



PARTY MENU

STANDARD/ 5,800 YEN

Fresh snapper carpaccio with soy sauce koji,
sudachi dressing, shiso and shaved red core radish
真鯛のカルパッチョ すだちと醤油麹のドレッシング
花穂紫蘇と紅芯大根のサラダ

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,
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 koji marinated Kirishima pork loin
with sauteed zucchini and tomatoes
米麹に漬け込んだ霧島豚のグリル
ズッキーニとミディトマトのソテー

Today's dessert
本日のデザート

COMFORT / 6,800 YEN

Fresh snapper carpaccio with soy sauce koji,
sudachi dressing, shiso and shaved red core radish
真鯛のカルパッチョ すだちと醤油麹のドレッシング
花穂紫蘇と紅芯大根のサラダ

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

Thai style fried shrimp cakes tod mun pla
with sweet chili sauce
タイ風シュリンプケーキ "トートマンプレー" スイートチリソース

Kale salad with quinoa, grilled corn, snap peas,
and tomatoes with ginger carrot dressing
グリルコーンとキノアのケールサラダ
アボカドとキャロットジンジャー dressing

Red curry marinated grilled swordfish steak
with seasonal vegetables
レッドカレーでマリネしたメカジキのグリルと季節野菜のグリル

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 (SEPARATE COURSE)

Burrata, smoked salmon and tomato salad
with shaved fennel and lemon dressing
フレッシュブレンダーチーズ スモークサーモントラウトとフェンネル
レモンドレッシング

Steamed black Mussels with tomatoes,
green chili, coriander and lemongrass
ムール貝のスチーム タイ風チリソースとフレッシュコリアンダー

Spaghetti with grilled chicken, manganji chili,
green harissa and Japanese parsley lemon butter sauce
清流鶏のグリルとセリのレモンバターソース 生スパゲッティ

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 lamb chops with spiced cowboy butter
and roasted seasonal vegetables and potatoes
ラムチョップのグリル カウボーイバターとローストポテト

Today's dessert
本日のデザート

- Party menus for 4+ guests available.
Please contact us at least 3 days in advance for reservations.
- Standard/Comfort courses are served in a casual shared-plate style.
- Chef's Recommendation are individually plated courses
for business or formal use (4-14 guests).
- Menu items may change based on seasonal availability.
- For parties over 15 people, menu may also be served buffet style

- 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。
- Standard、Comfortコースはシェアスタイルでの提供となります。
- Chef's Recommendコースは、ビジネス利用などに相応しいセパレートコースです。(4-14名様まで)
- 食材の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
- 15名様以上の場合は、一部エリアを貸し切ったのデュッフェ形式のパーティーも可能です。



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
パールエール

Wheat Ale
ウィートエール

Amber Ale
アンバーエール