



MONTHLY SPECIALS
- South East Asia Dishes -



- AMUSE -

Miang kham tuna tartar on betel leaf with peanuts..... 580
and toasted coconut flakes

マダロ パイナップル ローストココナッツのミャンカム

Tom yum soup filled pani puri with shrimp..... 480
and baby corn (2 pieces)

エビ ヤングコーン フクロタケピューレを詰めた
トムヤムパニプリ (2 pieces)

- APPETIZER -

Thai style shrimp toast with sweet chili dipping sauce..... 1,200
タイ風シュリンプトースト スイートチリソース

Thai style stir fried clams with garlic, Thai chili, Thai basil..... 1,200
and nam pla

タイ風アサリ炒め アジアンハーブとピッキーマ

- MAIN DISH -

Gai yang grilled half chicken marinated in garlic and..... 2,400
lemongrass with cucumber salad and sour spicy sauce

タイ風グリルチキン “ガイヤーン” キュウリのサラダと
スパイシーサワーソース

Indonesian beef rendang dry curry with fried eggplant..... 2,900
and jasmine rice

インドネシア風ビーフ “ルンダン” カレー 揚げ茄子とジャスミンライス

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。

CHARCUTERIE SELECTION

Charcuterie board.....	2,200
with salami, prosciutto, 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	
Duck liver mousse.....	600
with toasted baguette 鴨のレバームース バケツト添え	
Prosciutto	580
プロシュート	
Country style pork.....	650
pâté de campagne with pistachios ピスタチオのパテ・ド・カンパーニュ	

CHEESE BOARD

1 Cheese	800
Manchego マンチェゴ	
Fourme D'ambert フルム ダンベール	
3 Cheese.....	2,000
Chevre シェーブル	

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。

SMALL PLATES

Today's soup	650
本日のスープ	
Tako carpaccio with gazpacho dressing, pickled veggies and micro greens...1,650 タコのカルパッチョ ガスパチョドレッシング ライムでマリネした夏野菜とマイクログリーン	
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	
Fried chickpea sticks with spicy chili, garlic and cumin sauce	980
ひよこ豆スティックフライ コリアンダーとガーリックのスライスチリディップ	
Grilled white asparagus with black garlic vinaigrette,	1,500
green olive relish and boiled eggs ホワイトアスパラのグリル 黒にんにくピネグレット ゆで卵とグリーンオリーブレリッシュ	
Baked goat cheese with toasted pistachio, almonds,	1,680
dried cranberries and bitter greens ナッツとドライフルーツを纏ったゴートチーズのはちみつオープン焼き	
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	

SALADS

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克蘭チーサラダ 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

Kale and brown rice salad with tuna confit, snap peas.....1,680
sliced beets and basil lemon dressing

ケール ツナコンフィ 玄米とスナップエンドウのサラダ バジルレモンドレッシング

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

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

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, Gorgonzola and Grana Padano.....1,700

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

Nicoise salad pizza with mozzarella, green bean, potatoes,1,700
tuna confit, olives, arugula and quail egg

ツナコンフィとモッツアレラ アンチョビガーリックの

ニース風フラットブレッドピザ

PASTA / RISOTTO

Fresh spaghettini with crushed pork sausage,2,100
green and yellow tomatoes and chili flake

ハーブサルシッチャ カラフルトマトとオレンジゼスト スパゲティーニ

Seafood linguine with spicy tomato sauce,2,500
shrimp, mussels and scallops

海老 ホタテ ムール貝とカラブリアチリのトマトソース リンゲイネ

Creamy risotto with crispy prosciutto,2,200
asparagu and straciatella cheese

プロシュート アスパラ ストラッチャテッラのリゾット

BIG PLATES

- Pulled pork and beef burger with cheese, 2,000
voodoo BBQ sauce and coleslaw, waffle fries
BBQ プルドポークのアメリカンチーズバーガー
ヴァードゥーホットソースとコールスロー
- Grilled plant base cheddar cheeseburger on a milk buns..... 2,000
プラントベースチェダーチーズバーガー
- Grilled swordfish steak with quinoa and olive relish salad..... 2,800
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 rare tuna steak and grilled eggplants..... 2,800
topped with orange herb relish
バジルでマリネしたマグロのレアグリル オレンジとハーブのレリッシュ
- 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
- Black garlic marinated grilled lamb chops..... 2,900
with fried okra bamies sauce and tzatziki
黒ニンニクでマリネしたラムチョップのグリル
オクラのパミエスとズッキーニのタジキ
- Today's special grill..... Please ask
本日のスペシャルグリル

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



————— **DINNER COURSE ¥6500** —————

**AMUSE + APPETIZER + PASTA/RISOTTO
MAIN DISH + DESSERT**

Please choose one from each category (21:00 L.O.)
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

Miang kham tuna tartar on betel leaf with peanuts and toasted coconut flakes
マグロ パイナップル ローストココナッツのミャンカム

Tom yum soup filled pani puri with shrimp and baby corn
エビ ヤングコーン フクロタケピューレを詰めたトムヤムパニプリ

Prosciutto & Chorizo salami
プロシュート & チョリソーサラミ

- APPETIZER -

Tako carpaccio with gazpacho dressing,
pickled veggies and micro greens
タコのカルパッチョ ガスパチョドレッシング
ライムでマリネした夏野菜とマイクログリーン

Baked goat cheese with toasted pistachio, almonds,
dried cranberries and bitter greens
ナッツとドライフルーツを纏ったゴートチーズのはちみつオープン焼き

Thai style stir fried clams with garlic, Thai chili, Thai basil and nam pla
タイ風アサリ炒め アジアンハーブとピッキース

Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts
and chili lime dressing
シュリンプのタイ風クランチーサラダ チリライムドレッシング

Kale and brown rice salad with tuna confit, snap peas,
sliced beets and basil lemon dressing
ケール ツナコンフィ 玄米とスナップエンドウのサラダ
バジルレモンドレッシング

- PASTA / RISOTTO -

Fresh spaghettini with crushed pork sausage,
green and yellow tomatoes and chili flake
ハーブサルシッチャ カラフルトマトとオレンジゼスト スパゲティニーニ

Seafood linguine with spicy tomato sauce,
shrimp, mussels and scallops
海老 ホタテ ムール貝とカラブリアチリのトマトソース リンガイネ

Creamy risotto with crispy prosciutto, asparagus
and stracciatella cheese
プロシュート アスパラ ストラッチャテッラのリゾット

- MAIN DISH -

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 rare tuna steak and grilled eggplantstopped with orange herb relish
バジルでマリネしたマグロのレアグリル オレンジとハーブのレリッシュ

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

Black garlic marinated grilled lamb chops
with fried okra bamies sauce and tzatziki
黒ニンニクでマリネしたラムチョップのグリル
オクラのパミエスとズッキーニのタジキ

Gai yang grilled half chicken marinated in garlic and lemongrass
with cucumber salad and sour spicy sauce

タイ風グリルチキン “ガイヤーン” キュウリのサラダとスパイシーサワーソース

Indonesian beef rendang dry curry with fried eggplant and jasmine rice
インドネシア風ビーフ “ルンダン” カレー 揚げ茄子とジャスミンライス

Today's special grill
本日のスペシャルグリル

- DESSERT -

Valrhona chocolate terrine with cacao nib marshmallows,
mint chocolate chip gelato and crème Anglaise

チョコレートテリーヌとカカオニブマシュマロ
チョコミントジェラートとミントアングレーズ

Matcha Pavlova with mascarpone azuki cream,
milk gelato, apricot sauce and azuki crisp

抹茶パヴロヴァとマスカルポーネあずきクリーム
ミルクジェラートとあんずソース

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 rosemary-lemon jam
and Bulgarian yogurt gelato

レモン&オリーブオイルシフォンケーキ
ローズマリーレモンジャムとヨーグルトジェラート

Basque style cheesecake with fresh fruit
バスクチーズケーキとフレッシュフルーツ

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