



PARTY MENU

STANDARD / 4,500 YEN

Kampachi carpaccio with lemon miso dressing
and seasonal vegetables

カンパチと季節野菜のカルパッチョ レモン味噌ドレッシング

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 and swordfish with lemon and herb aioli

カラマリとメカジキのフリットミスト レモンハーブアイオリ

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 marinated pork loin

with tropical fruit salsa and shishito peppers

ラム酒でマリネしたポークロインのグリル

トロピカルフルーツサルサとししとうフライ

COMFORT / 5,500 YEN

Kampachi carpaccio with lemon miso dressing
and seasonal vegetables

カンパチと季節野菜のカルパッチョ レモン味噌ドレッシング

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 and swordfish with lemon and herb aioli

カラマリとメカジキのフリットミスト レモンハーブアイオリ

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

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

Kampachi carpaccio with lemon miso dressing
and seasonal vegetables

カンパチと季節野菜のカルパッチョ レモン味噌ドレッシング

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 and swordfish with lemon and herb aioli

カラマリとメカジキのフリットミスト レモンハーブアイオリ

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

Mediterranean spice marinated grilled swordfish

with baked potato and yogurt sauce

クミンとコリアンダーでマリネしたメカジキのグリル

レバノン風バイクドポテトとヨーグルトソース

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.
- 6,200 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¥6,200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