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プナード 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

(V) 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

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 クレームドゥーブル …… 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

(V) 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

(V) 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

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

MAIN

WAGYU BEEF

黒毛和牛のグリル マデラソース 150g 4500 / 300g 8500
Grilled Japanese Black Beef 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 アメリカンチーズ +200
American Cheese

信州サーモンのコンフィ …… 3000
ブイヤベースソース
Shinshu 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

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お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いております。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.

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

国産 真鯵と九条ネギのトマトソース リングイネ 2600
Linguine Tomato Sauce with Domestic Horse Mackerel 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
Mixed Nuts

オリーブミスト …… 750
Olives

オランジェット …… 850
Orangette

チーズ盛り合わせ …… 2500
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

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.