

CRUDO SELECTION - Cold Smoked Seafood Bar -

Smoked seafood platter.....1,300
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

Chilean salmon trout.....680

サーモントラウト

Tuna.....680

マグロ

Scallops.....680

ホタテ

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

Prosciutto580

プロシュート

Duck liver mousse.....600

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

CHEESE BOARD

1 Cheese.....800

Manchego

マンチェゴ

3 Cheese.....2,000

Chevre

シェーブ

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 soup650
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 garbanzo980
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 sauce980
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パイスチリディップ
- 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 aioli1,400
カラマリのフリット スイートチリアイオリ
- 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
- Spicy shrimp and Andouille skillet fry with fresh corn, potatoes and garlic...1,680
エビ アンドウイユソーセージ とうもろこしとジャガイモの
スパイスガーリックスキレット
- Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts1,680
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
- 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 Padano1,700
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 spaghetti 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 スパゲティニー
- 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
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

BIG PLATES

- Pulled pork and beef burger with cheese,2,000
voodoo BBQ sauce and coleslaw, waffle fries
BBQ プルドボークのアメリカンチーズバーガー
ヴ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 bun,2,000
plant based cheddar cheese burger
- 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
- Grilled Chinese BBQ pork loin,2,900
with grilled Asian vegetables and special hoisin sauce
ポークロインとアジア野菜のグリル チャイニーズ BBQ スタイル
- 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

2 kinds of smoked seafoods
スモークシーフード2種盛り合わせ

- 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

Spicy shrimp and Andouille skillet fry with fresh corn, potatoes and garlic
エビ アンドウイユソーセージ とうもろこしとジャガイモの
スパイスシーガーリックスキレット

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

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 リンゲイネ

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 eggplants
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,
mashed potatoes and wild arugula
スパイスチキンカツレット 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
オクラのバミエスとズッキーニのタジキ

Grilled Chinese BBQ pork loin with grilled Asian vegetables
and special hoisin sauce
ポークロインとアジア野菜のグリル チャイニーズBBQ スタイル

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ッシュマロ
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