



PARTY MENU

STANDARD / 4,000 YEN

Today's Seasonal Fresh Fish Carpaccio
旬の魚介のカルパッチョ

Prosciutto di Parma & Salami Finocchiona
パルマ風 プロシュート&サラミフィノッキオーナ

Crispy Fried Calamari with Sweet Chili Mayo
カラマリのフリット スウィートチリマヨソース

Crunchy Thai Salad with Roasted Chicken, Bean Sprouts
and Chili Lime Dressing
ローストチキンのタイ風クランチャーサラダ チリライムドレッシング

Flatbread Pizza
フラットブレッドピザ

Herb Panko Crusted Grilled Pork Loin
with Sautéed Chard and Radishes
和豚もち豚のグリル ハーブクラストとチャードのソテー

COMFORT / 5,000 YEN

Smoked Seafood Platter 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、北海道産ホタテ、マグロ

Split Pea Hummus
Topped with Crunchy Garbanzo and Zatar 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

Cream Cheese Stuffed Fried Jalapeno Popper with Lime
"ハラペーニョポッパー"(ハラペーニョ、クリームチーズのフリット)
フレッシュコリアンダー

Crunchy Thai Salad with Roasted Chicken, Bean Sprouts
and Chili Lime Dressing
ローストチキンのタイ風クランチャーサラダ チリライムドレッシング

Flatbread Pizza
フラットブレッドピザ

Grilled Australian Lamb Chops with Asparagus
and Pistachio Yogurt Sauce
ラムチョップのグリル スマックとピスタチオタヒニソース

Today's Dessert
本日のデザート

CHEF'S RECOMMEND / 6,000 YEN

Prosciutto di Parma & Homemade Country Style Pate de Campagne
パルマ風 プロシュート&自家製パテドカンパーニュ

Crispy Fried Calamari with Sweet Chili Mayo
カラマリのフリット スウィートチリマヨソース

Homemade Pork Sausage with Shiso, Shiitake and Yuzu
柚子胡椒、大葉、しいたけの自家製ソーセージ

Roasted Beet and Fresh Orange Salad
with Watercress, Feta and Fennel Vinaigrette
ローストビーツ、オレンジのサラダ スパイスヴァイネグレット

Flatbread Pizza
フラットブレッドピザ

Pan-Fried Scallops with Kiwi, Tomato and Dill Salsa
ホタテのソテー フレッシュハーブとキウイフルーツのサルサ

Today's Special Main Dish
本日のスペシャルグリル

Today's Dessert
本日のデザート

- Please make reservations for party menu, available for parties 6 or more at least 3 days in advance.
- Party menu is served share style.
- Items may change according to market availability.
- For parties over 20 people, menu may also be served buffet style.
- 6,000 yen separate course available (For parties of 2-12 people)

- 事前予約に限り、パーティーメニューのご用意が可能です(6名様以上)。ご希望のお客様は3日前までにご連絡下さい。
- お料理は全てシェアスタイルでご提供致します。
- 仕入れの都合により内容を変更させていただく場合がございます。
- 20名様以上の場合は、ビュッフェ形式のパーティーも可能です。
- 記念日やビジネス利用に相応しいセパレートコース¥6,000のご用意もございます(2-12名様まで)。



PARTY DRINK MENU / 2.5 HOURS

For private parties of 20 or more.
エリア貸切をご利用のお客様に限らせていただきます(約20名様~)

3,000 YEN

Craft Beer 6 kind
クラフトビール 6種

White Wine
白ワイン

Red Wine
赤ワイン

Ginger Peach Iced Tea
ジンジャーピーチアイスティー

Orange Juice
オレンジジュース

3,500 YEN

Craft Beer 6 kind
クラフトビール 6種

White Wine
白ワイン

Red Wine
赤ワイン

Ginger Peach Iced Tea
ジンジャーピーチアイスティー

Orange Juice
オレンジジュース

Sparkling Wine
スパークリングワイン

Cocktail (Gin, Vodka, Whisky)
カクテル

CRAFT BEER by T.Y.HARBOR BREWERY

Pale Ale
パールエール

Wheat Ale
ウィートエール

Amber Ale
アンバーエール

IPA
インディアパールエール

IMPERIAL STOUT
インペリアルスタウト

Seasonal Brew
シーズナルブリュー