

STANDARD/ 4,500 YEN

Kanpachi carpaccio with seasonal vegetables and citrus dressing カンパチのカルパッチョ 季節野菜とシトラスドレッシング

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パイス

Crispy fried calamari with sweet chili aioli カラマリのフリット スイートチリアイオリ

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 Kinkaton pork loin with manganji pepper, myoga and green chili miso 金華豚のグリルと唐辛子味噌

COMFORT / 5,500 YEN

Kanpachi carpaccio with seasonal vegetables and citrus dressing カンパチのカルパッチョ 季節野菜とシトラスドレッシング

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パイス

Crispy fried calamari with sweet chili aioli カラマリのフリット スイートチリアイオリ

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

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.
- 6,800 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¥6.800のご用意もございます。(2-12名様まで)

CHEF'S RECOMMEND/6,500 YEN

Kanpachi carpaccio with seasonal vegetables and citrus dressing カンパチのカルパッチョ 季節野菜とシトラスドレッシング

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パイス

Crispy fried calamari with sweet chili aioli カラマリのフリット スイートチリアイオリ

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, quinoa, eggplant and tamari balsamic sauce マグロのレアグリル たまり醤油ソースと茄子のパター焼き

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



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)

CRAFT BEER by T.Y.HARBOR BREWERY

Pale Ale

Wheat Ale

Amber Ale アンバーエール