

CADRAN

TAPAS

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

キャラメリゼした胡桃とキャロットラペ 750
Carrot rapé with Caramelized walnuts

パテ・ド・カンパーニュ 1500
paté de campagne

オシェトラキャビアのミニDORAYAKI
Dorayaki with Oscietra caviar 2pcs 1200

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

COLD APPETIZER

昆布締めした天然真鯛の
カルパッチョ 独活 わさび菜 しょうゆ麹 2000
Carpaccio of Kombu cured sea bream
with wasabi greens, soy sauce malt

シュリンプカクテル 1600
カクテルソース&アボカドディップ
Shrimp Cocktail
with Cocktail Sauce and Avocado Dip

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

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

スペイン産
生ハム “ハモン・デ・テルエル” 1600
Spanish Ham "Jamon de Teruel"

苺とトレヴィスのサラダ 1700
Strawberry and Trevis Salad

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

HOT APPETIZER

グリーンアスパラガス オランダーズソース 1500
Green asparagus with hollandaise sauce

カリフラワーステーキ 檸檬とカシューナッツ 1750
Roasted Cauliflower
with Lemon and Cashew Nuts

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

つぶ貝と有機マッシュルームの
ガーリックバター焼き 1450
Baked Mussels and Organic Mushrooms
with Garlic Butter

蛤のシャンパン蒸し“マリニエール” 1900
Champagne-Steamed Clam “Marinière”

アカイカのグリル トマト&ハーブ 1800
Grilled Red Squid with Tomato & Herbs

Fries

- 北海こがねのフレンチフライ Herb 1650 / Truffle 2000
"Hokkaikogane" French Frie
- フィッシュアンドチップス 1750
Fish and Chips
- 三河鶏のフライドチキン ハーブ&ソルト 1700
Fried Chicken with Herbs and Salt

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 / 240g 8500
Char-grilled Japanese beef with straw presentation
- 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"
- 新緑を纏った茶美豚のロースト シェリービネガーのソース 3400
Roast pork with Sherry vinegar sauce
- 仔羊のロースト レンズ豆の煮込み ハーブとジュのソース 4200
Roast lamb with braised lentils, herb and jus sauce
- マグロのレアステーキ 地中海風ベジタブルソース 3500
Rare tuna steak with Mediterranean vegetable 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
- 帆立と春野菜のジェノヴェーゼ カサレッチェ 2700
Genovese Casarecce with Scallops and Spring Vegetables

DESSERT

- | | |
|--|---|
| 苺のヴァシュラン・ココ 1250
Vacherin with strawberries | ニューヨーク・チーズケーキ 1100
Baked Cheese Cake |
| オレンジの生チョコ 950
ベルガモット グランマニエ
Orange and Raw Chocolate | あまおう苺とダージリンのパフェ 1500
Strawberry and Darjeeling Parfait |

BAR FOOD

ミックスナッツ 750
Mixed Nuts

生チョコ 800
Raw Chocolate

チーズの盛り合わせ 2000
Cheese Platter

オリーブミスト 900
Olive Mist

ドライフルーツ 1000
Dry Fruits

和牛ビーフジャーキー 1800
Beef Jerky

アレルギーをお持ちのお客様で、お食事にご不安な点がございましたら、遠慮なくお申し付けください。

If you are a guest with allergies and have any concerns about your meal, please do not hesitate to let us know.

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。お米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

10% service charge will be added to the above tax-included prices. Please ask our staff about the information of rice-growing district.