COLD APPETIZER

黒トリュフのウフマヨ 550
Black Truffle Oeuf Mayonnaise

ゴルゴンゾーラチーズと銀座はちみつのタルティーヌ 2 piece 900
Tartine with Gorgonzola cheese and Ginza honey

カンパチのカルパッチョ さくらんぼとビーツのラヴィゴットソース 1900
Greater Amberjack Carpaccio with Cherry and Beetroot Ravigote Sauce

ブッラータチーズと季節のフルーツ 2500
Burrata and Seasonal Fruits

軽くスモークした富士山サーモン 乾燥ケッパーとオリーブ 1800
Smoked Salmon

スペイン産 生ハム “ハモン・セラーノ” 1600
Raw Ham

フレッシュケールのサラダ キヌア ナッツ ドライフルーツ 1600
Kale Salad with Quinoa, Nuts, Dried Fruits

HOT APPETIZER

パンチェッタとフロマージュブランのタルトフランベ 1650
Tarte flambée with pancetta and fromage blanc

グリーンアスパラのソテー 温泉卵 生ハム リコッタチーズ 1450
Sautéed Green Asparagus with Slow-Cooked Egg, Prosciutto, and Ricotta

北海こがねのフレンチフライ Herb 1650
“Hokkaikogane” French Frie Truffle 2000

マグロのレアステーキ 地中海風ベジタブルソース 1800
Rare tuna steak with Mediterranean vegetable sauce

MAIN

黒毛和牛の炭火焼き 藁の香りのプレゼンテーション 120g 4500
Char-grilled Japanese beef with straw presentation 240g 8500

愛知県 知多牛“響” 熟成サーロインステーキ 300g 9500
Aged sirloin of Chita beef "Hibiki"

薩摩 茶美豚のロースト シェリービネガーソース 3400
Roasted Satsuma "Chami" Pork with Sherry Vinegar Sauce

骨付き仔羊のロースト タプナードソース 4200
Roasted Rack of Lamb with Tapenade Sauce

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, Organic Mushrooms and Ham

穴子と万願寺唐辛子のジェノベーゼ カサレッチェ 2700
Casarecce with Conger Eel and Manganji Chili Peppers in Genovese Sauce

DESSERT

ココナッツのパンナコッタ マンゴー カルダモンのグラニテ 1200
Coconut Panna Cotta with Mango and Cardamom Granita

オレンジの生チョコ ベルガモット グランマニエ 950
Orange and Raw Chocolate

ニューヨーク・チーズケーキ 1100
Baked Cheese Cake

アメリカンチェリーのパルフェ ピスタチオ フロマージュのアイス 1400
American Cherry Parfait with Pistachio and Fromage Ice Cream

上記税込価格に、17時以降は10%のサービス料を頂戴いたします。
10% service charge will be added to the above tax-included price after 5pm.