

## 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

Thai lab gai spicy minced chicken with chili lime dressing..... 580  
and peanuts in endive cup

ラーブガイのチコリカップサラダ

## CHARCUTERIE SELECTION

Charcuterie board with chorizo salami, coppa salami,..... 2,200  
presento ham Portugal, mortadella ham, country pate

シャルキュトリープレート 生ハム モルタデッラハム  
チョリソーサラミ コッパサラミ パテドカンパーニュ

Spanish chorizo salami..... 580

チョリソーサラミ

Presunto ham Portugal..... 580

生ハム

Coppa salami..... 580

コッパサラミ

Mortadella ham..... 580

モルタデッラハム

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 ダンペール

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
- Kampachi carpaccio with lemon miso dressing.....1,700  
and seasonal vegetables  
カンパチと季節野菜のカルパッチョ レモン味噌ドレッシング
- Split pea hummus topped with crunchy garbanzo.....1,180  
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 fried capers.....1,750  
and lemon anchovy aioli  
ホワイトアスパラガスのグリル  
フライドケーパーとレモンアンチョビアイオリ
- Burrata cheese with fresh melon, roasted beets and coppa salami.....1,850  
ブラータチーズ フレッシュメロン ローストビーツとコッパサラミ
- Sizzling spicy shrimp in garlic butter with fresh mint and coriander...1,780  
スパイシーガーリックバターシュリンプ  
フレッシュミントとコリアンダー
- Crispy fried calamari and swordfish with lemon and herb aioli.....1,580  
カラマリとメカジキのフリットミスト レモンハーブアイオリ
- 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 salad with Cajun spiced chicken, corn, feta,.....1,780  
tomatoes and thousand island dressing  
ケイジャンチキン ケール コーン フェタチーズのサラダ  
サウザンアイランドドレッシング
- Romaine salad with baked tofu, pecans,.....1,780  
vegan parmesan and lemon dressing  
ロメインレタスとベイクド豆腐のビーガンサラダ  
ピーカンナッツとビーガンパルメザン レモンドレッシング

## 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
- Whitebait with tomato sauce, mozzarella cheese,.....1,880  
nori and anchovy garlic oil  
シラスとモッツアレラチーズのトマトソースフラットブレッドピザ

## PASTA / RISOTTO

Spaghettini with Earl Gray tomato sauce, braised pork, .....2,300  
eggplant, zucchini and pecorino cheese

トントロ 茄子 ズッキーニのアールグレイトマトソース スパゲティーニ

Linguine with shrimp, perilla genovese, snap peas and bamboo shoots...2,600

海老 タケノコ スナップエンドウのエゴマジェノベーゼ リンゲイネ

Spaghettini with vegan bolognese, eggplant, .....2,300  
shiitake and vegan parmesan

プラントベースミートのビーガンボロネーゼ スパゲティーニ

Saffron risotto with grilled snapper, mussels and seasonal vegetable...2,400

真鯛のソテー ムール貝と季節野菜のサフランリゾット

## BIG PLATES

Havarti cheese burger with sauteed onions, .....2,580  
lettuce and tomato on a milk bun with fries

ハバティチーズとソテーオニオンのビーフバーガー ワッフルフライ

Grilled plant base cheddar cheeseburger on a milk buns.....2,580

プラントベースCHEDDARチーズバーガー

Mediterranean spice marinated grilled swordfish .....3,000  
with baked potato and yogurt sauce

クミンとコリアンダーでマリネしたメカジキのグリル  
レバノン風バイクドポテトとヨーグルトソース

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コソース

Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese, .....2,600  
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

Garlic and ginger marinated grilled lamb chops.....3,600  
with bulger tabbouleh and mint sauce

生姜とニンニクでマリネしたラムチョップのグリル  
ブルガータブレとミントソース

Grilled marinated pork chop with tropical fruit salsa .....3,200  
and shishito peppers

ラム酒でマリネしたポークロインのグリル  
トロピカルフルーツサルサとししとうフライ

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 ¥6600 —

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

Thai lab gai spicy minced chicken with chili lime dressing  
and peanuts in endive cup  
ラーブガイのチコリカップサラダ

Presunto ham Portugal & Chorizo salami  
生ハム & チョリソーサラミ

- APPETIZER -

Kampachi carpaccio with lemon miso dressing and seasonal vegetables  
カンパチと季節野菜のカルパッチョ レモン味噌ドレッシング

Sizzling spicy shrimp in garlic butter with fresh mint and coriander  
スパイスシーガーリックバターシュリンプ フレッシュミントとコリアンダー

Burrata cheese with fresh melon, roasted beets and coppa salami  
ブラータチーズ フレッシュメロン ローストビーツとコッパサラミ

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 salad with Cajun spiced chicken, corn, feta,  
tomatoes and thousand island dressing  
ケイジャンチキン ケール コーン フェタチーズのサラダ  
サウザンアイランドドレッシング

- PASTA / RISOTTO -

Spaghettini with Earl Gray tomato sauce, braised pork,  
eggplant, zucchini and pecorino cheese  
トントロ 茄子 スズキーニのアールグレイトマトソース スパゲティーニ

Linguine with shrimp, perilla genovese, snap peas and bamboo shoots  
海老 タケノコ スナップエンドウのエゴマジェノベーゼ リングイネ

Saffron risotto with grilled snapper, mussels and seasonal vegetable  
真鯛のソテー ムール貝と季節野菜のサフランリゾット

## - MAIN DISH -

Mediterranean spice marinated grilled swordfish  
with baked potato and yogurt sauce  
クミンとコリアンダーでマリネしたメカジキのグリル  
レバノン風バイクドポテトとヨーグルトソース

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

Garlic and ginger marinated grilled lamb chops  
with bulger tabbouleh and mint sauce  
生姜とニンニクでマリネしたラムチョップのグリル  
ブルガータブレとミントソース

Grilled marinated pork chop with tropical fruit salsa  
and shishito peppers  
ラム酒でマリネしたポークロインのグリル  
トロピカルフルーツサルサとししとうフライ

Today's special grill  
本日のスペシャルグリル

## - DESSERT -

Valrhona chocolate and pistachio mousse  
with griotte jam and pistachio sauce  
ヴァローナチョコレートとピスタチオのムース  
グリオットジャムとピスタチオソース

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

Royal milk tea crème brulee with vanilla gelato  
ロイヤルミルクティのクレームブリュレとバニラジェラート

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

Maple cheesecake with caramelized walnuts and vanilla gelato  
バイクドメープルチーズケーキ クルミのキャラメリゼとバニラジェラート

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