
APPETIZERS

SEARED PACIFIC SAURY

¥1,800

Chestnut Flour Crêpe, Persimmon, Agrodolce
秋刀魚の炙り 栗粉のクレープ、柿、アグロドルチェ

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
ファットウーシュサラダ 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

¥4,400

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ggio、ゴルゴンゾーラ、カマンベール、ブラータ

THE PEPPERONI

¥4,400

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

TERIYAKI EGG & TRUFFLE

¥4,400

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

NOODLES & RICE

MASSAMAN CURRY

¥3,300

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

CHITARRA PASTA WITH AUTUMN SALMON & HOMEMADE SALMON ROE

¥3,800

Autumn Salmon, Homemade Salmon Roe, White Miso, Black Truffle

秋鮭と自家製いくら of キタツラ 秋鮭、自家製いくら、白味噌、黒トリュフ

FOIE GRAS "DAN DAN " NOODLES

¥3,400

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

BLUE SWIMMER CRAB AND KAFFIR LIME CHILI CRAB STYLE

¥4,400

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

MAINS

BANANA LEAF-WRAPPED RED SEA BREAM	¥5,800
Lemongrass, Lime Leaf, Scallion Ginger 真鯛のバナナの葉包み レモングラス、ライムリーフ、葱ジンジャー	
KAGOSHIMA PREFECTURE BLACK PORK WITH CHINESE BBQ SAUCE	¥5,800
Horseradish Cream, Scallion Ginger 鹿児島県産 黒豚のチャイニーズBBQソース レフォールクリーム、葱ジンジャー	
TANDOORI LAMB CHOPS	¥5,900
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	
GRILLED HANGER STEAK	¥6,000
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	
WAGYU SIRLOIN PASTRAMI	¥9,900
Gravy Sauce, White Sesame 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	

SIDES

BAKED BREAD	¥1,500
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	
MASHED POTATO	¥1,500
Coconut マッシュポテト ココナッツ	
VEGETABLE MARINADO	¥1,500
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	

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 TIRAMISU

¥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

CARAMELIZED CHIBOUST

¥1,800

Black Sesame Ice Cream, White Miso Crumble

キャラメルシブースト 黒ゴマアイス、白味噌クランブル

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