
APPETIZERS

VICHYSOISE

¥1,800

Spinach Gnocchi, Crispy Prosciutto, Cucumber Granita
ビシソワーズ ほうれん草ニョッキ、プロットシュートクロッカント、キュウリのグラニータ

BABY ROMAINE LETTUCE SALAD

¥2,200

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

FATTOUSH SALAD

¥2,200

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

YELLOWTAIL CRUDO

¥2,800

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

BURRATA CHEESE AND TOMATO CAPRESE

¥3,300

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

SEARED WAGYU BEEF

¥3,800

Soy Sauce Gelée, 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

TODAY'S RAW OYSTERS

4 Pieces ¥4,800

Chili Vinegar, Fresh Lemon
本日の生牡蠣 チリビネガー、フレッシュレモン

CAVIAR

¥15,000

Sour Cream, Chives, Cracker
キャビア サワークリーム、チャイブ、クラッカー

PREMIUM SHARING PLATES

SEAFOOD PLATTER HALF

¥7,500

Raw Oysters(2), Hokkaido Scallop Ceviche(2), Yellowtail Crudo,
Cocktail Shrimp With Sweet Sour Sauce, Chili Vinegar, Fresh Lemon
シーフードプラッター-half 生牡蠣(2)、北海道産ホタテのセビーチェ(2)、ハマチのクルード、
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

SEAFOOD PLATTER

¥15,000

Raw Oysters(4), Hokkaido Scallop Ceviche(4), Yellowtail 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)、ハマチのクルード、
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

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

¥4,400

THE PEPPERONI

Pepperoni Salami, Tomato Sauce, Bell Pepper, Jalapeno Sauce

ペペローニ ペパロニサラミ、トマトソース、パプリカ、ハラペーニョソース

¥4,400

TERIYAKI EGG & TRUFFLE

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

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、舞茸

¥4,400

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

¥3,300

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

¥3,400

NARUTO PIKE CONGER RISOTTO

Ponzu, Red Shiso, Hojicha

鳴門鱧のリゾット ポン酢、赤紫蘇、ほうじ茶

¥3,800

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

MAINS

SAUTÉED SEA BASS

Farro Salad, Tagine Seasoning

スズキのソテー ファッコサラダ、タジンシーズニング

¥5,800

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

¥5,800

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

¥5,900

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

¥6,000

WAGYU SIRLOIN PASTRAMI

Gravy Sauce, White Sesami Paste, Spinach

和牛サーロインのパストラミ グレービーソース、白ごまペースト、ほうれん草

¥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

¥1,500

MASHED POTATO

Coconut

マッシュポテト ココナッツ

¥1,500

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

¥1,500

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

HOJICHA TIRAMIS

¥1,800

Grapefruit ,Hojicha Tuile

ほうじ茶のティラミス グレープフルーツ、ほうじ茶チュイル

COCONUT MOUSSE

¥1,800

Passion Fruit Sorbet, Marinated Watermelon, Coconut Tuile

ココナッツムース パッションソルベ、スイカのマリネ、ココナッツチュイル

MATCHA PARFAIT

¥2,900

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

EXOTIC ICE CREAMS & SORBET

¥1,800

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