



PARTY MENU

STANDARD / 5,800 YEN

Snapper carpaccio with
yuzu ravigote and lotus root chips
真鯛のカルパッチョ
柚子のラヴィゴットソースと蓮根チップ

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 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, softshell,
bean sprouts and chili lime dressing
ソフトシェルクラブと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 beef ribeye steak
with red wine sauce and green veggies
リブアイステーキ 赤ワインソース

Today's dessert
本日のデザート

COMFORT / 6,800 YEN

Snapper carpaccio with
yuzu ravigote and lotus root chips
真鯛のカルパッチョ
柚子のラヴィゴットソースと蓮根チップ

Split pea hummus topped 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

Steamed mussels with garlic herb butter and tomato broth
ムール貝のハーブスチーム ガーリックハーブバターとフレッシュトマト

Kale salad with grapes, feta cheese,
pine nuts and sea buckthorn dressing
葡萄とフェタチーズのケールサラダ シーベリーのドレッシング

Flatbread pizza
フラットブレッドピザ

Herb marinated grilled swordfish steak with
cauliflower, Brussels sprouts and trapanese pesto
ハーブでマリネしたメカジキのグリル
トラパネーゼソースと季節野菜のソテー

Grilled beef ribeye steak with red wine sauce and green veggies
リブアイステーキ 赤ワインソース

Today's dessert
本日のデザート

CHEF'S RECOMMEND / 7,800 YEN

Snapper carpaccio with
yuzu ravigote and lotus root chips
真鯛のカルパッチョ
柚子のラヴィゴットソースと蓮根チップ

Burrata cheese with marinated red cabbage,
walnuts and pomegranate dressing
ブラータチーズ 赤キャベツのマリネとザクロソース

Grilled white asparagus with sour cream sauce
and spicy panko
ホワイトアスパラガスのグリル
サワークリームとスパイシーパン粉

Crunchy Thai salad with shrimp, softshell,
bean sprouts and chili lime dressing
ソフトシェルクラブと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, 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バター焼き

Grilled beef ribeye steak with
red wine sauce and green veggies
リブアイステーキ 赤ワインソース

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、ピ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¥7,000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