

AMUSE

Ama-ebi ceviche shooter with red peppers,.....600
sweet potato, lime juice, coriander

甘海老とコリアンダー フレッシュライムのシューター

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

スモークトラウト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 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

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

シェーブール

Taleggio

タレージョ

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 soup650
本日のスープ
- Kanpachi carpaccio with seasonal vegetables and citrus dressing.....1,750
カンパチのカルパッチョ 季節野菜とシトラスドレッシング
- 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 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
- Skillet baked halloumi cheese with chipotle honey,.....1,850
apples and smoked nuts
ハロウミチーズとリンゴのスキレットバイク チポトレハニーソース
- Vietnamese fried pork and shrimp spring rolls.....1,500
with mint and nuoc man sauce
ベトナムスタイル揚げ春巻き” ネムザン”
- 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
- Seasonal fruits and kale salad with fennel, farro, feta cheese,.....1,850
almonds and honey vinaigrette
フレッシュフルーツとフェタチーズのケールサラダ
ハニーヴィネグレット
- Mixed greens with fried wheat bran, asparagus and.....1,850
and midi tomato, lemon dressing
車麩の唐揚げとアスパラガス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
- Smoked salmon trout, mozzarella, watercress,.....1,880
asparagus and quail eggs
スモークサーモントラウトとアスパラのフラットブレッドピザ
- 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” カラプレーゼ
フラットブレッドピザ

BIG PLATES

- Double cheeseburger with Tillamook cheddar.....2,580
and colby Jack and smoked bacon, fries
コルビージャックチーズバーガー
ベーコンのグリルとオニオンペッパーソース
- Grilled plant base cheddar cheeseburger on rice milk bun, fries.....2,580
プラントベースチェダーチーズバーガー
- 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
レバノン風ベイクドポテトとヨーグルトソース
- Grilled rare tuna steak with, quinoa, eggplant and.....3,200
tamari balsamic sauce
マグロのレアグリル たまり醤油ソースと茄子のバター焼き
- 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
- Grilled sansho marinated lamb chops with pineapple salsa.....3,600
山椒でマリネしたラムチョップのグリル
焼きパイナップルのサルサと青梗菜
- Grilled Kinkaton pork loin with manganji pepper,.....3,200
myoga and green chili miso
金華豚のグリルと唐辛子味噌
- Grilled beef hanger steak lomo saltado with.....4,500
sauteed vegetables and creamy chipotle sauce
牛ハラミステーキ ロモサルタードとチポトレソース

PASTA / RISOTTO

- Spaghettini with duck sausage, zucchini, fresh tomato2,300
and Calabrian chili
カラブリア唐辛子と鴨のサルシッチャのスパゲティーニ
- Linguine with fresh clams, seasonal vegetables, anchovy,2,500
garlic and lemon herb butter
ハマグリと季節野菜のリングイネ レモンハーブバター
- 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
- Shiso and shrimp risotto with roast nagaimo and bottarga.....2,400
海老とカラスミの紫蘇ジェノベーゼリゾット

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 ceviche shooter with red peppers,
sweet potato, lime juice, coriander
甘海老とコリアンダー フレッシュライムのシューター

Smoked trout salmon and ricotta mini tartlet with fresh dill
スモークトラウト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 -

Kanpachi carpaccio with seasonal vegetables
and citrus dressing
カンパチのカルパッチョ 季節野菜とシトラスドレッシング

Vietnamese fried pork and shrimp spring rolls
with mint and nuoc man sauce
ベトナムスタイル揚げ春巻き” ネムザン”

Skillet baked halloumi cheese with chipotle honey,
apples and smoked nuts
ハロウミチーズとリンゴのスキレットバイク チポトレハニーソースト

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

Seasonal fruits and kale salad with fennel, farro, feta cheese,
almonds and honey vinaigrette
フレッシュフルーツとフェタチーズのケールサラダ
ハニーヴィネグレット

- PASTA / RISOTTO -

Spaghettini with duck sausage, zucchini, fresh tomato
and Calabrian chili
カラブリア唐辛子と鴨のサルシッチャのスパゲティーニ

Linguine with fresh clams, seasonal vegetables, anchovy,
garlic and lemon herb butter
ハマグリと季節野菜のリングイネ レモンハーブバター

Shiso and shrimp risotto with roast nagaimo and bottarga
海老とカラスミの紫蘇ジェノベーゼリゾット

- 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
レバノン風ベイクドポテトとヨーグルトソース

Grilled rare tuna steak with, quinoa, eggplant
and tamari balsamic sauce
マグロのレアグリル たまり醤油ソースと茄子のバター焼き

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

Grilled sansho marinated lamb chops with pineapple salsa
山椒でマリネしたラムチョップのグリル
焼きパイナップルのサルサと青梗菜

Grilled Kinkaton pork loin with manganji pepper,
myoga and green chili miso
金華豚のグリルと唐辛子味噌

Grilled beef hanger steak lomo saltado with
sautéed vegetables and creamy chipotle sauce
牛ハラミステーキ ロモサルタードとチボトレソース

- 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

Mango crème brulee with mango gelato
マンゴーのクレームブリュレとマンゴージェラート

Chai chiffon cake with caramel whipped cream
チャイのシフォンケーキ
ミルクティージェラートとキャラメルホイップ

Maple cheesecake with caramelized walnuts and vanilla gelato
ベ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