



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 Sauteed 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 スパイスヴィネグレット

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。
- 16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
ペールエール

Wheat Ale
ウィートエール

Amber Ale
アンバーエール

IPA
インディアペールエール

IMPERIAL STOUT
インペリアルスタウト

Seasonal Brew
シーズンブルュー