CADRAN

TAPAS

黒トリュフのウフマヨ Black Truffle Oeuf Mayonnaise	550	オシエトラキャビアのワンコイン mini DORAYAKI Dorayaki with Oscietra Caviar	1p 500
キャラメリゼした胡桃とキャロットラペ Carrot Rapé with Caramelized Walnuts	750	ゴルゴンゾーラチーズと 銀座はちみつのタルティーヌ Tartine with Gorgonzola Cheese and Ginza Honey	2p 900
パテ・ド・カンパーニュ Paté de Campagne	1450		

COLD APPETIZER

カンパチのカルパッチョ グラパラリーフとグレープフルーツのマリアージュ Carpaccio of Kampachi Grapalalife and Grapefruit Marriage	2000	ブッラータチーズと季節のフルーツ Burrata and Seasonal Fruits	2500
シュリンプカクテル カクテルソース&アボカドディップ Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce and Avocado Dip	1750	スペイン産 生ハム“ハモン・デ・テルエル” Spanish Ham "Jamon de Teruel"	1600
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 Smoked Salmon with Dried Capers and Olives	1800	アメリカンチェリーとトレヴィスのサラダ American Cherry and Trevis Salad	1700
		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 American Cherry and Trevis Salad	1600

HOT APPETIZER

カリフラワーステーキ 檸檬とカシューナッツ Roasted Cauliflower with Lemon and Cashew Nuts	1750	南紀白浜 緒方の鮎と焼き茄子の春巻き バジルと胡瓜のソース Spring Rolls with Ayu Fish and Grilled Eggplant with Basil and Cucumber Sauce	1800
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 Tarte Flambée with Pancetta and Fromage Blanc	1650	つぶ貝と有機マッシュルームの ガーリックバター焼き Baked Mussels and Organic Mushrooms with Garlic Butter	1450
アカイカのグリル トマト&ハーブ Grilled Red Squid with Tomato and Herbs	1800		

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"
- 薩摩茶美豚のグリエ ピペラードと卵黄のソース 3400
Pork Gruyere with Piperade and Egg Yolk Sauce
- 骨付き仔羊のロースト 米茄子とハリッサ香るトマトのフォンダン 4200
Roasted Lamb on The Bone with Eggplant and Harissa-Scented Tomato Fondant
- 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
- 帆立と夏野菜のジェノヴェーゼ カサレッチェ 2700
Genovese Casarecce with Scallops and Summer Vegetables

DESSERT

マンゴーとパッションフルーツのムースグラッセ 1200
Mango and Passion Fruit Mousse Glace	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 ベルガモット グランマニエ 950
Orange and Raw Chocolate	白桃のピーチメルバ 赤紫蘇風味 1400
Peach Melba with Red Shiso Flavor

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.