

SEASONAL DISHES		
COLD DISHES		
Roulade of Pacific saury and sun-dried tomatoes, served with a ginger-infused grilled eggplant sauce 秋刀魚とドライトマトのルーロー 生姜香る焼き茄子ソース	1,380	
HOT DISHES		
Taro Confit with Mushroom and Prosciutto 🍷 里芋のコンフィ 茸と生ハム	980	
MAIN		
Roasted Ezo Venison Loin 🌿🍷 エゾ鹿ロース肉のロースト	3,600	

APPETIZER		
COLD DISHES		
Pickled Seasonal Vegetables 旬野菜のピクルス	660	
Avocado Guacamole Bruschetta (2 pieces) 🥑🌿 アボカドヴァカモレのブルスケッタ	660	
Soft-Boiled Egg with Hollandaise Sauce ~Oeuf Mayo~ 🥑🍷 半熟卵 オランダーズソース〜ウフマヨ〜	660	
Marinated Salmon and Spinach Pancake 🥑🍷🌿 サーモンマリネとほうれん草のパンケーキ	880	
Marinated Octopus and Olives 蛸とオリーブのマリネ	740	
Seasonal Fruit and Burrata Cheese 🍷 季節の果実とブッラータチーズ	980	
Country-Style Pork Terrine 田舎風豚肉のテリーヌ	980	
Foie Gras Mousse and Seasonal Fruit Monaka 🍷🥑 フォアグラのムースと季節の果実の最中	1,380	
Prosciutto Cotto with Sauce Gribiche プロシュートコット グリビッシュソース	1,380	
HOT DISHES		
Spanish Omelet with Olives and Tomatoes 🥑🍷 オリーブとアンチョビのスパニッシュオムレツ	880	
Brioche French Toast with Gorgonzola Ice Cream 🥑🍷🌿🥑 ブリオッシュのフレンチトーストとゴルゴンゾーラのアイスクリーム	1,100	
Hakkinton Pork Sausage 白金豚のソーセージ	1,320	

MAIN		
Today's Fish Dish 今日の魚料理	2,700	
Roasted Echigo Mochi Pork Loin 🌿 越後もち豚ロース肉ロースト	2,350	
Daisen Chicken Thigh Confit 🌿 大山鶏もも肉のコンフィ	2,400	
Roasted Bone-In Lamb Loin 🌿🍷 骨付き仔羊ロース肉のロースト	3,900	
Roast Japanese Black Wagyu Sirloin 120g 🌿🍷 黒毛和牛サーロインのロースト	6,200 8,900	
SIDE OF DISHES		
Mashed Potatoes 🍷 じゃが芋のピューレ	880	
French Fries フライドポテト	880	
Butter-Sauteed Spinach 🍷 ほうれん草のバターソテー	880	
Sauteed Kitaakari Potatoes with Rosemary 🍷 きたあかりのソテー ローズマリー風味	980	
Warm Seasonal Vegetables 季節の温野菜	1,200	
Mushroom Fricassée 🍷 茸のフリカッセ	1,200	

GREENS		
Seasonal Soup 季節のスープ	1,100	
Warm Garden Salad 🥑🍷 温かいガーデンサラダ	1,380	
Avocado, Cheese, and Mushroom Salad with Miso 🍷🌿🥑 アボカド チーズ マッシュルームの味噌サラダ	1,850	
Bacon and Romaine Caesar Salad 🥑🍷🌿 ベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ	1,850	

 Wheat 小麦	 Egg 卵	 Milk 乳製品	 Peanuts 落花生	 Crab かに
 Walnuts くるみ	 Shirimp えび	 Buckwheat そば	 Cashew Nuts カシューナッツ	

PASTA		
Spaghetti with Bacon and Tomato Sauce 🌿🍷 ベーコンのトマトソーススパゲッティ	2,100	
Bonito and Black Olive Spaghetti 🌿 鰹と黒オリーブのスパゲッティ	2,300	
Daisen Chicken Breast and Parmesan Risotto 🌿🍷 大山鶏胸肉とパルメザンチーズのリゾット	2,100	

CHARCUTERIE		
Olives オリーブ	650	
Assorted Cured Hams 生ハムの盛り合わせ	2,500	
Jambon de Bayonne ジャンボン・ド・バイヨンヌ	1,600	
Jamaon Iberico ハモン イベリコ	1,800	
Mortadella モルタデッラ	1,400	
Cheese Selection (2 Kinds) 🌿🍷 チーズ 2 種	1,480	
Bread 🌿 パン	650	

DESSERT		
Black Sesame Basque Cheesecake with 🥑🍷 Cardamom Ice Cream 黒胡麻のバスク風チーズケーキ カルダモンのアイスクリーム	1,200	
Kogyoku Apple Tarte Tatin with Vanilla and 🥑🍷🌿 Sake Lees Ice Cream 紅玉のタルトタタン バニラと酒粕のアイスクリーム	1,320	
Shine Muscat with Crèmeux Fromage Blanc 🍷 Ginger Sorbet and Dill シャインマスカット クレームダンジュ 生姜ソルベとディル	1,430	
Assorted Ice Creams 🥑🍷🌿 アイスクリーム各種	880	
Flash-Frozen Seasonal Sorbet 季節の瞬間シャーベット	1,300	

If you suffer from a food allergy or intolerance, please let us know when you order
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際にメンバーにお申しつけください。

COURSE

6,500

AMUSE BOUCHE

Seasonal Amuse Bouche 
季節のアミューズ

APPETIZER

Roulade of Pacific saury and sun-dried tomatoes,
served with a ginger-infused grilled eggplant sauce
秋刀魚とドライマトのルーロー 生姜香る焼き茄子ソース

HOT APPETIZER

Mushroom Tart with Poached Egg and Prosciutto   
茸のタルト ポーチドエッグと生ハム

OPTIONAL ADD-ON

Add a fish dish for an additional 1,100
+ 1,100で魚料理を追加いただけます

Steamed Beltfish with Brown Butter Sauce 
太刀魚の蒸し焼き 焦がしバターソース

CHOICE OF MAIN DISH

✓ Roasted Ezo Venison Loin with Black Pepper  
Red Wine Sauce
エゾ鹿ロース肉のロースト 黒胡椒風味の赤ワインソース

or

✓ Roasted Japanese Black Wagyu Sirloin with   
Miso and Spiced Nuts
黒毛和牛サーロインのロースト 味噌とスパイスナッツ
+2,200

DESSERT

Chestnut and Pear Bergamot Mont Blanc with  
Yame Hojicha Ice Cream
栗と洋梨のベルガモット モンブラン仕立て
八女ほうじ茶アイス

パン 
Bread

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

DINING LIEU
DINNER

All prices are tax inclusive.10%Service Charge applies from Dinner time.
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。
Please note that menu is subject to change due to production conditions.
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。
Driving under the inuence of alcohol is strictly prohibited
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。