

Dinner Menu

17:00 - 23:00

季節のオススメ

Salmon Marinated In "Hakkaisan" Dill Sour Cream

● 八海山サーモンマリネ ディルサワークリーム 780

八海山の冷たく綺麗な一番水のみを使い、低水温で時間をかけて育てたサーモンは、ほどよい脂身で素材そのものの旨味がぎゅっしり！
爽やかなハーブのディップをつけてお楽しみください。

Strawberry and Duck Ham with Mascarpone

とちおとめとプロシュート マスカルポーネ 780

Rare Grilled Tuna with Japanese pepper Madera Sauce

静岡県産焼津ミナミマグロのレアグリル 山椒マデラソース 880

Guinea fowl and Mushroom Fricassee

● ほろほろ鶏と山形舟形マッシュルームのフリカッセ 1280

コクがあって旨み強いフランス産のほろほろ鶏と、肉厚で味が濃い舟形マッシュルームを、白ワイン風味のクリームソースで軽く煮込んだ一品。ワインによく合います！

"Arita" Chicken White Liver Skewer with Porto Sake Sauce

ありた鶏白レバーの串焼き ポルト酒ソース 1本 350

Roasted Lamb Shoulder with Cummins Spice

ラム串焼き クミンスパイス 1本 350

新鮮な サラダ



Crunchy dried young sardines and lettuce salad

● かりかりじゃことレタスのサラダ 700

カリカリに揚げたじゃこの食感と、みずみずしいレタスの黄金コンビサラダ！
特製のアンチョビ香るシーザードレッシングで、たっぷりどうぞ！

Chicken White Liver Salad In Lyon

鶏白レバーのリヨン風サラダ 800

Marinated Mushrooms and Green Leaf Salad

きのこマリネとグリーンリーフサラダ 800

"Kagoshima" Kurobuta Shoulder Loin Ham

● 鹿児島黒豚の肩ロースハム 800

鹿児島県産の黒豚肩ロースを使用。完成まで一週間かけて、丁寧に仕込んでいます。
シンプルに黒豚の美味しさを味わっていただく、ムードボード自慢の逸品です！

Mackerel Confit and Smoky Potato Salad

鯖のコンフィとスモーキーポテトサラダ 500

Pate De Campagne

パテ ド カンパーニュ 650

つめたい前菜

Chicken White Liver Pate with Cognac

鶏白レバーのパテ コニャックの香り 600

Marinated Fruit Tomatoes and Herbs

フルーツトマトとハーブのマリネ 850

Shrimp and Avocado Tartar

海老とアボカドのタルタル 650

OTSUMAMI

Smoked Edamame

● 瞬間スモーク枝豆 500

茹でたての枝豆をSTAUB鍋の中でスモークします。
燻製の香りが病みつきになること間違いなし！
ビールやハイボールが止まらなくなりますよ！

Prosciutto from Palma

パルマ産プロシュート 600

Smoked Chorizo

スモークチョリソー 500

Assorted Olives

オリーブ盛り合わせ 500



あたたかい前菜

Merguez - Spicy Lamb Sausage -

メルゲーズ ～羊肉のスパイスソーセージ～ 1,200

Sauteed Sweet Potatoes And Almonds with Blue Cheese Sauce

薩摩芋とアーモンドのソテー ブルーチーズソース 580

Hot And Spicy Shrimp Ajillo

ぶりぶり海老の麻辣アヒージョ 780

Aro and Andive Gratin

里芋とアンディーブのグラタン 680

Bacon and Mushroom Omelette with Gorgonzola

● ベーコンときのこのオムレツ ゴルゴンゾーラかけ 900

キノコソテーを巻き込んだふんわりプルプルなオムレツに、たっぷりのゴルゴンゾーラチーズ。
目の前でお好きな量のチーズを削りますので"STOP!"とお声がけください！
くせのあるソースがやみつき！

OSUSUME

価格は全て税抜き表記です

mood board
Baru & Bistro * MusiQ

Dinner Menu

17:00 - 23:00

ぜひ食べたいフリット

Squid In Semolina Powder Fritti

ヤリイカのセモリナ粉フリット 700

Fried Potatoes

フライドポテト 500

Whole Sweet Shrimp In Herb Fritters

甘海老の丸ごとハーブフリット 680

Japanese Beef Mince Cutlet

● 黒毛和牛メンチカツ 1コ 600

シェフこだわりのメンチカツは、自ら和牛や豚肉の部位を厳選。
粗挽きでガツンとくる食べ応えはリピート確実！
さくさくの揚げ具合にもこだわった一品。1人1個と言わずに、何個でも！

ジュ・シ・おいしー肉料理

OSUSUME

"Mood board" Hamburger and Sauteed Foie Gras with
sauce perigou - Rossini -

● mood board ハンバーグとフォアグラのソテー
ソースペリグー 〜ロッシーニ〜 1,500

シェフこだわりのプレミアムハンバーグを、フォアグラをのせたロッシーニ仕立てで。
「ソースペリグー」とは、フランスのペリゴール地方の名産、黒トリュフと
マディラ酒をたっぷり使ったソースのこと。贅沢な一皿です！

Grilled "Kagoshima" Kurobuta Pork With Stewed White Kidney Beans

鹿児島黒豚のグリル 白いんげん豆の煮込み 1,400

Spicy Lamb Chop Green Chutney

スパイスラムチョップ グリーンチャツネ 800

Slowly Braised Beef Cheeks in Red Wine

じっくり煮込んだ牛頬肉の赤ワイン煮込み 1,900

Steak With Japanese Beef and "Kamo" Eggplant

国産牛サーロインと加茂茄子のステーキ 2,400

da GOHAN

OSUSUME

Fried Rice with Agneau(ram)

● アニョチャーハン 900

シェフ渾身の仔羊のチャーハン。シェフのひらめきで生まれた一品は、
クミンの香りと山盛りのパクチーと仔羊のバランスが抜群！
ムードボードに来たらかならずコレ！



Piment d'Espelette Peperoncino

● ピマン・デスペレット ペペロンチーノ 1,000

ピマン・デスペレットとは、フランス・バスク地方の由緒正しき唐辛子。
オレンジがかった鮮やかな赤色をしています。
辛味だけでなく、トマトや干し草のような風味、ほのかな甘味が特徴の
この珍しい唐辛子をふんだんに使った、オリジナルのヒトサラ。ぜひお試しあれ！

Baked Fish and Shellfish Risotto

魚貝の焼きリゾット 1,300

Salted Lemon Bongole with clams and
"Nikura" Herb

東京ニクラファームのハーブと
あさりの塩レモンボンゴレ 1,200

Coarsely ground Wagyu Bolognese with
Cheese fondue

粗挽き和牛のボロネーゼ
チーズフォンデュがけ 1,200

別腹の デザート

moodboard's seasonal closing parfait

● moodboardの季節のメパフェ 800

ムードボード専属パティシエの愛の塊。
この機会にぜひご賞味ください。
詳しくはスタッフまで！

Tatin Tartlets with Vanilla Ice Cream

タルトタタン バニラアイス 700

Creme brulee

クレームブリュレ 650

Ice Cream Pile

アイス盛り 600

Basque Cheesecake

バスク風チーズケーキ 650

価格は全て税抜き表記です

mood board
Baru & Bistro * MusiQ