

Tanba kuro-tori chicken prosciutto, mixed olives and house smoked nuts 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 beets and garbanzo bean hummus with tofu crumbles, country bread rusks ローストビーツとひよこ豆のハムス 豆腐クランブル	¥980
Strawberries with mascarpone tofu shiraae, crushed pistachio and balsamic vinegar 苺とバルサミコ 近喜豆腐の白和え	¥980
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
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
Fresh snapper ceviche tostadas with avocado, red Japanese chili, myoga and kabosu zest 真鯛とアボカドの山椒セビーチェ トスターダスタイル	¥1,500
Burrata with yellow tomato coulis and fresh basil イタリア産ブラータチーズ イエロートマトのカプレーゼ	¥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
Spicy shrimp sauteed with 'nduja, sausage, Kujo negi, country bread rusks シュリンプとソーセージのスパイシーガーリックソテー ンドウイヤソース	¥1,600
Roasted yuba tofu wrapped asparagus with salted koji lemon sauce and quinoa 湯葉巻きグリーンアスパラガスのソテー レモン塩麹とキヌアサラダ	¥2,200
Juicy Wagyu meatloaf with teriyaki and date sauce 和牛ミートローフ テリヤキデーツソース	¥1,800
Wagyu minced katsu sandwich with shio koji on a beer bun with red turnip pickles 和牛メンチカツバーガー 赤かぶピクルス	¥1,800
Sesame crusted rare tuna steak with okara tamari sauce and Manganji peppers マグロのレアステーキ オカラとたまり醤油のグレイズソース	¥2,900
Shiso risotto with fresh sea urchin, nozawana and aonori nuts 雲丹と野沢菜のリゾット シソジェノベーゼソース	¥3,200
Japanese F1 beef sirloin with tofu creamed spinach and kanzuri romesco sauce 国産牛サーロインステーキ 豆乳クリームスピナッチ かんずりロメスコソース	¥4,500

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

