



PARTY MENU

STANDARD / 4,500 YEN

Bonito carpaccio with nuta miso dressing,
shaved fennel and kumquat slices
かつお 金柑 フェンネルのカルパッチョ ぬたドレッシング

Nashville hot fried chicken with bread and butter pickles
フライドチキン ナッシュビルスタイル

Crispy fried calamari with sweet chili aioli
カラマリのフリット スイートチリアイオリ

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

Flatbread pizza
フラットブレッドピザ

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

COMFORT / 5,500 YEN

Bonito carpaccio with nuta miso dressing,
shaved fennel and kumquat slices
かつお 金柑 フェンネルのカルパッチョ ぬたドレッシング

Split pea hummus with crunchy garbanzo
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パイス

Crispy fried calamari with sweet chili aioli
カラマリのフリット スイートチリアイオリ

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

Flatbread pizza
フラットブレッドピザ

Today's special main grill dish
本日のスペシャルグリル

Today's dessert
本日のデザート

CHEF'S RECOMMEND / 6,500 YEN

Smoked seafood platter with scallops,
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

Split pea hummus with crunchy garbanzo
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パイス

Crispy fried calamari with sweet chili aioli
カラマリのフリット スイートチリアイオリ

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

Flatbread pizza
フラットブレッドピザ

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

Today's special main grill dish
本日のスペシャルグリル

Today's dessert
本日のデザート

- Please make reservations for party menu, available for parties 4 or more at least 3 days in advance.
- Party menu is served share style.
- Items may change according to market availability.
- For parties over 16 people, menu may also be served buffet style.
- 6,200 yen separate course available (For parties of 2-12 people)

- 事前予約に限り、パーティーメニューのご用意が可能です。(4名様以上)ご希望のお客様は3日前までにご連絡下さい。
- お料理は全てシェアスタイルでご提供致します。
- 仕入れの都合により内容を変更させていただく場合がございます。
- 16名様以上の場合は、ビュッフェ形式のパーティーも可能です。
- 記念日やビジネス利用に相応しいセパレートコース¥6,200のご用意もございます。(2-12名様まで)



PARTY DRINK MENU / 2.5 HOURS

For private parties of 20 or more.
エリア貸切をご利用のお客様に限らせていただきます(約20名様~)

3,000 YEN

Craft beer 3 kinds
クラフトビール 3種

White wine
白ワイン

Red wine
赤ワイン

Ginger peach iced tea
ジンジャーピーチアイスティー

Orange juice
オレンジジュース

3,500 YEN

Craft beer 3 kinds
クラフトビール 3種

White wine
白ワイン

Red wine
赤ワイン

Ginger peach iced tea
ジンジャーピーチアイスティー

Orange juice
オレンジジュース

Sparkling wine
スパークリングワイン

Cocktail (Gin, Vodka, Whisky)
カクテル

CRAFT BEER by T.Y.HARBOR BREWERY

Pale Ale
ペールエール

Wheat Ale
ウィートエール

Amber Ale
アンバーエール