



DINNER MENU

CHARCUTERIE SELECTION

Charcuterie board with chorizo salami, coppa salami jamon serrano, mortadella ham, country pate シャルキュトリプレート ハモンセラーノ 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	2,200
Spanish chorizo salami..... チョリソーサラミ	580
Jamon serrano..... ハモンセラーノ	580
Coppa salami..... コッパサラミ	580
Mortadella ham モルタデッラハム	580
Country style pork pâté de campagne with pistachios ピスタチオのパテ・ド・カンパーニュ	650

CHEESE BOARD

1 Cheese.....	900
3 Cheese.....	2,200

Manchego, Brie or Taleggio
マンチェゴ、ブリー、タレggio

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 本日のスープ	650
Amberjack carpaccio with salsa verde, green tomatoes and shaved radish ... カンパチのカルパッチョ グリーントマトとサルサヴェルデ	1,800
Split pea hummus topped with crunchy garbanzo 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	1,180
Grilled asparagus with stracciatella, jamon serrano, rye croutons, pistachio and mint アスパラガスのグリル ハモンセラーノとストラチャテッラ ライ麦クルトン	1,850
Spicy shrimp saute with red peppers, favabeans, garlic and pol sambol..... 海老とそら豆のスパイシーソテー ガーリックとサンバル	1,850
Burrata cheese with melon, frisee, crispy jamon serrano..... and passion fruit dressing ブラータチーズとメロン クリスピー生ハムとパッションフルーツドレッシング	1,850
Crispy fried calamari with sweet chili カラマリのフリット スイートチリアイオリ	1,600
Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts 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	1,850
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	1,850
Fresh veggie salad with mixed lettuce, colorful tomatoes, snap peas, grilled corn, pecans and tomato miso dressing グリルコーンとカラフルトマトのヴィーガンサラダ 味噌トマトヴィネグレット	1,850

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Margherita pizza with mozzarella, tomato sauce and fresh basil..... モツァレラ 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	1,880
Korean chicken with gochujan sauce, kimchi, cheddar cheese and lemon cream cheese ローストチキンとキムチ コチュジャンチリソースのフラットブレッドピザ	1,880
Marinara with shrimp, roasted broccoli, anchovies, garlic, capers and oregano 海老とセミドライブロccoliのフラットブレッドピザ マリナーラスタイル	1,880

BIG PLATES

Colby Jack cheeseburger with smoked bacon onion pepper sauce, 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	2,580
Plant base cheeze burger with soy mayonnaise on a milk bun, fries..... プラントベースチーズバーガー	2,580
Herb marinated swordfish steak with salmoriglio lemon herb sauce and tomato tabbouleh ハーブでマリネしたメカジキのグリル サルモリッリオソースとトマトタブレ	3,200
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	3,200
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	2,600
Grilled honey rosemary lamb chops with walnut,..... anchovy brown butter and roasted zucchini 蜂蜜とローズマリーでマリネしたラムチョップのグリル アンチョビとクルミのブラウンバター	3,600
Grilled Kinka pork loin with Japanese style chimichurri, potatoes, bean sprouts and black shichimi 金華豚のグリル 和製チミチュリと赤水菜のサラダ	3,200
Today's special grill 本日のスペシャルグリル	Please ask

PASTA / RISOTTO

Pappardelle with Kinka pork ragu bianco, seasonal vegetables, fresh tomato, grana padano and orange zest 金華豚のラグーと季節野菜のパッパルデッレ	2,600
Linguine with sea clams, kujo green onion pesto, semi-dried tomato and garlic oil アサリとセミドライトマト 九条ネギペストのリングイネ	2,700
Spaghettini with vegan bolognese, eggplant, 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	2,300
Lemon risotto with herb marinated roast salmon, snap peas, dill and fennel ... レモンクリームリゾット ハーブローストサーモンとフェンネル	2,400

Please scan for allergy information | アレルギーマニユーの詳細はこちらから：



DINNER COURSE ¥6980

SOUP+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

- SOUP -

Today's soup
本日のスープ

- APPETIZER -

Amberjack carpaccio with salsa verde,
green tomatoes and shaved radish
カンパチのカルパッチョ グリーントマトとサルサヴェルデ

Burrata cheese with melon, frisee,
crispy jamon serrano and passion fruit dressing
ブラータチーズとメロン クリスピー生ハムと
パッションフルーツドレッシング

Spicy shrimp saute with red peppers,
favabeans, garlic and pol sambol
海老とそら豆のスパイシーソテーガーリックとサンバル

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

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 -

Pappardelle with Kinka pork ragu bianco, seasonal vegetables,
fresh tomato, grana padano and orange zest
金華豚のラグーと季節野菜のパッパルデッレ

Linguine with sea clams, kujo green onion pesto,
semi-dried tomato and garlic oil
アサリとセミドライトマト 九条ネギペストのリングイネ

Lemon risotto with herb marinated roast salmon,
snap peas, dill and fennel
レモンクリームリゾット ハーブローストサーモンとフェネル

- MAIN DISH -

Herb marinated swordfish steak with
salmoriglio lemon herb sauce and tomato tabbouleh
ハーブでマリネしたメカジキのグリル
サルモリッリオソースとトマトタブレ

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 honey rosemary lamb chops with walnut,
anchovy brown butter and roasted zucchini
蜂蜜とローズマリーでマリネしたラムチョップのグリル
アンチョビとクルミのブラウンバター

Grilled Kinka pork loin with Japanese style chimichurri,
potatoes, bean sprouts and black shichimi
金華豚のグリル 和製チミチュリと赤水菜のサラダ

Today's special grill
本日のスペシャルグリル (+3,000)

- DESSERT -

Rich chocolate tart with whipped cream
and mixed berry sauce
ヴァローナチョコレートのタルトとミックスベリーソース

Pavlova with jasmine mascarpone cream and seasonal fruits
ジャスミンマスカルポーネと季節のフルーツのパブロバ

Ginger and lemongrass crème brulee with lime sorbet
レモングラスジンジャーブリュレとライムソルベ

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