DINNER MENU

CHARCUTERIE SELECTION

Charcuterie board with chorizo salami, coppa salami 2,600
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 820
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 2,600

Manchego, Taleggio, Gorgonzola
マンチェゴ、タレッジョ、ゴルゴンゾーラ

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 560 yen/per
パン代としてお一人様 560 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

Bonito tataki carpaccio with grilled eggplant 2,300
and olive tapenade sauce, micro shiso
戻り鰹のたたき 焼き茄子とオリーブタプナード

Snapper carpaccio with seasonal vegetables and yuzu dressing 2,100
真鯛のカルパッチョ 季節野菜と柚子ドレッシング

Split pea hummus topped with crunchy garbanzo and 1,500
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 with figs, Okinawa Agu pork ham and port wine sauce drizzle ... 2,850
ブッラータチーズ あぐー豚の生ハムと無花果 ポートワインのソース

Crispy fried chicken Fiji style with mango chutney and sweet chili sauce.... 1,840
フィジースタイル クリスピーフライドチキン マンゴースイートチリソース

Teriyaki chicken and mozzarella quesadilla with red peppers, ... 2,100
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

Crispy fried calamari with sweet chili 1,750
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 2,000
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 roast butternut squash, sweet potatoes, ... 2,000
dried cranberries and tahini miso dressing
ローストしたバターナッツと薩摩芋のケールサラダ 味噌タヒニドレッシング

Hawaiian style garlic and furikake shoestring fries 1,200
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

Snow crab and maitake with mozzarella, wakegi onions and white sauce ... 2,200
ずわい蟹と舞茸 モッツァレラチーズとホワイトソースのフラットブレッドピザ

Four cheese pizza with gorgonzola, ricotta, mozzarella and Grana Padano ... 2,000
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)

Margherita pizza with mozzarella, tomato sauce and fresh basil..... 2,000
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

BIG PLATES

Plant base cheeze burger with soy mayonnaise on a milk bun, fries 2,860
プラントベースチーズバーガー

Grilled swordfish steak with yuzu kosho and.....3,500
nori butter sauce, broccolini, leek and Jerusalem artichoke
メカジキのグリル 柚子胡椒と青海苔のブールブランソース

Grilled rare tuna steak with, quinoa, eggplant 3,500
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, ...2,860
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 honey marinated Kirishima pork steak with 3,500
sauteed brussels sprouts and orange jam
蜂蜜と醤油でマリネした霧島豚のグリル オレンジのジャムと芽キャベツ

Grilled lamb chops with spiced cowboy butter and..... 4,390
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 7,000
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

SEASONAL

Sauteed barracuda filet with maitake tempura,..... 3,600
nagaimo, shiitake and shungiku sauce
かますのソテー 春菊のソースと舞茸のフリット

Roasted venison loin with grilled vegetables 4,000
and Hatcho miso and red wine sauce
蝦夷鹿のロースト 八丁味噌と赤ワインのソース 季節野菜のグリル

PASTA

Rigatoni with Tanba chicken, porcini and spinach ragout cream sauce.... 2,730
丹波黒鶏とポルチーニのクリームラグーソース リガトーニ

Linguine with oysters, shungiku and black shichimi oil..... 2,730
牡蠣と春菊 ガーリックと黒七味オイルのリングイネ

Spaghettini with vegan bolognese, eggplant, ... 2,550
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

Please scan for allergy information | アレルギーメニューの詳細はこちらから：

SEASONAL COURSE ¥7,000

- AMUSE -

Stracciatella with autumn figs and jamón serrano
and balsamic sauce, smoked nuts sprinkle

ストラッチャテッラチーズ 無花果とハモンセラーノ
バルサミコソース

- APPETIZER -

Bonito tataki carpaccio with grilled eggplant and
olive tapenade sauce, micro shiso

戻り鰹のたたき
焼き茄子とオリーブタプナード

- FISH -

Sauteed barracuda filet with maitake tempura,
nagaimo, shiitake and shungiku sauce

かますのソテー 春菊のソースと舞茸のフリット

- MEAT -

Roasted venison loin with grilled vegetables
and Hatcho miso and red wine sauce

蝦夷鹿のロースト 八丁味噌と赤ワインのソース
季節野菜のグリル

- DESSERT -

Pear and caramel mouse with
vanilla ice cream, caramelized hazelnuts

洋梨とキャラメルのムース
バニラアイスクリームとヘーゼルナッツ

Please scan for allergy information | アレルギーメニューの詳細はこちらから：

STANDARD COURSE ¥5,800

- AMUSE -

Stracciatella with autumn figs and jamón serrano
and balsamic sauce, smoked nuts sprinkle

ストラッチャテッラチーズ 無花果とハモンセラーノ
バルサミコソース

- APPETIZER -

Snapper carpaccio with seasonal vegetables
and yuzu dressing

真鯛のカルパッチョ
季節野菜と柚子ドレッシング

- SALAD -

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

- MAIN -

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

- DESSERT -

Maple cheesecake with caramelized walnuts
and vanilla ice cream

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アイスクリーム

Please scan for allergy information | アレルギーメニューの詳細はこちらから：