

## AMUSE

Ama-ebi shooter with junsai, ponzu dashi jelly,.....580  
raw quail egg and ikura

甘エビ じゅん菜 ダシポン酢ジュレ  
ウズラの卵とイクラのシューター

Chorizo wrapped dates with cream cheese,.....500  
smoked nuts and basil leaf

デーツ クリームチーズ バジルを  
チョリソーサラミで巻いたピンチョス

## CHARCUTERIE SELECTION

Charcuterie board.....2,200  
with salami, presunto ham Portugal, country pâté, liver mousse

シャルキュトリープレート  
生ハム 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

Presunto ham Portugal.....580

生ハム

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.....900

Manchego

マンチェゴ

3 Cheese.....2,200

Chevre

シェーブル

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

Today's soup .....	650
本日のスープ	
Yellow tail carpaccio with yuzu dressing,.....	1,700
black sesame and chrysanthemum ブリと菊のカルパッチョ 柚子ドレッシング	
Split pea hummus topped with crunchy garbanzo.....	1,180
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	
Grilled white asparagus with black garlic vinaigrette,.....	1,650
green olive relish and boiled eggs ホワイトアスパラのグリル 黒にんにくピネグレット ゆで卵とグリーンオリーブレリッシュ	
Baked goat cheese with toasted pistachio, almonds,.....	1,750
dried cranberries and bitter greens ナッツとドライフルーツを纏った ゴートチーズのはちみつオープン焼き	
Crispy fried calamari with sweet chili aioli.....	1,580
カラマリのフリット スイートチリアイオリ	
Sauteed chicken gizzards with spinach and tomato stew.....	1,780
moelas picante style, pita bread 砂肝とホウレン草のスパイスシートマトシチュー ”モエラス ピカンテ”	

## SALADS

Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts.....	1,780
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	
Kale and roasted pumpkin salad with feta cheese.....	1,780
and tahini dressing かぼちゃのローストとケールのサラダ フェタチーズとタヒニドレッシング	

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



## PASTA / RISOTTO

- Fresh spaghetti with porcini and Kirishima pork ragout.....2,300  
ポルチーニ茸と霧島豚のラグー スパゲティーニ
- Linguine with hamaguri clams, savoy cabbage,.....2,600  
garlic oil and bottarga  
ハマグリ サヴォイキャベツ ボッタルガのリングイネ
- Creamy risotto with crispy presunto ham Portugal,.....2,400  
asparagu and stracciatella cheese  
生ハム アスパラ ストラッチャテッラのリゾット

## BIG PLATES

- Teriyaki beef burger with egg tartar, horseradish mayo .....2,300  
and tempura manganji pepper, waffle fries  
照り焼きビーフバーガー タルタルソースとホースラディッシュマヨ  
万願寺とうがらしの天ぷらとワッフルフライ
- Grilled plant base cheddar cheeseburger on a milk buns.....2,300  
プラントベースチェダーチーズバーガー
- Herb marinated grilled swordfish steak.....3,000  
white bean and 'nduja tomato sauce  
ハーブでマリネしたメカジキとカリフラワーのグリル  
白いんげん豆とンドウイヤのトマトソース
- Grilled rare tuna steak with kombu carrots,.....3,000  
nori tempura and tamari soy balsamic sauce  
マグロのレアグリルと人参の塩昆布グラッセ  
海苔の天ぷらとたまり醤油バルサミコソース
- Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese, .....2,600  
mashed potatoes and wild arugula  
スパイスチキンカツレット マリボーチーズ  
フレッシュトマトとマッシュポテト
- Grilled lamb chops with merguez,.....3,200  
Brussels sprouts and bigos sauce  
ラムチョップのグリルとメルゲーズ  
シュークルートと芽キャベツの” ビゴス” スタイル
- Grilled Chinese BBQ pork loin.....3,200  
with grilled Asian vegetables and special hoisin sauce  
ポークロインとアジア野菜のグリル チャイニーズ BBQ スタイル
- Today's special grill.....Please ask  
本日のスペシャルグリル

— DINNER COURSE ¥6600 —

AMUSE + 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

- AMUSE -

Today's soup  
本日のスープ

Ama-ebi shooter with junsai, ponzu dashi jelly, raw quail egg and ikura  
甘エビ じゅん菜 ダシポン酢ジュレ ウズラの卵とイクラのシューター

Chorizo wrapped dates with cream cheese, smoked nuts and basil leaf  
デーツ クリームチーズ バジルをチョリソーサラミで巻いたピンチョス

Presunto ham Portugal & Chorizo salami  
生ハム & チョリソーサラミ

- APPETIZER -

Yellow tail carpaccio with yuzu dressing,  
black sesame and chrysanthemum  
ブリと菊のカルパッチョ 柚子ドレッシング

Baked goat cheese with toasted pistachio, almonds,  
dried cranberries and bitter greens  
ナッツとドライフルーツを纏ったゴートチーズのはちみつオープン焼き

Sauteed chicken gizzards with spinach and tomato stew  
moelas picante style, pita bread  
砂肝とホウレン草のスパイスマトシチュー "モエラス ピカンテ"

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 and roasted pumpkin salad with feta cheese and tahini dressing  
かぼちゃのローストとケールのサラダ フェタチーズとタヒニドレッシング

- PASTA / RISOTTO -

Fresh spaghettini with porcini and Kirishima pork ragout  
ポルチーニ茸と霧島豚のラグー スパゲティーニ

Linguine with hamaguri clams, savoy cabbage, garlic oil and bottarga  
ハマグリ サヴォイキャベツ ボツタルガのリングイネ

Creamy risotto with crispy presunto ham Portugal,  
asparagus and stracciatella cheese  
生ハム アスパラ ストラッチャテッラのリゾット

## - MAIN DISH -

Herb marinated grilled swordfish steak  
with white bean and 'nduja tomato sauce  
ハーブでマリネしたメカジキとカリフラワーのグリル  
白いんげん豆とンドウイヤのトマトソース

Grilled rare tuna steak with kombu carrots,  
nori tempura and tamari soy balsamic sauce  
マグロのレアグリルと人参の塩昆布グラッセ  
海苔の天ぷらとたまり醤油バルサミコソース

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

Grilled lamb chops with merguez, Brussels sprouts and bigos sauce  
ラムチョップのグリルとメルゲーズ  
シュークルーツと芽キャベツの”ビゴス”スタイル

Grilled Chinese BBQ pork loin with grilled Asian vegetables  
and special hoisin sauce  
ポークロインとアジア野菜のグリル チャイニーズ BBQ スタイル

Today's special grill  
本日のスペシャルグリル

## - DESSERT -

Valrhona chocolate terrine with cacao nib marshmallows,  
mint chocolate chip gelato and crème Anglaise  
チョコレートテリーヌとカカオニブマシュマロ  
チョコミントジェラートとミントアングレーズ

Fresh berry pavlova with crème d'ange  
クレームダンジュのパヴロヴァ ベリーソース

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

Seasonal fruit pound cake with cookie streusel and vanilla gelato  
季節のフルーツのパウンドケーキ  
クッキークランブルとバニラジェラート

Basque style cheesecake with fresh fruit  
バスクチーズケーキとフレッシュフルーツ

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