

## 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	
Today's seasonal fresh fish carpaccio .....	1,650
旬の魚介のカルパッチョ	
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	
Buratta 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
faro and chicken with green Goddess dressing	
アスパラ ケール チキン ファアのグリーンサラダ	
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 "Primavera" with snapper and spring vegetables in garlic oil ... 2,400  
真鯛と春野菜のリングイネ ” プリマヴェーラ”

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 pea risotto with fresh clams and crispy cod roe ..... 2,400  
ハマグリとグリーンピースのリゾット 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 バルサミコグレイズ

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 niyoga  
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 -

Today's seasonal fresh fish carpaccio  
旬の魚介のカルパッチョ

Buratta 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, 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 "Primavera"  
with snapper and spring vegetables in garlic oil  
真鯛と春野菜のリングイネ " プリマヴェーラ "

Green pea risotto with fresh clams and crispy cod roe  
ハマグリとグリーンピース のリゾット クリスピータラコとフレッシュミント

## - 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

本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