



## PARTY MENU

### STANDARD / 4,500 YEN

Today's seasonal fresh fish carpaccio  
旬の魚介のカルパッチョ

Split pea hummus with crunchy garbanzo  
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ライス

Crispy fried calamari with gochujang aioli  
カラマリのフリット コチュジャンアイオリ

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

Flatbread pizza  
フラットブレッドピザ

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

### COMFORT / 5,500 YEN

Today's seasonal fresh fish carpaccio  
旬の魚介のカルパッチョ

Split pea hummus with crunchy garbanzo  
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ライス

Crispy fried calamari with gochujang aioli  
カラマリのフリット コチュジャンアイオリ

Iceberg wedge salad with blue cheese dressing,  
crispy bacon and rock chives  
アイスバーグウェッジサラダ クリスピーベーコンとロックチャイブ  
ブルーチーズドレッシング

Flatbread pizza  
フラットブレッドピザ

Today's special main grill dish  
本日のスペシャルグリル

Today's dessert  
本日のデザート

### CHEF'S RECOMMEND / 6,500 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 ホタテ マグロ

Split pea hummus with crunchy garbanzo  
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ライス

Crispy fried calamari with gochujang aioli  
カラマリのフリット コチュジャンアイオリ

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

Flatbread pizza  
フラットブレッドピザ

Grilled rare tuna steak with eggplant  
and red pepper salad, balsamic glaze  
マグロのレアグリル 夏野菜のソテーとカステルフランコ  
バルサミコグレイズ

Today's special main grill 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 4 or more at least 3 days in advance.
- Party menu is served share style.
- Items may change according to market availability.
- For parties over 16 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。(4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 3 kinds  
クラフトビール 3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 3 kinds  
クラフトビール 3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