

## SMALL PLATES AND SALADS

|   |       |
|---|-------|
| Today's soup .....  | 650   |
| 本日のスープ  |       |
| Smoked seafood platter with scallops, tuna and salmon trout.....  | 1,300 |
| 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  |       |
| Snapper carpaccio with plum tapenade and julienned beets.....   | 1,650 |
| 真鯛とビーツのカルパッチョ 梅タプナード  |       |
| Charcuterie board with salami, prosciutto, country pate, liver mousse ....  | 2,200 |
| シャルキュトリープレート<br>プロシュート サラミ パテドカンパーニュ レバームース   |       |
| Split pea hummus topped with crunchy garbanzo .....   | 980   |
| and za'atar spice, pita bread<br>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パイス   |       |
| Baked camembert cheese with caramelized apples and dry fruits.....  | 1,680 |
| ベイクドカマンベールスキレット<br>林檎とドライフルーツのキャラメリゼ  |       |
| Crispy fried calamari with sweet chili aioli.....   | 1,400 |
| カラマリのフリット スイートチリアイオリ  |       |
| Nashville hot fried chicken with bread and butter pickles, .....  | 1,200 |
| *Choose your spice level Nashville hot or Howlin' hot<br>フライドチキン ナッシュビルスタイル<br>*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  |       |
| Steamed black mussels with yamabu mushroom, fregola and yuzu.....   | 1,680 |
| ムール貝と山伏茸の白ワイン蒸し フレゴーラと柚子胡椒  |       |
| Smoked duck and shungiku salad.....   | 1,680 |
| with red mustard leaf and apple vinaigrette<br>スモーク鴨と春菊のサラダ 海苔とライスパフ りんごのドレッシング   |       |
| Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts.....   | 1,680 |
| and chili lime dressing<br>*Add fried soft shell crab 500 Add extra coriander 300<br>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<br>*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 |
| faro and chicken with green Goddess dressing<br>アスパラ ケール チキン ファロのグリーンサラダ<br>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。

Please scan for allergy information | アレルギーメニューの詳細はこちら :



## 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

Teriyaki chicken pizza with mozzarella, ..... 1,700  
red peppers and horseradish aioli

テリヤキチキンとホースラディッシュアイオリのフラットブレッドピザ

Four cheese pizza with mozzarella, ..... 1,700  
Gorgonzola and Grana Padano

4 チーズフラットブレッドピザ  
モッツアレラ リコッタ ゴルゴンゾーラ グラナパダーノ

## BIG PLATES

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

Linguine with uni cream sauce, ikura, ..... 2,700  
shiso and daikon julienne, sansho leaf

ウニとイクラのトマトクリーム リングイネ

Turnip risotto with saikyo miso black cod, ..... 2,200  
crispy maitake and yuzu essence

蕪と柚子のリゾット 銀鱈の西京焼きとクリスピー舞茸

Pulled BBQ pork with American beef cheeseburger ..... 2,000  
and spinach coleslaw

BBQ プルドポークとスピナッチコールスローのチーズバーガー

Grilled plant base cheddar cheeseburger on a potato bun ..... 2,000  
プラントベースCHEDDARチーズバーガー

10th anniversary grilled swordfish steak ..... 2,800  
with quinoa and olive relish salad

メカジキのスパイスグリル キヌアサラダとオリーブレリッシュ

Grilled honey soy marinated rare tuna steak ..... 2,800  
with makomodake, Brussels sprouts and shungiku suace

蜂蜜醤油でマリネしたマグロのレアグリル  
マコモ茸と芽キャベツのソテー 春菊のソース

Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese, ..... 2,400  
mashed potatoes and wild arugula

スパイシーチキンカツレツ マリボーチーズ 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 -

Snapper carpaccio with plum tapenade and julienned beets  
真鯛とピーツのカルパッチョ 梅タプナード

Baked camembert cheese with caramelized apples and dry fruits  
バイクドカマンベールスキレット 林檎とドライフルーツのキャラメリゼ

Steamed black mussels with yamabu mushroom, fregola and yuzu  
ムール貝と山伏茸の白ワイン蒸し フレゴーラと柚子胡椒

Smoked duck and shungiku salad  
with red mustard leaf and apple vinaigrette  
スモーク鴨と春菊のサラダ 海苔とライスパフ りんごのドレッシング

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, faro  
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 with uni cream sauce,  
ikura, shiso and daikon julienne, sansho leaf  
ウニとイクラのトマトクリーム リングイネ

Turnip risotto with saikyo miso black cod,  
crispy maitake and yuzu essence  
蕪と柚子のリゾット 銀鱈の西京焼きとクリスピー舞茸

## - MAIN DISH -

10th anniversary grilled swordfish steak  
with quinoa and olive relish salad  
メカジキのスパイスグリル キヌアサラダとオリーブレリッシュ

Grilled honey soy marinated rare tuna steak, with makomodake,  
Brussels sprouts and shungiku suace  
蜂蜜醤油でマリネしたマグロのレアグリル  
マコモ茸と芽キャベツのソテー 春菊のソース

Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese,  
mashed potatoes and wild arugula  
スパイシーチキンカツレット マリボーチーズ 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  
オクラとミョウガタケのソテー 大葉胡椒ソース

Today's special grill  
本日のスペシャルグリル

## - DESSERT -

Minimal bean to bar chocolate terrine  
with pistachio gelato and raspberry coulis  
ミニマルチョコレートテリーヌ ピスタチオジェラートとラズベリーのクーリ

Salted caramel pavlova with sauteed apples and cranberries, milk gelato  
塩キャラメルクリームパヴロヴァ  
キャラメリゼしたリンゴとミルクジェラート

Espresso crème brûlée with gianduja gelato  
エスプレッソクレームブリュレとジャンドゥージャジェラート

Lemon and olive oil chiffon cake  
with milk gelato and sweet potato ricotta cream  
レモン&オリーブオイルシフォンケーキ さつま芋とリコッタのクリーム

Rare cheese cake 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  
トンカ豆とジャスマインクランブル

Today's selection of gelato and sorbet  
本日のジェラートソルベ