

CRUDO SELECTION - Cold Smoked Seafood Bar -

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

Chilean Salmon Trout 680
サーモントラウト

Big Eye Tuna 680
マグロ

Hokkaido Scallops 680
北海道産ホタテ

Hiroshima Oysters 680
広島産オイスター

CHARCUTERIE SELECTION

Charcuterie Board with Salami, Prosciutto, 2,000
Country Pâté, Liver Mousse

シャルキュトリープレート
プロシュート サラミ パテドカンパーニュ レバームース

Spanish Chorizo Salami 580
チョリソーサラミ

Prosciutto 580
プロシュート

Duck Liver Mousse 580
with Toasted Baguette
鴨のレバームース バケット添え

Country Style Pork 650
Pâté de Campagne with Pistachios
ピスタチオのパテ・ド・カンパーニュ

Grilled Pork, Apple and Brie Sausage with Turnip Mashed Potatoes... 1,000
ブリーチーズとリンゴを詰めたポークソーセージのグリル
ターニップマッシュポテト

Italian Bresaola with Burata, Mixed Greens, 1,680
Lemon Dressing and Pine Nuts

ブレザオラとブラータチーズ 松の実とミックスグリーンของサラダ
レモンドレッシング

CHEESE BOARD

1 Cheese 800

3 Cheese 2,000

Chevre
シェーブル

Manchego
マンチェゴ

Fourme D'ambert
フルム ダンベール

Taleggio
タレggio

Served with fig and walnut bread ドライフルーツとナッツのパンが付きます。

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。

SMALL PLATES AND SALADS

Today's Soup	600
本日のスープ	
Today's Dip	500
本日のディップ	
Today's Seasonal Fresh Fish Carpaccio	1,580
旬の魚介のカルパッチョ	
Split Pea Hummus, Crunchy Garbanzo and Za'atar Spice, Pita Bread.....	900
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	1,300
カラマリのフリット スイートチリマヨネーズ	
Nashville Hot Fried Chicken with Bread and Butter Pickles,	980
*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	
Pan Fried Blue Crab Cakes with Tomato and Miso Aioli	1,580
渡り蟹のクラブケーキ トマト味噌アイオリソース	
Bacon Wrapped Fried Provolone Cheese	980
with Chipotle Tomato Dipping Sauce ベーコンで巻いたプロボローネチーズのフライ チポトレソース	
Steamed Green-Lipped Mussels with Garlic, Fresh Herbs.....	1,580
and White Wine 白ワインで蒸したパーナ貝 フレッシュハーブとフライドエシャロット	
Caeser Salad with Quail Egg & Boquerones.....	1,680
ボケロネスとウズラの卵のシーザーサラダ	
Crunchy Thai Salad with Shrimp, Bean Sprouts	1,600
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	
Quinoa Salad with Chicken, Feta, Cucumbers, Mint	1,550
and Beet Dressing キノアサラダ チキン フェタチーズ ミント ビーツドレッシング	

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Ricotta Semi Dried Tomato Pizza with Anchovy and Basil	1,600
リコッタチーズ セミドライトマト アンチョビのフラットブレッドピザ	
The Greek Pizza, Mozzarella, Spinach, Feta, Kalamata,.....	1,600
and Tomatoes フェタチーズ、カラマタオリーブのグreekフラットブレッドピザ	
Pizza Napoli with Cicciole Ham, Semidried Tomatoes,	1,600
Scamorza and Wild Arugula チッチョリ セミドライトマト スカモルツァチーズのフラットブレッドピザ	

BIG PLATES

Fresh Tagliolini with Wagyu Ragout, Mint and Padano Cheese.....2,100
和牛ラグー ミントとグラナパダーノ タリオリーニ

Linguine with Fresh Clams, Shiso Walnut Pesto and Myoga.....2,400
ハマグリ ミョウガ エゴマとクルミのジェノベーゼ リングイネ

Hawaii Teriyaki Beef Burger with Grilled Pineapple,.....2,000
Teriyaki Sauce and Avocado
ハワイアンテリヤキバーガー アボカドとパイナップルのグリル

Pan Fried Tilefish Filet with Matcha Risotto and Micro Aka Shiso.....2,400
甘鯛の鱗焼き 抹茶と紫蘇のリゾット

Grilled Swordfish Steak with Grilled Seasonal Vegetables.....2,700
and Freekeh and Feta Cous Cous
メカジキと季節野菜のグリル フリーカとフェタチーズのサラダ

Crispy Kadaifi Wrapped Lobster Tail with Homemade Sambal2,800
and Micro Greens
カナダ産ロブスターのカダイフフライ トマトサンバルソース

Rare Grilled Tuna Steak with Wasabi Sauce and.....2,800
Fried Shishito Peppers
マグロのレアグリル 溜まりバルサミコソースとワサビピュール

Herb Panko Chicken Cutlet with Melted Scamorza,2,300
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 Chop Marinated in Rosemary and Black Garlic,2,900
Sautéed Snap Peas
黒ニンニクとローズマリーでマリネしたラムチョップのグリル

Grilled Chamomile Marinated Pork Loin with Asparagus.....2,900
and Roasted Potatoes
カモミールでマリネしたポークロインのグリル
ローストポテトとアスパラガス

Today's Special Grill.....Please Ask
本日のスペシャルグリル

VEGGIES AND SIDES

Sweet Potato Fries with Spicy Brava Aioli.....950
サツマイモのフライ プラバソース

Extra Virgin Olive Oil Mashed Potatoes580
エクストラヴァージンオリーブオイルのマッシュポテト

Fresh Kale Sautéed with Garlic, Semi Dried Tomatoes980
and Smoked Nuts
ケール セミドライトマト スモークナッツのソテー

— DINNER COURSE ¥6000 —

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

Steamed Green-Lipped Mussels with Garlic,
Fresh Herbs and White Wine
白ワインで蒸したパーナ貝 フレッシュハーブとフライドエシャロット

Italian Bresaola with Burata, Mixed Greens,
Lemon Dressing and Pine Nuts
ブレザオラとブラータチーズ 松の実とミックスグリーンของサラダ
レモンドレッシング

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

Caesar Salad with Quail Egg & Boquerones
ボケロネスとウズラの卵のシーザーサラダ

- PASTA / RISOTTO -

Fresh Tagliolini with Wagyu Ragout, Mint and Padano Cheese
和牛ラグー ミントとグラナパダーノ タリオリーニ

Linguine with Fresh Clams, Shiso Walnut Pesto and Myoga
ハマグリ ミヨウガ エゴマとクルミのジェノベーゼ リンゲイネ

Pan Fried Tilefish Filet with Matcha Risotto
and Micro Aka Shiso
甘鯛の鱗焼き 抹茶と紫蘇のリゾット

- MAIN DISH -

Grilled Swordfish Steak with Grilled Seasonal Vegetables
and Freekeh and Feta Cous Cous

メカジキと季節野菜のグリル フリーカとフェタチーズのサラダ

Rare Grilled Tuna Steak with Wasabi Sauce and Fried Shishito Peppers

マグロのレアグリル 溜まりバルサミコソースとワサビピューレ

Crispy Kadaifi Wrapped Lobster Tail
with Homemade Sambal and Micro Greens

カナダ産ロブスターのカダイフフライ トマトサンバルソース

Grilled Lamb Chop Marinated in Rosemary and Black Garlic,
Sauteed Snap Peas

黒ニンニクとローズマリーでマリネしたラムチョップのグリル

Grilled Chamomile Marinated Pork Loin
with Asparagus and Roasted Potatoes

カモミールでマリネしたポークロインのグリル ローストポテトとアスパラガス

Today's Special Grill

本日のスペシャルグリル

- DESSERT -

Organic Orange Blossom Honey Creme Brulee
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

Maple Cheesecake with Caramelized Walnuts and Vanilla Gelato

バイクドメイプルチーズケーキクルミのキャラメリゼとバニラジェラート

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

Tiramisu Pavlova with Mascarpone Cream and Chestnuts

ティラミスパヴロヴァ マスカルポーネクリームとマロングラッセ

Matcha chiffon cake with raspberry coulis, milk gelato,
crisp pistachios and fresh berries

抹茶シフォンケーキとピスタチオクリスプ フレッシュベリーとミルクジェラート

COFFEE

Brend Coffee ブレンドコーヒー 620

Iced Coffee アイスコーヒー 620

Espresso エスプレッソ 620

Café Latte カフェラテ Hot / Iced 720

TEA

Earl Grey アールグレイ 670

Darjeeling ダーージリン 670

Ginger Peach Iced Tea ジンジャー ピーチ アイスティー 600