

COLD APPETIZER

ブッラータチーズと季節フルーツ 2400
Burrata Cheese and Seasonal Fruits

軽く炙った戻り鰹 ビーツピューレと胡桃タパナード 1900
Lightly Seared Bonito, Beet Puree and Walnut Tapenade

カクテルシュリンプ 1800
Prawn Cocktail

アトランティックサーモンの自家製スモーク 1650
Homemade Smoked Atlantic Salmon

スペイン産 生ハム "ハモン・デ・テルエル" 1500
Spanish Raw Ham "Jamon de Teruel"

ケールと林檎、アーモンドのシーザーサラダ 1700
Fresh Ceasar Salad with Kale-Leafs, Apple, Cheese and Almond

人参とクルミとレーズンのラペ 800
Carottes Râpées with Walnut and Raisin

三陸塩サバのリエット 950
Mackerel Rillettes

MAIN

WAGYU BEEF

黒毛和牛のグリル マデラソース 150g 4500
Grilled Japanese Black Beef 300g 8500
with Madeira Sauce

黒毛和牛のクラシック・バーガー 3700
フレンチフライ 付
Classic Wagyu Beef Burger
with French Fries

ADD チェダーチーズ+200
Cheddar Cheese

メイン料理はご注文が入ってから丁寧に焼き上げているため、ご提供までにお時間がかかりますので早めにご注文されることをお勧めしています。
メイン料理のみ、21:30にラストオーダーとさせていただきます。あらかじめご了承くださいませ。

As our main dishes are carefully grilled to order, they take time to prepare. We recommend placing your order early.
Please note that last orders for main courses are at 9:30 PM. We appreciate your understanding.

HOT APPETIZER

北海こがねのフレンチフライと黒トリュフ 2000
French Fries with Black Truffle

ローストした安納芋 クレームデュブル 1800
Roasted Annou Sweet Potato with Double Cream

フライドチキン ハニーマスタードソース 1500
Fried Chicken with Honey Mustard Sauce

フィッシュ&チップス 1500
Fish and Chips

カリフラワーステーキ 檸檬とカシューナッツ 1900
Roasted Cauliflower with Lemon and Cashew Nuts

ペパロニとトマトのクラストピザ 1700
Pepperoni and Tomato Crust Pizza

有機マッシュルームとヴィーガンチーズのピザ 1750
Organic Mushroom and Vegan Cheese Pizza

ひよこ豆のファラフェル タヒニソース 950
Chickpea Falafel with Tahini Sauce

富士山サーモンのコンフィ 3000
ブイヤベースソース
White Salmon Confit with Turnip and Bouillabaisse Sauce

岩手三陸たのはた鴨 むね肉ロースト 3500
紅玉りんごのキャラメリゼ
Roasted Duck Breast with Caramelized Apple, Red Wine Sauce

ニュージーランド産
ラムチョップグリル 2p 3000
Grilled Lamb Chops

PASTA

有機マッシュルームと黒トリュフのタリオリーニ 2800
Tagliolini with Black Truffle, Ham, and Organic Mushrooms

秋刀魚と九条ネギのトマトソース リングイネ 2600
Linguine Tomato Sauce with Sanma (Pacific Saury) and Kujo Green Onions

黒毛和牛のボロネーゼ タリアテッレ 2500
Tagliatelle Bolognese of Japanese Wagyu Beef

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

BAR FOODS

ミックスナッツ 700 オリーブミスト 750
Mixed Nuts Olives

オランジェット 850 チーズ盛り合わせ 2500
Orangette 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 Marner 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

バイクドチーズケーキ 950
Baked Cheese Cake

シャインマスカットと巨峰のタルト
洋梨ソルベ 1200
Shine Muscat and Kyoho Grape Tart with Pear Sorbet

V ヴィーガンメニュー
for Vegan

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。アレルギー食材、食事制限などのご要望はスタッフまでお申し付けください。
10% service charge will be added to the above tax-included prices during dinner hours. For customers with food allergies or other restrictions, feel free to talk to our staff.