

APPETIZER

豚肉のリエット (3 piece)

740

Pork Rillettes

オリーブのマリネ

Marinated Olive

アボカドのヴァacamoleをカナッペに乗せて (3 pieces)

740

Avocado Guacamole on Canapé

季節野菜のピクルス

Pickled Seasonal Vegetables

■ フルーツトマトとブッラータチーズ ~カプレーゼ~

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マリネ

Marinated Tasmania Salmon

1380

里芋のコンフィ

Taro Confit

880

フライドポテト

French Fries

880

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～

Lyonnaise-Style Poached Egg and Bacon Salad

1850

季節の野菜とアンチョビのクリームソース ～バニヤカウダ～

Seasonal Vegetables with Anchovy Cream Sauce (Bagna Cauda)

2100

MAIN

しつり焼き上げた鰯のポワレ ケッパーのピューレと一緒に
Pan-Seared Japanese Spanish Mackerel, Served with Tangy Caper Purée

3200

■ 霧島豚肩ロース肉のコンフィ 九条葱のグリビッシュと一緒に
Kirishima Pork Shoulder Confit with Kujo Green Onion Gribiche Sauce

3800

■ 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
Roasted Black Wagyu Beef Sirloin with Wasabi-Flavored Jus Sauce

6600

ほうれん草のシフォンサレ 麹のクリームと一緒に
Spinach Chiffon Cake with Malted Rice Cream

1000

グラスフェッドビーフステーキ (300g)
Grass-fed Beef Steak (300g)

5900

鯛のカルパッチョ 大根のピクルスとハーブと一緒に
Yellowtail Carpaccio Topped with Pickled Daikon Radish and Herbs

■ フルーツトマトとブッラータチーズ ~カプレーゼ~

Fruit Tomato and Burrata Cheese Caprese

1800

PASTA & RISOTTO

トマトとオリーブ・アンチョビのスパゲティ
Spaghetti with Tomato, Olives, and Anchovies

2300

ムール貝と香味野菜のブイヨンスープ
Mussel and Aromatic Vegetable Bouillon Soup

1600

イベリコ豚ベーコンと生ハムのカルボナーラ
Carbonara with Iberico Pork Bacon and Prosciutto

2700

里芋のコンフィに茸とイベリコ豚の生ハムを乗せて
Taro Confit Topped with Mushrooms and Iberico Pork Prosciutto

1800

■ 白身魚の昆布締めを乗せた焼きリゾット 出汁と一緒に
Fried Risotto Cake Topped with Kombu-Cured White Fish, Served with Dashi Broth

2300

しつり焼き上げた鰯のポワレ 酸味あるケッパーのピューレを添えて
Pan-Seared Japanese Spanish Mackerel, Served with Tangy Caper Purée

2500

DESSERT & CHEESE

ほうじ茶のソルベとマスカルポーネのエスプーマ
Roasted Green Tea Sorbet with Mascarpone Espuma

1480

ほうじ茶のソルベとマスカルポーネのエスプーマ
Roasted Green Tea Sorbet with Mascarpone Espuma

1380

■ バスク風チーズケーキとヨーグルトのソルベ
Basque-Style Cheesecake with Yogurt Sorbet

1260

本日のデザート

1260

プティフル

Today's Dessert

コーヒー / 紅茶

1380

チーズ 3 種盛り合わせ
Assorted Three Cheeses

1480

チーズ 3 種盛り合わせ
Assorted Three Cheeses

880

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～

Lyonnaise-Style Poached Egg and Bacon Salad

1850

季節の野菜とアンチョビのクリームソース ～バニヤカウダ～
Seasonal Vegetables with Anchovy Cream Sauce (Bagna Cauda)

■ ... Recommended

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.