

APPETIZER	
 トマトとタブナードのブルスケッタ (3 pieces) Bruschetta with Tomato and Tapenade	800
アボカドのヴァカモレをカナッペに乗せて (3 pieces) Avocado Guacamole on Canapé	740
季節野菜のピクルス Pickled Seasonal Vegetables	1000
苺とフルーツマトと Burrata チーズ ~カプレーゼ~ Strawberries, Fruit Tomato and Burrata Cheese Caprese	1800
 フランス・バイヨンヌの生ハム Bayonne Prosciutto from France	1600
スペイン産イベリコ豚の生ハム Spanish Iberico Pork Prosciutto	1800
生ハムの盛り合わせ Assorted Prosciutto	2500
田舎風豚肉のテリーヌ Country-Style Pork Terrine	1380
タスマニアサーモンのコンフィ スプラウトのサラダ Tasmanian Salmon Confit, Sprout Salad and Lemon Confit	1450
鮮魚のカルパッチョ、鮎の魚醤を使ったピネグレットソース Carpaccio of Fresh Vinaigrette made with Ayu (Sweetfish) Fish Sauce	1380
ホワイトアスパラガスとポーチドエッグのオランダーズソース White Asparagus and Poached Egg with Hollandaise Sauce	1600
 新玉葱・新じゃが芋・菜の花のスペイン風オムレツ Spanish Omelette with New Onion, New Potatoes and Rapeseed Blossoms	1350
蛍烏賊と季節野菜のアヒージョ Firefly Squid and Seasonal Vegetables Ajillo	1600
フライドポテト French Fries	880
オリーブのマリネ Marinated Olive	650
SOUP	
本日のスープ Today's Soup	1000

 ... Recommended

SALAD	
アボカド チーズ マッシュルームの味噌サラダ Avocado, Cheese, and Mushroom Salad with Miso	1380
ポーチドエッグとベーコンのサラダ〜リヨン風〜 Lyonnais-Style Poached Egg and Bacon Salad	1850
 ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ Romaine Lettuce Caesar Salad with Bacon	1850
MAIN	
本日の魚料理 Fish of the Day	3000
仔牛ばら肉のクリーム煮 ~ブランケット・ド・ヴォー~ Cream-Stewed Veal Belly – Blanquette de Veau	3800
松阪豚ロース肉のグリル ルッコラとパルメザンチーズ Grilled Matsusaka Pork Loin with Arugula and Parmesan	4200
 黒毛和牛サーロインのロースト 山葵風味のジュのソース 120g 6600 Roasted Black Wagyu Beef Sirloin with Wasabi-Flavored Jus Sauce 200g 8700	
グラスフェッドビーフステーキ (300g) Grass-Fed Beef Steak (300g)	5900
PASTA & RISOTTO	
イベリコ豚ベーコンのカルボナーラ Carbonara with Iberico Pork Bacon	2300
 桜エビと春キャベツのスパゲッティ Spaghetti with Sakura Shrimp and Spring Cabbage	2700
魚介のマリネを乗せた味噌焼きリゾット 出汁と一緒に Miso-Grilled Risotto with Marinated Seafood and Dashi Broth	2300
DESSERT & CHEESE	
 苺とフロマージュブランのエスプーマ Strawberry and Fromage Blanc Espuma, Inspired by Crème d'Anjou	1480
バスク風チーズケーキと抹茶のアイスクリーム Basque-Style Cheesecake with Matcha Ice Cream	1260
本日のデザート Today's Dessert	1260
アイスクリーム各種 Selection of Ice Creams	800
チーズ 3 種盛り合わせ Assorted Three Cheeses	1480

COURSE 7500	
パルメザンチーズのシフォンサレ ベーコン風味のクリームと一緒に Parmesan Cheese Chiffon Salé with Bacon-Flavored Cream	
タスマニアサーモンのコンフィ スプラウトのサラダとレモンのコンフィ Tasmanian Salmon Confit with Sprout Salad and Lemon Confit	
オマール海老とポルチーニ茸のラヴィオリ グリンピースのヴェルーテ Lobster and Porcini Ravioli with Green Peas Velouté	
グラスフェッドビーフステーキ Grass-Fed Beef Steak	
OR	
黒毛和牛サーロインのロースト 山葵風味のジュのソース +2200 Roasted Black Wagyu Beef Sirloin with Wasabi-Flavored Jus Sauce	
苺とフロマージュブランのエスプーマ ~クレームダンジュのイメージで~ Strawberry and Fromage Blanc Espuma Inspired by Crème d'Anjou	
コーヒー / 紅茶 Coffee / Tea	
OPTION	
真カジキのグリル 芹のグリビッシュとクレソンのサラダを乗せて +1100 Grilled Sakura Swordfish with Seri (Japanese Parsley) Gribiche, topped with Watercress Salad	
価格は全て税込表記です。ディナータイムは別途サービス料 10% 頂戴しております。 All prices are tax inclusive.10%Service Charge applies from Dinner time.	
産地及び、仕入れの都合によりメニューが変わりますので、ご了承ください。 Please note that menu is subject to change due to production conditions.	
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際にスタッフにお申しつけください。 If you suffer from a food allergy or intolerance, please let us know when you order.	
お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。 Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited	