

COLD APPETIZER

| | | | |
|---|------|--|------|
| 人参とクルミとレーズンのラペ V | 800 | 三陸塩サバのリエット | 950 |
| Carottes Râpées with Walnut and Raisin | | Mackerel Rillettes | |
| ブッラータチーズと季節フルーツ | 2000 | パテ・ド・カンパーニュ | 1300 |
| Burrata Cheese and Seasonal Fruits | | Paté de Campagne | |
| アトランティックサーモンの自家製スモーク | 1650 | スペイン産 生ハム "ハモン・デ・テルエル" | 1500 |
| Homemade Smoked Atlantic Salmon | | Spanish Raw Ham "Jamon de Teruel" | |
| <small>かんぶり</small> 寒鰯のカルパッチョ 大葉のソース | 1900 | ケールと林檎、アーモンドのシーザーサラダ | 1500 |
| Yellowtail Carpaccio with Perilla Sauce | | Fresh Kale Salad with Apple and Almond | |

HOT APPETIZER

| | | | |
|--|------|--|------|
| ひよこ豆のファラフェル タヒニソース V | 950 | カリフラワーステーキ 檸檬とカシューナッツ V | 1650 |
| Chickpea Falafel with Tahini | | Roasted Cauliflower with Lemon and Cashew Nuts | |
| フレンチフライと黒トリュフ | 1950 | ニュージーランド産 ラムチョップグリル ※2pよりご注文いただけます 1p | 1300 |
| French Fries with Black Truffle | | Grilled Lamb Chops (Min. 2 pieces) | |
| フライドチキン ハニーマスタードソース | 1400 | ペパロニとトマトのクラストピザ | 1700 |
| Fried Chicken with Honey Mustard Sauce | | Pepperoni and Tomato Crust Pizza | |
| フィッシュ&チップス | 1500 | 有機マッシュルームとヴィーガンチーズのピザ V | 1750 |
| Fish and Chips | | Organic Mushroom and Vegan Cheese Pizza | |

V for Vegan / ヴィーガンメニュー

ディナータイムは上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。10% service charge will be added to the above tax-included prices during dinner hours.

ROAST BEEF

特製ローストビーフ

Roasted Beef with
Mashed Potatoes and Watercress

- シングル [120g] 3200
- ダブル [240g] 5200

取り分けし易いシェアカット可能です

時間を掛けて丁寧に焼き上げたリブロースを
特製のグレービーソースでお召し上がりください。
Carefully slow-roasted ribeye, served with light gravy.

トリュフ

ローストビーフ・バーガー 2400
Roast Beef Hamburger with Black Truffle

ADD

フレンチフライと黒トリュフ +900
French Fries with Black Truffle

もも

鴨腿肉のコンフィ 黒トリュフのドフィノワ 3300
Duck Confit with Black Truffle Dauphinois

黒ムツのポシェ キノコのマリニエール 3200
Poached Japanese Bluefish with Mushroom Marnier Sauce

トーキョー・ハンバーグ 2400
Hamburger Steak

PASTA



パスタはグルテンフリーに変更可能
Pasta can be made gluten-free.

まだら

さがれんこん

真鱈と佐賀蓮根のアラビアータ リングイネ 2500
Linguine with Arctic Char and Saga Lotus Root in Arrabbiata Sauce

岩手短角牛のボロネーゼ・スパゲッティ 2500
Spaghetti Bolognese of Northern Japanese Beef

有機マッシュルームと黒トリュフのタリオリーニ 2600
Tagliolini with Black Truffle and Organic Mushrooms

BAR FOODS

ミックスナッツ 700
Mixed Nuts

オリーブミスト 750
Olives

オレンジット 850
Orangette

チーズ盛り合わせ 2200
Cheese Platter

Dessert

クラシックプリン
グランマルニエのキャラメル 950
Classic Pudding with Grand Marnier Caramel

アルコール使用 / Use of Alcohol

イチジクとヘーゼルナッツの
ガトーショコラ 1000
Gâteau au Chocolat with Fig and Hazelnut

アルコール使用 / Use of Alcohol

ベイクドチーズケーキ 950
Baked Cheese Cake

温州みかんのコンポートと
スパイスクランブル 1100
Wenzhou Orange Compote and Spice Crumble