



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	2,500
Spanish chorizo salami..... チョリソーサラミ	600
Jamon serrano..... ハモンセラノ	600
Coppa salami..... コッパサラミ	600
Mortadella ham..... モルタデッラハム	600
Country style pork..... pâté de campagne with pistachios 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 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..... 本日のスープ	680
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	1,980
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パイス	1,400
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ネル レモンドレッシング	2,100
Thai style fried shrimp cakes tod mun pla with sweet chili sauce..... タイ風シュリンプケーキ " トートマンブラー" スイートチリソース 1 piece 600	1,800
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 モッツアレラチーズのケサディア 黒七味アイオリ	1,980
Steamed black Mussels with tomatoes, green chili, coriander and lemongrass ... 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	2,000
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	1,700
Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts 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 600 コリアンダー 400	1,980
Kale salad with quinoa, grilled corn, snap peas, and tomatoes with ginger carrot dressing グリルコーンとキノアのケールサラダ アボカドとキャロットジンジャードレッシング	1,980
Hawaiian style garlic and furikake shoestring fries ハワイアンフライドポテト ガーリックふりかけ	1,100

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Margherita pizza with mozzarella, tomato sauce and fresh basil..... 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 ... 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 モッツアレラ グラナパダーノ)	1,980
Sakura shrimp, fresh mozzarella, fresh tomatoes and basil pesto sauce ... 桜海老とバジルソース モッツアレラのフラットブレッドピザ	1,980

BIG PLATES

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	2,800
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	2,700
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	3,400
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	3,400
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	2,800
Grilled koji marinated Kinka premium pork loin with sauteed zucchini and tomatoes 米麴に漬けた金華豚のグリル ズッキーニとミディトマトのソテー	3,400
Grilled lamb chops with spiced cowboy butter and..... 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	4,300
Grilled Japanese F1 sirloin with mushroom soy dust and wild arugula salad 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	6,900

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	2,680
Linguine with chirimen-jako dried baby sardines with bottarga and sisu pesto sauce ボッタルガとチリメンジャコ 青じそペスタのリングイネ	2,680
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 スパゲッティーニ	2,500
Mexican spiced tomato risotto with jumbo shrimp and shaved fennel..... 海老のスパイシーソテーとフェネルのメキシカントマトリゾット	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 -

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ャーサラダ
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 siso 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 koji marinated Kinka premium pork loin
with sauteed zucchini and tomatoes
米麴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 brûlée 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