

AMUSE

Ama-ebi shooter with junsai, ponzu dashi jelly,.....600
raw quail egg and ikura

甘エビ じゅん菜 出汁ポン酢ジュレ
ウズラの卵とイクラのシューター

Smoked salmon and ricotta mini tartlet with fresh dill.....600

スモークサーモンとリコッタチーズのパニプリタルト

CHARCUTERIE SELECTION

Charcuterie board with chorizo salami, coppa salami,.....2,200
jamon serrano, mortadella ham, country pate

シャルキュトリープレート ハモンセラノー 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

Jamon serrano.....580

ハモンセラノー

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

Taleggio

タレツジョ

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	
Yellowtail carpaccio with plum tapenade and	1,700
seasonal vegetables, yuzu vinaigrette ブリのカルパッチョ 梅のタップナードと海藻ヴィネグレット	
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 and lemon anchovy aioli.....	1,750
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 duck ham, fresh orange and	1,850
bitter greens salad, raspberry vinaigrette ブラータチーズ 鴨のスモークとカステルフランコ ラズベリーヴィネグレット	
Mixed seafood pan fry with Korean doenjang.....	1,780
miso sauce and kimchi エビとアサリ、メカジキとテンジャンバターのコリアンアヒージョ	
Crispy fried calamari with sweet chili aioli.....	1,580
カラマリのフリット スイートチリアイオリ	
Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts.....	1,850
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 chicory salad with persimmons, chevre cheese,.....	1,850
walnuts and lemon dressing 柿とシェパルチーズのケールサラダ レモンドレッシング	
Mixed greens with fried wheat bran, roasted pumpkin.....	1,850
and lotus root, lemon dressing 車麩の唐揚げとローストパンプキンのヴィーガンサラダ	

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Margherita pizza with mozzarella, tomato sauce and fresh basil.....	1,880
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	
White mushroom pizza with gruyere cheese and truffle oil.....	1,880
キノコとグリュイエールチーズのフラットブレッドピザ トリュフの香り	
The Calabrese, tomato sauce, scamorza cheese,.....	1,880
eggplant, hot salami and garlic 焼き茄子とサラミ スカモルツァチーズの”カラブレーゼ フラットブレッドピザ	

PASTA / RISOTTO

- Fresh tagliatelle with akadori chicken ragout,2,400
chestnuts and cavolo nero kale
丹波赤どりのラゲー 栗と黒キャベツのタリアテッレ
- Squid ink spaghetti with scallops, calamari,2,500
lily root and kanzuri bread crumbs
ホタテ イカ かんずりパン粉のブラックスパゲティニー
- Spaghetti 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 スパゲティニー
- Roasted cod fish risotto with cod roe and shungiku pesto2,400
銀鱈のローストとタラコのレモンリゾット 春菊ピュール

BIG PLATES

- Beef teriyaki and portabello burger with bacon and2,580
black shichimi aioli on a charcoal infused bun
テリヤキビーフバーガー
ポルタバッラのガーリックローストと黒七味アイオリ
- Grilled plant base cheddar cheeseburger on a milk buns2,580
プラントベースチェダーチーズバーガー
- Mediterranean spice marinated grilled swordfish3,000
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 lotus root, purple carrot,3,200
nori wasabi beurre blanc sauce
マグロのレアステーキ 生海苔と山葵のプールブラン 根菜の柚子味噌ソテー
- Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese,2,600
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
- Garlic and ginger marinated grilled lamb chops3,600
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 Kinka brand pork loin with golden berries sauce, grilled turnips3,200
金華豚のグリル ホオズキのソースと蕪のロースト
- 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 ¥6800 —

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 出汁ポン酢ジュレ ウズラの卵とイクラのシューター

Smoked salmon and ricotta mini tartlet with fresh dill
スモークサーモンとリコッタチーズのパニブリタルト

Jamon serrano & Chorizo salami
ハモンセラーノ & チョリソーサラミ

- APPETIZER -

Yellowtail carpaccio with plum tapenade and
seasonal vegetables, yuzu vinaigrette
ブリのカルパッチョ 梅のタペナードと海藻ヴィネグレット

Mixed seafood pan fry with Korean doenjang miso sauce and kimchi
エビとアサリ、メカジキとテンジャンバターのコリアンアヒージョ

Burrata cheese with duck ham, fresh orange and
bitter greens salad, raspberry vinaigrette
ブラータチーズ 鴨のスモークとカステルブランコ ラズベリーヴィネグレット

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

Kale and chicory salad with persimmons, chevre cheese,
walnuts and lemon dressing
柿とシェーブルチーズのケールサラダ レモンドレッシング

- PASTA / RISOTTO -

Fresh tagliatelle with akadori chicken ragout,
chestnuts and cavolo nero kale
丹波赤どりのラグー 栗と黒キャベツのタリアテッレ

Squid ink spaghetti with scallops, calamari,
lily root and kanzuri bread crumbs
ホタテ イカ かんずりパン粉のブラックスパゲティーニ

Roasted cod fish risotto with cod roe and shungiku pesto
銀鱈のローストとタラコのレモンリゾット 春菊ピューレ

- 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 lotus root, purple carrot,
nori wasabi beurre blanc sauce
マグロのレアステーキ 生海苔と山葵のブルブラン
根菜の柚子味噌ソテー

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

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 Kinka brand pork loin,
with golden berries sauce, grilled turnips
金華豚のグリル ホオズキのソースと蕪のロースト

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

Autumn four spiced pound cake with seasonal fruit
and caramel sauce
スパイスパウンドケーキ 季節のフルーツとキャラメルホイップ

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