
APPETIZERS

SHRIMP WONTON BISQUE

Saffron, Lime Leaf

海老ワントンのビスクスープ サフラン、ライムリーフ

¥1,800

BABY ROMAINE LETTUCE SALAD

White Miso Dressing, Grated Parmesan

ロメインレタスのサラダ 白味噌ドレッシング、パルメザンチーズ

¥2,000

FATTOUSH SALAD

Dukkah Spice, Soft-boiled Egg, Pane Carasau

ファットゥーシュサラダ スパイスデュカ、半熟卵、パーネカラザウ

¥2,000

YELLOWTAIL CRUDO

Sweet Ginger Dressing, Grapefruit, Pickled Turnip

ハマチのクルード スウィートジンジャー dressing、グレープフルーツ、カブのピクルス

¥2,600

BURRATA CHEESE AND TOMATO CAPRESE

Burrata Cheese, Semi-dried Tomatoes, Chimichurri Sauce

ブラータチーズとトマトのカプレーゼ ブラータチーズ、セミドライトマト、チュミチュリオイル

¥2,600

SEARED WAGYU BEEF

Soy Sauce Jelly, Wasabi Greens, Japanese Ginger, Burdock Chips

鹿児島産 和牛のタタキ 醤油ジュレ、わさび菜、茗荷、ごぼうチップス

¥3,600

TODAY'S RAW OYSTERS

Chili Vinegar, Fresh Lemon

本日の生牡蠣 チリビネガー、フレッシュレモン

4 Pieces ¥4,400

CAVIAR

Sour Cream, Chives, Cracker

キャビア サワークリーム、チャイブ、クラッカー

¥11,000

PREMIUM SHARING PLATES

SEAFOOD PLATTER HALF

Raw Oysters(2), Hokkaido Scallop Ceviche(2), Sea Bream Crudo,

Cocktail Shrimp With Sweet Sour Sauce, Chili Vinegar, Fresh Lemon

シーフードプラッターハーフ 生牡蠣(2)、北海道産ホタテのセビーチェ(2)、真鯛のクルード、

カクテルシュリンプ スウィートソース、チリビネガー、フレッシュレモン

¥6,000

SEAFOOD PLATTER

Raw Oysters(4), Hokkaido Scallop Ceviche(4), Sea Bream Crudo,

Cocktail Shrimp With Sweet Sour Sauce, Chili Vinegar, Fresh Lemon

シーフードプラッター 生牡蠣(4)、北海道産ホタテのセビーチェ(4)、真鯛のクルード、

カクテルシュリンプ スウィートソース、チリビネガー、フレッシュレモン

¥12,000

A cover charge of 1,000 yen per person will be applied.

席料としてお一人様¥1,000頂戴します。

Prices subject to 10% service charge and include applicable government taxes.

表示価格は税込価格です。別途サービス料10%を頂戴します。

PIZZA (20cm size)

6 TYPES FROMAGE

Asiago, Grana Padano, Taleggio, Gorgonzola, Camembert, Burrata

6種のチーズ アジアーゴ、グラナパダーノ、タレツジョ、ゴルゴンゾーラ、カマンベール、ブラータ

¥4,200

THE PEPPERONI

Tomato Sauce, Bell Pepper, Jalapeno Sauce

ペペローニ トマトソース、パプリカ、ハラペーニョソース

¥4,200

TERIYAKI EGG & TRUFFLE

Teriyaki Sauce, Soft-boiled Egg, Truffle, Grana Padano

照焼きたまご & トリュフ 照焼きソース、半熟卵、トリュフ、グラナパダーノ

¥4,200

NOODLES & RICE

MASSAMAN CURRY

Keema Chicken, Turmeric Rice, Shrimp

海老とチキンのマッサマンカレー キーマチキン、ターメリックライス、カダイフ

¥3,000

GIGLI WITH AIZU ASPARAGUS AND LOCAL CLAMS

Thai Basil, Pine Nuts, Rich Egg Yolk

会津産アスパラガスと地蛤のジッリ タイバジル、松の実、濃密卵

¥3,000

FOIE GRAS "DAN DAN " NOODLES

Brown Rice Flour Noodles, Crispy Pork, Crushed Peanuts, Yuzu Zest

フォアグラの担々麺 玄米粉ヌードル99麺、クリスピーポーク、ピーナッツ、柚子ゼスト

¥3,200

BLUE SWIMMER CRAB AND KAFFIR LIME CHILI CRAB STYLE

Chiocciola Short Pasta, Lime Foam

渡り蟹とカフィアライムのチリクラブ キオッチョラのショートパスタ、ライムフォーム

¥4,400

A cover charge of 1,000 yen per person will be applied.
席料としてお一人様¥1,000頂戴します。

Prices subject to 10% service charge and include applicable government taxes.
表示価格は税込価格です。別途サービス料10%を頂戴します。

MAINS

CRISPY-SCALE KINMEDAI

Broad Beans, Massaman Curry, Coconuts

金目鯛の鱈焼き そら豆、マッサマンカレー、ココナッツ

¥5,400

KAGOSHIMA PREFECTURE BLACK PORK WITH CHINESE BBQ SAUCE

Horseradish Cream, Green Onion Ginger

鹿児島県産 黒豚のチャイニーズBBQソース レフォルクリーム、ネギジンジャー

¥5,200

TANDOORI LAMB CHOPS

Green Curry Purée, Chimichurri Sauce

タンドリーラムチョップ グリーンカレーピューレ、チュミチュリソース

¥5,500

GRILLED HANGER STEAK

Kampot Peppercorns, Baba Ghanoush

ハンガーステーキ カンポットペッパーコーン、ババガヌーシュ

¥5,500

WAGYU SIRLOIN PASTRAMI

Horseradish, Gravy Sauce

和牛サーロインのパストラミ 西洋わさび、グレービーソース

¥9,900

SIDES

BAKED BREAD

Dukkah Spice, Olive Oil

バイクドブレッド デュカスパイス、オリーブオイル

¥1,300

MASHED POTATO

Coconut

マッシュポテト ココナッツ

¥1,300

VEGETABLE MARINADO

Roasted Seasonal Vegetables Salad

ベジタブルマリナード 季節野菜のローストサラダ

¥1,300

A cover charge of 1,000 yen per person will be applied.
席料としてお一人様¥1,000頂戴します。

Prices subject to 10% service charge and include applicable government taxes.
表示価格は税込価格です。別途サービス料10%を頂戴します。

DESSERTS

APPLE COMPOTE

Cassata, Almond Stick

林檎のコンポート カッサータ、アーモンドスティック

¥1,800

STRAWBERRY PANNA COTTA

Rhubarb Compote, Strawberry Sorbet, Lemon Crumble

苺のパンナコッタ ルバーブのコンポート、イチゴソルベ、レモンクランブル

¥1,800

MATCHA PARFAIT

Matcha Jelly, Berry Sauce, Matcha Mont Blanc, Mascarpone, Lime Macaron

抹茶パルフェ 抹茶ゼリー、ベリーソース、抹茶モンブラン、マスカルポーネ、ライムマカロン

¥2,200

EXOTIC ICE CREAMS & SORBET

Please Ask Your Server For Today's Selection

本日のアイスクリームとソルベの3種盛り合わせ

※スタッフへお尋ねください

¥1,500

COFFEE

AMERICANO

アメリカーノ

¥800

LATTE

ラテ

¥900

CAPPUCCINO

カプチーノ

¥900

ESPRESSO

エスプレッソ

¥700

DOUBLE ESPRESSO

ダブルエスプレッソ

¥900

MACCHIATO

マキアート

¥900

DOUBLE MACCHIATO

ダブルマキアート

¥1,000

ICED COFFEE

アイスコーヒー

¥800

ICED CAFÉ LATTE

アイスカフェラテ

¥900

A cover charge of 1,000 yen per person will be applied.

席料としてお一人様¥1,000頂戴します。

Prices subject to 10% service charge and include applicable government taxes.

表示価格は税込価格です。別途サービス料10%を頂戴します。