DINNER MENU

CHARCUTERIE SELECTION

Charcuterie board with chorizo salami, coppa salami 2,500
jamon serrano, mortadella ham, country pate
シャルキュトリープレート 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

Spanish chorizo salami 600
チョリソーサラミ

Jamon serrano 600
ハモンセラーノ

Coppa salami 600
コッパサラミ

Mortadella ham 600
モルタデッラハム

Country style pork 800
pâté de campagne with pistachios
ピスタチオのパテ・ド・カンパーニュ

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、タレッジョ

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 680
本日のスープ

Fresh snapper carpaccio with soy sauce koji, sudachi dressing, ... 1,980
shiso and shaved red core radish
真鯛のカルパッチョ すだちと醤油麹のドレッシング 花穂紫蘇と紅芯大根のサラダ

Split pea hummus topped with crunchy garbanzo and 1,400
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パイス

Burrata, smoked salmon and tomato salad with 2,100
shaved fennel and lemon dressing
フレッシュブラータチーズ スモークサーモントラウトとフェンネル レモンドレッシング

Thai style fried shrimp cakes tod mun pla with sweet chili sauce 1,800
タイ風シュリンプケーキ ”トートマンプラー” スイートチリソース 1 piece 600

Teriyaki chicken and mozzarella quesadilla with red peppers, ... 1,980
corn, onions and black shichimi aioli
テリヤキチキンとコーン モッツァレラチーズのケサディア 黒七味アイオリ

Steamed black Mussels with tomatoes, green chili, coriander and lemongrass ... 2,000
ムール貝のスチーム タイ風チリソースとフレッシュコリアンダー

Crispy fried calamari with sweet chili 1,700
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 1,980
and chili lime dressing
*Add fried soft shell crab 600 | Add extra coriander 400
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 600 | コリアンダー 400

Kale salad with quinoa, grilled corn, snap peas, and tomatoes 1,980
with ginger carrot dressing
グリルコーンとキヌアのケールサラダ アボカドとキャロットジンジャードレッシング

Hawaiian style garlic and furikake shoestring fries 1,100
ハワイアンフライドポテト ガーリックふりかけ

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Margherita pizza with mozzarella, tomato sauce and fresh basil..... 1,980
モッツァレラ 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

Four cheese pizza with gorgonzola, ricotta, mozzarella and Grana Padano ... 1,980
クワトロチーズのフラットブレッドピザ
(ゴルゴンゾーラ リコッタ モッツァレラ グラナパダーノ)

Sakura shrimp, fresh mozzarella, fresh tomatoes and basil pesto sauce ... 1,980
桜海老とバジルソース モッツァレラのフラットブレッドピザ

BIG PLATES

Jack cheeseburger with smoked bacon onion pepper sauce, fries 2,800
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

Plant base cheeze burger with soy mayonnaise on a milk bun, fries 2,700
プラントベースチーズバーガー

Red curry marinated grilled swordfish steak with seasonal vegetables ... 3,400
レッドカレーでマリネしたメカジキのグリルと季節野菜のグリル

Grilled rare tuna steak with, quinoa, eggplant 3,400
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, ...2,800
mashed potatoes and wild arugula
スパイシーチキンカツレツ マリボーチーズフレッシュトマトとマッシュポテト

Grilled koji marinated Kinka premium pork loin 3,400
with sauteed zucchini and tomatoes
米麹に漬け込んだ金華豚のグリル ズッキーニとミディトマトのソテー

Grilled lamb chops with spiced cowboy butter and 4,300
roasted seasonal vegetables and potatoes
ラムチョップのグリル カウボーイバターとローストポテト

Grilled Japanese F1 sirloin with mushroom soy dust and wild arugula salad 6,900
国産牛サーロインのグリル マッシュルームとニンニク醤油のフレーク

PASTA / RISOTTO

Spaghetti with grilled chicken, manganji chili, green harissa 2,680
and Japanese parsley lemon butter sauce
清流鶏のグリルとセリのレモンバターソース 生スパゲッティー

Linguine with chirimen-jako dried baby sardines 2,680
with bottarga and aojiso pesto sauce
ボッタルガとチリメンジャコ 青じそペーストのリングイネ

Spaghettini with vegan bolognese, eggplant, ... 2,500
shiitake and vegan parmesan
プラントベースミートのビーガンボロネーゼ スパゲッティーニ

Mexican spiced tomato risotto with jumbo shrimp and shaved fennel..... 2,500
海老のスパイシーソテーとフェンネルのメキシカントマトリゾット

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 ¥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 -

Fresh snapper carpaccio with soy sauce koji,
sudachi dressing, shiso and shaved red core radish
真鯛のカルパッチョ
すだちと醤油麹のドレッシング 花穂紫蘇と紅芯大根のサラダ

Burrata, smoked salmon and tomato salad
with shaved fennel and lemon dressing
フレッシュブラータチーズ
スモークサーモントラウトとフェンネル レモンドレッシング

Teriyaki chicken and mozzarella quesadilla with red peppers,
corn, onions and black shichimi aioli
テリヤキチキンとコーン モッツァレラチーズのケサディア
黒七味アイオリ

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 salad with quinoa, grilled corn, snap peas,
and tomatoes with ginger carrot dressing
グリルコーンとキヌアのケールサラダ
アボカドとキャロットジンジャードレッシング

- PASTA / RISOTTO -

Spaghetti with grilled chicken, manganji chili,
green harissa and Japanese parsley lemon butter sauce
清流鶏のグリルとセリのレモンバターソース 生スパゲッティー

Linguine with chirimen-jako dried baby sardines
with bottarga and aojiso pesto sauce
ボッタルガとチリメンジャコ 青じそペーストのリングイネ

Mexican spiced tomato risotto
with jumbo shrimp and shaved fennel
海老のスパイシーソテーとフェンネルのメキシカントマトリゾット

- MAIN DISH -

Jack cheeseburger with smoked bacon onion pepper sauce, fries
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

Red curry marinated grilled swordfish steak with seasonal vegetables
レッドカレーでマリネしたメカジキのグリルと季節野菜のグリル

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ツ マリボーチーズ
フレッシュトマトとマッシュポテト

Grilled koji marinated Kinka premium pork loin
with sauteed zucchini and tomatoes
米麹に漬け込んだ金華豚のグリル
ズッキーニとミディトマトのソテー

Grilled lamb chops with spiced cowboy butter and
roasted seasonal vegetables and potatoes (+500)
ラムチョップのグリル カウボーイバターとローストポテト (+500)

Grilled Japanese F1 sirloin with
mushroom soy dust and wild arugula salad (+3,150)
国産牛サーロインのグリル
マッシュルームとニンニク醤油のフレーク (+3,150)

- DESSERT -

Tiramisu pavlova with mascarpone cream,
coffee meringue and dark cherry compote
ティラミスパブロバ マスカルポーネクリームと
コーヒーメレンゲ ダークチェリーのコンポート

Apricot mousse and white chocolate cream millefeuille
ホワイトチョコレートとアプリコットムースのミルフィーユ

Chamomile and honey crème brulé with milk gelato
カモミールと蜂蜜のクレームブリュレ 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