

CRUDO SELECTION - Cold Smoked Seafood Bar -

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

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

CHARCUTERIE SELECTION

Charcuterie board with salami, prosciutto, country pâté, liver mousse 2,000

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 パケット添え

Country style pork 650

pâté de campagne with pistachios
ピスタチオのパテ・ド・カンパーニュ

Homemade pork and mushroom sausage with green lentils and lotus ragout 1,100

マッシュルームデュクセルを練りこんだ自家製ソーセージ
レンズ豆とレンコンのラグー

Bresaola with burrata, mixed greens, lemon dressing and pine nuts 1,680

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

Taleggio
タレggio

3 Cheese 2,000

Manchego
マンチェゴ

Fourme D'ambert

フルム ダンベール

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 topped with crunchy garbanzo	900
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 gochujang aioli.....	1,300
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,	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	
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,.....	1,580
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	
Caeser salad with quail egg and 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	
Pearl barley and poached chicken salad with endive,.....	1,600
pumpkin and yuzu dressing	
もち麦 チキン カボチャとアンディープのサラダ 柚子ドレッシング	

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Smoked cheese, provolone and mozzarella pizza	1,600
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	
Snow crab and cauliflower pizza with white sauce,.....	2,200
scallions and sriracha mayo	
ズワイ蟹とカリフラワー ホワイトソースのフラットブレッドピザ	
スリラッチャマヨ	
Pizza Napoli with ciccioli 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

Fettuccini with ricotta, kale and speck in a light cream sauce.....2,100
リコッタチーズ ケール スペックのクリームソース フェットチーニ

Linguine with scampi and savoy cabbage in a light tomato.....2,400
and lobster sauce
スキャンピとサヴォイキャベツのトマトロブスターソース リンゲイネ

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

Duck confit risotto with grilled leek, chestnuts and marsala sauce...2,400
鴨コンフィと栗のリゾット 千寿ネギのグリルとマルサラソース

Grilled swordfish steak with spinach,.....2,800
hazelnuts and yuzu cream sauce
メカジキのグリル ほうれん草とスイスチャードのソテー
柚子クリームソース

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.....2,800
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

Herb panko chicken cutlet with melted scamorza cheese2,300
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 chops with sauteed potatoes, cauliflower.....2,900
and burdock with star anise sauce
ラムチョップのグリル ごぼうとカリフラワーのソテー アニスソース

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 aioli950
サツマイモのフライ ブラバソース

Extra virgin olive oil mashed potatoes.....580
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

Pan seared cauliflower steak with gremolata and pomegranate...1,100
カリフラワーのステーキ ザクロとグレモラータ

— 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

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

Caeser salad with quail egg and boquerones
ボケロネスとウズラの卵のシーザーサラダ

- PASTA / RISOTTO -

Fettuccini with ricotta, kale and speck in a light cream sauce
リコッタチーズ ケール スペックのクリームソース フェットチーニ

Linguine with scampi and savoy cabbage
in a light tomato and lobster sauce
スキャンピとサヴォイキャベツのトマトロブスターソース リングイネ

Duck confit risotto with grilled leek,
chestnuts and marsala sauce
鴨コンフィと栗のリゾット 千寿ネギのグリルとマルサラソース

- MAIN DISH -

Grilled swordfish steak with spinach,
hazelnuts and yuzu cream sauce

メカジキのグリル ほうれん草とスイスチャードのソテー
柚子クリームソース

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ル

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 chops with sauteed potatoes, cauliflower
and burdock with star anise sauce

ラムチョップのグリル ごぼうとカリフラワーのソテー アニスソース

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

Mont Blanc pavlova with chestnut cream and cassis meringue
モンブランパヴロヴァ マロンクリームとカシスメレンゲ

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 그레이 670

Darjeeling ダー ジリン 670

Ginger peach iced tea ジンジャー ピーチ アイスティー 600