

Dinner

Creamy clam chowder with bacon and sake lees ハマグリと酒粕のクラムチャウダー	¥1,000
Tanba kuro-tori chicken prosciutto, mixed olives and house smoked 丹波黒鶏の生ハム、ミックスオリーブとスモークナッツ	¥1,200
Roasted cauliflower and tahini dip with campagne rusks カリフラワーとタヒニのプラントベースディップ カンパーニュラスク	¥980
Tuna shoyu and sesame poke tostadas with avocado マグロとアボカドのポケ トスターダスタイル	¥1,400
Shine muscat with mascarpone tofu shiraae and mint シャインマスカットとミント 近喜豆腐の白和え	¥1,200
Stracciatella cheese with shibazuke cucumber pickles and shiso ストラッチャテッラチーズと塩麹しば漬け	¥1,600
Kale and mizuna salad with farro, fried tofu and green goddess dressing ファッコと厚揚げのケールサラダ グリーンゴッデスドレッシング	¥1,600
Crispy fried potatoes with parmesan cheese and harissa aioli クリスピーフライドポテト パルミジャーノとハリサアイオリ	¥980
Shrimp sauteed with kanzuri fermented pepper sauce シュリンプのガーリックソテー かんずりソース	¥1,600
Crispy buttermilk fried chicken with smoked nut ketchup dip, 2pc バターミルクフライドチキン スモークナッツケチャップ	¥1,200
Wagyu meatballs with white mushroom gravy 和牛ミートボール ホワイトマッシュルームグレイビー	¥1,800

Wagyu minced katsu sandwich on beer buns with red turnip pickles
和牛メンチカツバーガー 赤かぶピクルス ¥1,800
(extra minced katsu patty +¥1,000)
(追加メンチカツ +¥1,000)

Roasted butternut squash with Kinzanji miso and quinoa salad
バターナッツのかぼちゃのロースト 金山寺味噌とデュッカスパイス ¥2,000

Saffron infused snow crab risotto with fresh fennel
ズワイガニとフェネルのサフランリゾット ¥2,800

Pan-roasted salmon filet yuan style with sake cream sauce
サーモンの幽庵焼き 山廃純米酒とコシヒカリのソース ¥2,800

Wagyu rump steak with daikoku shimeji and black garlic pepper corn sauce
サスティナブル和牛ランプステーキ ブラックガーリックペッパーコーンソース ¥4,200

Rich chocolate terrine with whipped cream
チョコレートテリーヌ ソルティシャンティ ¥800

Homemade pumpkin pudding with hojicha whipped cream
かぼちゃのイタリアンプリン 湊製茶焙じ茶ホイップ ¥800

Mango and peach crumble with coconut chips and vanilla gelato
マンゴーとピーチのクランブル バニラジェラート ¥880

アレルギーメニューの詳細はこちらから | Please scan for allergy information:

