



# DINNER MENU

## CHARCUTERIE SELECTION

|                                                                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Charcuterie board with chorizo salami, coppa salami .....<br>jamon serrano, mortadella ham, country pate<br>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<br>チョリソーサラミ コッパサラミ パテドカンパーニュ | 2,500 |
| Spanish chorizo salami.....<br>チョリソーサラミ                                                                                                                               | 600   |
| Jamon serrano.....<br>ハモンセラーノ                                                                                                                                         | 600   |
| Coppa salami.....<br>コッパサラミ                                                                                                                                           | 600   |
| Mortadella ham.....<br>モルタデッラハム                                                                                                                                       | 600   |
| Country style pork.....<br>pâté de campagne with pistachios<br>ピスタチオのパテ・ド・カンパーニュ                                                                                      | 800   |

## CHEESE BOARD

|               |       |
|---------------|-------|
| 1 Cheese..... | 950   |
| 3 Cheese..... | 2,500 |

Manchego, Danishblue or Taleggio  
マンチェゴ、ダニッシュ・ブルー、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 550 yen/per  
パン代としてお一人様 550 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.....<br>本日のスープ                                                                                                                                                                                         | 680   |
| Snapper carpaccio with yuzu ravigote and lotus root chips .....<br>真鯛のカルパッチョ 柚子のラヴィゴットソースと蓮根チップ                                                                                                                     | 1,890 |
| Split pea hummus topped with crunchy garbanzo and .....<br>za'atar spice, pita bread<br>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                                                                                              | 1,250 |
| Grilled white asparagus with sour cream sauce and spicy panko .....<br>ホワイトアスパラガスのグリル サワークリームとスパイシーパン粉                                                                                                              | 1,980 |
| Steamed mussels with garlic herb butter and tomato broth .....<br>ムール貝のハーブスチーム ガーリックハーブバターとフレッシュトマト                                                                                                                 | 1,950 |
| Burrata cheese with marinated red cabbage, .....<br>walnuts and pomegranate dressing<br>ブラータチーズ 赤キャベツのマリネとザクロソース                                                                                                    | 1,950 |
| Baked camembert cheese with honey caramelized apples and dates ....<br>バイクドカマンベールチーズ キャラメリゼした林檎とデーツ                                                                                                                 | 2,400 |
| Crispy fried calamari with sweet chili .....<br>カラマリのフリット スイートチリアイオリ                                                                                                                                                | 1,700 |
| Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts .....<br>and chili lime dressing<br>*Add fried soft shell crab 600   Add extra coriander 400<br>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<br>*トッピング ソフトシェルクラブフライ 600   コリアンダー 400 | 1,980 |
| Kale salad with grapes, feta cheese, pine nuts and sea buckthorn dressing<br>葡萄とフェタチーズのケールサラダ シーベリーのドレッシング                                                                                                          | 1,980 |
| Mixed green salad with avocado, red core radish and yuba tofu .....<br>湯葉とアボカドのヴィーガンサラダ 豆腐のドレッシング                                                                                                                   | 1,980 |

## ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

|                                                                                                                                    |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Margherita pizza with mozzarella, tomato sauce and fresh basil.....<br>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                         | 1,980 |
| Four cheese pizza with gorgonzola, ricotta, mozzarella and Grana Padano ...<br>クワトロチーズのフラットブレッドピザ<br>(ゴルゴンゾーラ リコッタ モッツアレラ グラナパダーノ) | 1,980 |
| Lamb sausage, mozzarella, eggplant and mushrooms .....<br>with garlic cream and oregano<br>ラムのソーセージと茄子 ガーリッククリームのフラットブレッドピザ        | 1,980 |

## BIG PLATES

|                                                                                                                                                |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Colby Jack cheeseburger with smoked bacon .....<br>onion pepper sauce, fries<br>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                            | 2,800 |
| Plant base cheeze burger with soy mayonnaise on a milk bun, fries.....<br>プラントベースチーズバーガー                                                       | 2,700 |
| Herb marinated grilled swordfish steak with cauliflower, .....<br>Brussels sprouts and trapanese pesto<br>ハーブでマリネしたメカジキのグリル トラパネーゼソースと季節野菜のソテー | 3,400 |
| Grilled rare tuna steak with, quinoa, eggplant .....<br>and tamari balsamic sauce<br>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                               | 3,400 |
| Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese, .....<br>mashed potatoes and wild arugula<br>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             | 2,800 |
| Grilled rosemary lamb chops with Inka potatoes .....<br>and anise lamb reduction sauce<br>ラムチョップのグリル そのジュとアニスのレディクションソース                       | 3,800 |
| Grilled Kinka pork loin with yuzu dengaku miso,.....<br>fried Chinese yam and pumpkin<br>金華豚のグリルと柚子田楽味噌 長芋と南瓜のロースト                             | 3,400 |
| Grilled Japanese F1 sirloin with Jerusalem artichoke and fresh wasabi .....<br>国産牛サーロインのグリル 山葵レモン塩とワイン塩                                        | 6,850 |

## PASTA / RISOTTO

|                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tagliatelle with duck and amber ale ragu,.....<br>kujo onions and smoked nuts sprinkle<br>鴨と九条葱のアンバーエールラグーソース タリアテッレ    | 2,750 |
| Linguine with snow crab and savoy cabbage.....<br>in a light crab and tomato cream sauce<br>ずわい蟹とサヴォイキャベツのライトクリーム リンゲイネ | 2,850 |
| Spaghettini with vegan bolognese, eggplant, .....<br>shiitake and vegan parmesan<br>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        | 2,500 |
| Mixed mushroom risotto with daikoku shimeji,.....<br>crispy jamon serrano and Grana Padano<br>大黒しめじとボルチーニのチーズリゾット       | 2,500 |

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 ¥7000

---

### 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 -

Snapper carpaccio with yuzu ravigote and lotus root chips  
真鯛のカルパッチョ  
柚子のラヴィゴットソースと蓮根チップ

Burrata cheese with marinated red cabbage,  
walnuts and pomegranate dressing  
ブラータチーズ 赤キャベツのマリネとザクロソース

Steamed mussels with garlic herb butter and tomato broth  
ムール貝のハーブスチーム  
ガーリックハーブバターとフレッシュトマト

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

Kale salad with grapes, feta cheese,  
pine nuts and sea buckthorn dressing  
葡萄とフェタチーズのケールサラダ  
シーベリーのドレッシング

#### - PASTA / RISOTTO -

Tagliatelle with duck and amber ale ragu,  
kujo onions and smoked nuts sprinkle  
鴨と九条葱のアンバーエールラグーソース タリアテッレ

Linguine with snow crab and savoy cabbage  
in a light crab and tomato cream sauce  
ずわい蟹とサヴォイキャベツのライトクリーム リングイネ

Mixed mushroom risotto with daikoku shimeji,  
crispy jamon serrano and Grana Padano  
大黒しめじとポルチーニのチーズリゾット

## - MAIN DISH -

Herb marinated grilled swordfish steak  
with cauliflower, Brussels sprouts and trapanese pesto  
ハーブでマリネしたメカジキのグリル  
トラパネーゼソースと季節野菜のソテー

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 rosemary lamb chops with Inka potatoes  
and anise lamb reduction sauce  
ラムチョップのグリル  
そのジュとアニスのレディクションソース

Grilled Kinka pork loin with yuzu dengaku miso,  
fried Chinese yam and pumpkin  
金華豚のグリルと柚子田楽味噌 長芋と南瓜のロースト

Grilled Japanese F1 sirloin with  
Jerusalem artichoke and fresh wasabi (+3,150)  
国産牛サーロインのグリル  
山葵レモン塩とワイン塩 (+3,150)

## - DESSERT -

Organic chocolate tart with whipped cream  
and mixed berry sauce  
オーガニックチョコレートのタルトとミックスベリーソース

Tiramisu pavlova with mascarpone cream,  
coffee meringue and diced chestnuts  
栗とマスカルポーネクリーム  
コーヒーメレンゲのティラミスパブロバ

Anno sweet potato crème brulee with salted milk gelato  
安納芋のクレームブリュレ 塩ミルクジェラート

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