバーガー

Grilled plant base cheddar cheeseburger on a potato bun 2,000
プラントベースチェダーチーズバーガー

Green beans risotto with fresh clams and crispy cod roe 2,400
ハマグリとグリーンビーンのリゾット クリスピータラコとフレッシュミント

Herb grilled swordfish steak with marinated white bean salad 2,800
and grilled seasonal vegetables
ハーブでマリネしたメカジキと季節野菜のグリル
白いんげん豆と枝豆のサラダ

Grilled rare tuna steak with eggplant and red pepper salad, 2,800
balsamic glaze
マグロのレアグリル 夏野菜のソテーとカステルフランコ パルサミコグレイズ

Herb panko chicken cutlet with melted scamorza cheese 2,400
mashed potatoes and wild arugula
チキンカツレット スカモルツアチーズ フレッシュトマトとマッシュポテト

Grilled lamb chops with bulgur salad, feta cheese, and Kalamata labneh 2,900
ホエイでマリネしたラムチョップのグリル
フェタチーズとブルガーのサラダ カラマタオリーブラブネ

Sake marinated grilled pork loin 2,900
with oba and green chili pesto, okra and miyoga
幽庵地でマリネしたポークロインのグリル
オクラとミョウガのソテー 大葉胡椒ソース

Today's special grill Please ask
本日のスペシャルグリル

DINNER COURSE ¥6200

AMUSE + APPETIZER + PASTA/RISOTTO MAIN DISH + DESSERT

Please choose one from each category
お好きなメニューを各カテゴリーから1品ずつお選びいただけます

- AMUSE -

Today's soup
本日のスープ

2 kinds of smoked seafoods
スモークシーフード 2 種盛り合わせ

- APPETIZER -

Amberjack ceviche with roasted red pepper,
green tomatoes, sea asparagus and aji amarillo
カンパチのカルパッチョ アヒアマリージョ
ローストパプリカとシーアスパラガス

Burrata with roasted baby beets, seasonal fruits and mint oil
ブラータチーズ ローストビーツとシーズナルフルーツ ミントオイル

Iceberg wedge salad with blue cheese dressing,
crispy bacon and rock chives
アイスバーグウェッジサラダ クリスピーベーコンとロックチャイブ
ブルーチーズドレッシング

Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts
and chili lime dressing
シュリンプのタイ風クランチャーサラダ チリライムドレッシング

The green salad with kale, watercress, asparagus, farro
and chicken with green Goddess dressing
アスパラ ケール チキン ファロのグリーンサラダ
グリーンゴッデスドレッシング

- PASTA / RISOTTO -

Today's special pasta
本日のスペシャルパスタ

Linguine "Estate"
with snapper and summer vegetables in garlic oil
真鯛と夏野菜のリングイネ " エスターテ"

Green beans risotto with fresh clams and crispy cod roe
ハマグリとグリーンビーンのリゾット クリスピータラコとフレッシュミニト

- MAIN DISH -

Herb grilled swordfish steak with marinated white bean salad
and grilled seasonal vegetables

ハーブでマリネしたメカジキと季節野菜のグリル
白いんげん豆と枝豆のサラダ

Grilled rare tuna steak with eggplant and red pepper salad,
balsamic glaze

マグロのレアグリル 夏野菜のソテーとカステルフランコ バルサミコグレイズ

Herb panko chicken cutlet with melted scamorza cheese,
mashed potatoes and wild arugula

チキンカツレット スカモルツァチーズ フレッシュトマトとマッシュポテト

Grilled lamb chops with bulgur salad, feta cheese,
and Kalamata labneh

ホエイでマリネしたラムチョップのグリル
フェタチーズとブルガーのサラダ カラマタオリーブラブネ

Sake marinated grilled pork loin with oba and green chili pesto,
okra and miyoga

幽庵地でマリネしたポークロインのグリル
オクラとミョウガのソテー 大葉胡椒ソース

Today's special grill

今日のスペシャルグリル

- DESSERT -

Organic orange blossom honey crème brûlée
with mascarpone gelato

オーガニックオレンジハニーブリュレとマスカルポーネジェラート

Rare cheesecake with lemon anglaise sauce,
jasmin crumble and tonka bean zest

レアチーズケーキとレモンアングレーズソース
トンカ豆とジャスミンクランブル

Minimal chocolate brownie with chocolate
and banana mousse, coconut gelato

ミニマルチョコレートブラウニー
チョコバナナムースとココナッツジェラート

Tropical parfait with coconut mousse, dragon fruit,
fresh mango, lime sorbet and passion fruit sauce

トロピカルパルフェ 季節のフルーツとライムソルベ
パッションフルーツソース

Earl grey and lavender chiffon cake
with whipped cream and fresh berries

ラヴェンダーアールグレイシフォンケーキ
フレッシュベリーとミルクジェラート