

MIDWINTER SPECIALS

Jan 5 - Feb 28

5th
Jan

?

Russian-style fried wagyu dumplings with garlic sour cream

和牛の "ペリメニ" ガーリックサワークリーム

1,200

16th
Jan

Borscht beets soup with wagyu stuffed rolled cabbage

和牛のロールキャベツとビーツのボルシチ

2,880

17th
Jan

?

Honey and sherry glazed lamb spareribs

ラムスペアリブのロースト ハニー&シェリーグレイズ

1,680

30th
Jan

Irish stew with imperial stout and grilled lamb chops

"インペリアルスタウト" アイリッシュシチューと

ラムチョップのグリル

2,980

31st
Jan

?

Uni bagna cauda dip with fresh vegetables

雲丹のバーニャカウダ

1,780

13th
Feb

Dungeness crab and shrimp baked macaroni and cheese gratin

エビとダンジネスクラブのマカロニチーズグラタン

2,480

14th
Feb

?

Beef tongue confit sautéed with potatoes, cauliflower,
pine nuts and herb butter

牛タンコンフィとカリフラワーのハーブバターソテー

1,680

28th
Feb

Stewed beef tongue and pearl onion pot pie

牛タンシチューとパールオニオンのポットパイ

2,880

CRUDO SELECTION - Cold Smoked Seafood Bar -

Smoked seafood platter.....1,300
with scallops, tuna and salmon trout

スモークシーフードプレート
サーモントラウト ホタテ マグロ

Chilean salmon trout.....680

サーモントラウト

Tuna.....680

マグロ

Scallops.....680

ホタテ

CHARCUTERIE SELECTION

Charcuterie board.....2,200

with salami, prosciutto, country pâté, liver mousse

シャルキュトリープレート

プロシュート サラミ パテドカンパーニュ レバームース

Spanish chorizo salami.....580

チョリソーサラミ

Prosciutto580

プロシュート

Duck liver mousse.....600

with toasted baguette

鴨のレバームース パケット添え

Country style pork.....650

pâté de campagne with pistachios

ピスタチオのパテ・ド・カンパーニュ

CHEESE BOARD

1 Cheese.....800

Taleggio
タレggio

3 Cheese.....2,000

Manchego
マンチェゴ

Fourme D'ambert

フルム ダンベール

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 soup650 本日のスープ | |
| Bonito carpaccio with nuta miso dressing,1,650 shaved fennel and kumquat slices かつお 金柑 フェンネルのカルパッチョ ぬたドレッシング | |
| Split pea hummus topped with crunchy garbanzo980 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 | |
| Baked camembert cheese with caramelized apples and dry fruits1,680 ベイクドカマンベールスキレット 林檎とドライフルーツのキャラメリゼ | |
| Crispy fried calamari with sweet chili aioli1,400 カラマリのフリット スイートチリアイオリ | |
| Nashville hot fried chicken with bread and butter pickles,1,200 *Choose your spice level Nashville hot or Howlin' hot フライドチキン ナッシュビルスタイル *辛さをナッシュビルホット or ハウリンホットよりお選びください | |
| Honey and sherry glazed lamb spareribs1,680 ラムスペアリーブのロースト ハニー&シェリーグレイズ | |
| Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts1,680 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 | |
| The green salad with kale, watercress, asparagus,1,680 faro and chicken with green Goddess dressing アスパラ ケール チキン ファロのグリーンサラダ グリーンゴッデスドレッシング | |

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Smoked cheese, mozzarella pizza with salami Ungherese and basil1,700 ウンゲレーゼサラミ スモークチーズ モッツアレラのフラットブレッドピザ | |
| Four cheese pizza with mozzarella, Gorgonzola and Grana Padano1,700 4 チーズフラットブレッドピザ モッツアレラ リコッタ ゴルゴンゾーラ グラナパダーノ | |

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



BIG PLATES

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Today's special pasta..... | 1,880 |
| 本日のスペシャルパスタ | |
| Linguine with uni cream sauce, ikura,..... | 2,700 |
| shiso and daikon julienne, sansho leaf ウニとイクラのトマトクリーム リングイネ | |
| Turnip risotto with saikyo miso black cod,..... | 2,200 |
| crispy maitake and yuzu essence 蕪と柚子のリゾット 銀鱈の西京焼きとクリスピー舞茸 | |
| Pulled BBQ pork with American beef cheeseburger and spinach coleslaw...2,000 | |
| BBQ プルドポークとスピナッチコールスローのチーズバーガー | |
| Grilled plant base cheddar cheeseburger on a potato bun..... | 2,000 |
| プラントベースチェダーチーズバーガー | |
| 10th anniversary grilled swordfish steak..... | 2,800 |
| with quinoa and olive relish salad メカジキのスパイスグリル キヌアサラダとオリーブレリッシュ | |
| Grilled honey soy marinated rare tuna steak..... | 2,800 |
| with makomodake, savoy cabbage and shungiku suace 蜂蜜醤油でマリネしたマグロのレアグリル マコモ茸とサボイキャベツのソテー 春菊のソース | |
| Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese, | 2,400 |
| 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 | |
| Irish stew with imperial stout and grilled lamb chops | 2,980 |
| " インペリアルスタウト " アイリッシュシチューとラムチョップのグリル | |
| Sake marinated grilled pork loin..... | 2,900 |
| with oba and green chili pesto, okra and miyoga 幽庵地でマリネしたポークロインのグリル オクラとミョウガのソテー 大葉胡椒ソース | |
| Today's special grill..... | Please ask |
| 本日のスペシャルグリル | |

— DINNER COURSE ¥6200 —

AMUSE + APPETIZER + PASTA/RISOTTO
MAIN DISH + DESSERT

Please choose one from each category
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

- AMUSE -

Today's soup
本日のスープ

2 kinds of smoked seafoods
スモークシーフード 2種盛り合わせ

- APPETIZER -

Bonito carpaccio with nuta miso dressing,
shaved fennel and kumquat slices
かつお 金柑 フェネルのカルパッチョ ぬたドレッシング

Baked camembert cheese with caramelized apples and dry fruits
バイクドカマンベールスキレット 林檎とドライフルーツのキャラメリゼ

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

The green salad with kale, watercress, asparagus, fano
and chicken with green Goddess dressing
アスパラ ケール チキン ファロのグリーンサラダ
グリーンゴッデスドレッシング

- PASTA / RISOTTO -

Today's special pasta
本日のスペシャルパスタ

Linguine with uni cream sauce,
ikura, shiso and daikon julienne, sansho leaf
ウニとイクラのトマトクリーム リンゲイネ

Turnip risotto with saikyo miso black cod,
crispy maitake and yuzu essence
蕪と柚子のリゾット 銀鱈の西京焼きとクリスピー舞茸

- MAIN DISH -

10th anniversary grilled swordfish steak
with quinoa and olive relish salad
メカジキのスパイスグリル キヌアサラダとオリーブレリッシュ

Grilled honey soy marinated rare tuna steak, with makomodake,
savoy cabbage and shungiku suace
蜂蜜醤油でマリネしたマグロのレアグリル
マコモ茸とサボイキャベツのソテー 春菊のソース

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

Irish stew with imperial stout and grilled lamb chops
"インペリアルスタウト" アイリッシュシチューとラムチョップのグリル

Sake marinated grilled pork loin with oba and green chili pesto,
okra and miyoga
幽庵地でマリネしたポークロインのグリル
オクラとミョウガのソテー 大葉胡椒ソース

Today's special grill
本日のスペシャルグリル

- DESSERT -

Chocolate terrine with pistachio gelato and raspberry coulis
チョコレートテリーヌ ピスタチオジェラートとラズベリーのクーリ

Salted caramel pavlova with sauteed apples and cranberries, milk gelato
塩キャラメルクリームパヴロヴァ
キャラメリゼしたリンゴとミルクジェラート

Espresso crème brûlée with gianduja gelato
エスプレッソクレームブリュレとジャンドゥージャジェラート

Rare cheese cake with lemon anglaise sauce,
jasmin crumble and tonka bean zest
レアチーズケーキとレモンアングレーズソース
トンカ豆とジャスマンクランブル

Today's selection of gelato and sorbet
本日のジェラートソルベ