

AMUSE

Ama-ebi shooter with junsai, ponzu dashi jelly,..... 580
raw quail egg and ikura

甘エビ じゅん菜 ダシポン酢ジュレ
ウズラの卵とイクラのシューター

Chorizo wrapped dates with cream cheese,..... 500
smoked nuts and basil leaf

デーツ クリームチーズ バジルを
チョリソーサラミで巻いたピンチョス

CHARCUTERIE SELECTION

Charcuterie board..... 2,200
with salami, presunto ham Portugal, country pâté, liver mousse

シャルキュトリープレート
生ハム 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

Presunto ham Portugal..... 580

生ハム

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..... 900

Manchego

マンチェゴ

3 Cheese..... 2,200

Chevre

シェーブル

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	650
本日のスープ	
Yellow tail carpaccio with yuzu dressing,.....	1,700
black sesame and chrysanthemum ブリと菊のカルパッチョ 柚子ドレッシング	
Split pea hummus topped with crunchy garbanzo.....	1,100
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	
Grilled white asparagus with black garlic vinaigrette,.....	1,580
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,.....	1,750
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.....	1,500
カラマリのフリット スイートチリアイオリ	
Sauteed chicken gizzards with spinach and tomato stew.....	1,780
moelas picante style, pita bread 砂肝とホウレン草のスパイスシートマトシチュー ”モエラスピカンテ”	
Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts.....	1,780
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 roasted pumpkin salad with feta cheese.....	1,780
and tahini dressing かぼちゃのローストとケールのサラダ フェタチーズとタヒニドレッシング	

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Margherita pizza with mozzarella, tomato sauce and fresh basil.....	1,800
モッツアレラ トマトソース バジルのマルゲリータフラットブレッドピザ	
Haccho-miso marinated tontoro pizza with mozzarella,.....	1,880
leeks and sweet potatoes 八丁味噌豚トロ 焦がしねぎ さつま芋と モッツアレラのフラットブレッドピザ	
Truffle scented pizza with Gruyere cheese,.....	1,880
mixed mushrooms and bechamel 色々キノコとグリュイエールチーズの ホワイトソースフラットブレッドピザ トリュフの香り	

PASTA / RISOTTO

- Fresh spaghetti with porcini and Kirishima pork ragout.....2,200
ポルチーニ茸と霧島豚のラグー スパゲティーニ
- Linguine with hamaguri clams, savoy cabbage,.....2,600
garlic oil and bottarga
ハマグリ サヴォイキャベツ ボツタルガのリングイネ
- Creamy risotto with crispy presunto ham Portugal,.....2,400
asparagu and stracciatella cheese
生ハム アスパラ ストラッチャテッラのリゾット

BIG PLATES

- Teriyaki beef burger with egg tartar, horseraddish mayo2,200
and tempura manganji pepper, waffle fries
照り焼きビーフバーガー タルタルソースとホースラディッシュマヨ
万願寺とうがらしの天ぷらとワッフルフライ
- Grilled plant base cheddar cheeseburger on a milk buns.....2,200
プラントベースCHEDDARチーズバーガー
- Herb marinated grilled swordfish steak.....3,000
white bean and 'nduja tomato sauce
ハーブでマリネしたメカジキとカリフラワーのグリル
白いんげん豆とンドウイヤのトマトソース
- Grilled rare tuna steak with kombu carrots,.....3,000
nori tempura and tamari soy balsamic sauce
マグロのレアグリルと人参の塩昆布グラッセ
海苔の天ぷらとたまり醤油バルサミソース
- Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese,2,500
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
- Grilled lamb chops with merguez,.....3,200
Brussels sprouts and bigos sauce
ラムチョップのグリルとメルゲーズ
シュークルートと芽キャベツの” ビゴス” スタイル
- Grilled Chinese BBQ pork loin.....3,200
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

Ama-ebi shooter with junsai, ponzu dashi jelly, raw quail egg and ikura
甘エビ じゅん菜 ダシポン酢ジュレ ウズラの卵とイクラのシューター

Chorizo wrapped dates with cream cheese, smoked nuts and basil leaf
デーツ クリームチーズ バジルを Chorizo サラミで巻いたピンチョス

Presunto ham Portugal & Chorizo salami
生ハム & Chorizo サラミ

- APPETIZER -

Yellow tail carpaccio with yuzu dressing,
black sesame and chrysanthemum
ブリと菊のカルパッチョ 柚子ドレッシング

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

Sauteed chicken gizzards with spinach and tomato stew
moelas picante style, pita bread
砂肝とホウレン草のスパイシートマトシチュー” モエラス ピカンテ”

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 roasted pumpkin salad with feta cheese and tahini dressing
かぼちゃのローストとケールのサラダ フェタチーズとタヒニドレッシング

- PASTA / RISOTTO -

Fresh spaghettini with porcini and Kirishima pork ragout
ポルチーニ茸と霧島豚のラグー スパゲティニー

Linguine with hamaguri clams, savoy cabbage, garlic oil and bottarga
ハマグリ サヴォイキャベツ ボッタルガのリングイネ

Creamy risotto with crispy presunto ham Portugal,
asparagus and stracciatella cheese
生ハム アスパラ ストラッチャテッラのリゾット

- MAIN DISH -

Herb marinated grilled swordfish steak
with white bean and 'nduja tomato sauce
ハーブでマリネしたメカジキとカリフラワーのグリル
白いんげん豆とンドウイヤのトマトソース

Grilled rare tuna steak with kombu carrots,
nori tempura and tamari soy balsamic sauce
マグロのレアグリルと人参の塩昆布グラッセ
海苔の天ぷらとたまり醤油バルサミコソース

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

Grilled lamb chops with merguez, Brussels sprouts and bigos sauce
ラムチョップのグリルとメルゲーズ
シュークルーツと芽キャベツの”ビゴス”スタイル

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

Fresh berry pavlova with crème d'ange
クレームダンジュのパヴロヴァ ベリーソース

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

Seasonal fruit pound cake with cookie streusel and vanilla gelato
季節のフルーツのパウンドケーキ
クッキークランブルとバニラジェラート

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