


APPETIZER	
豚肉のリエット (3 piece) Pork Rillettes	740
オリーブのマリネ Marinated Olive	650
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
 フルーツマトと Burrata 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～ Lyonnais-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 ～バーニャカウダ～ Seasonal Vegetables with Anchovy Cream Sauce (Bagna Cauda)	2100

MAIN	
しっとり焼き上げた鱈のポワレ 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
グラスフェッドビーフステーキ (300g) Grass-fed Beef Steak (300g)	5900
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
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
 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
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
 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 Today's Dessert	1260
チーズ 3 種盛り合わせ Assorted Three Cheeses	1480

COURSE 7500	
ほうれん草のシフォンサレ 麴のクリームと一緒に Spinach Chiffon Cake with Malted Rice Cream	
鯛のカルパッチョ 大根のピクルスとハーブを乗せて Yellowtail Carpaccio Topped with Pickled Daikon Radish and Herbs	
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	
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	
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	
コーヒー / 紅茶	
OPTION	
しっとり焼き上げた鱈のポワレ 酸味あるケッパーのピューレを添えて +1100 Pan-Seared Japanese Spanish Mackerel, Served with Tangy Caper Purée	
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	

 ... Recommended