

Mood board's
GRAND MENU

mood board
Baru & Bistro * MusiQ

1

DIPS & DANISH

ディップ & デニッシュ

Mood board's Specialite

フランス産発酵バターの香るデニッシュ生地
個性豊かなディップをたっぷりと乗せ味わう ムードボードのスペシャリテ
まずはここからお楽しみください

BLACK TRUFFLE DIPPED IN CREAM

黒トリュフクリームディップ

1,180 (1,298)

華やかな黒トリュフの香りを閉じ込めた、なめらかなマスカルポーネのディップ
デニッシュにたっぷりとのお楽しみください

ASSORTED DIPS & DANISH

2種 1,380 (1,518)

ディップ & デニッシュ盛り合わせ

3種 1,850 (2,035)

4種 2,380 (2,618)

PLEASE CHOOSE

下のディップからお好きな組み合わせでお選びください

SHRIMP & CHICKPEA HUMMUS DIP

A. 海老とひよこ豆のフムスディップ

優しい味わいのひよこ豆のフムスに、海老やクミンのエキゾチックな香りをプラス

CHICKEN WHITE LIVER BRULEE

B. 鶏白レバーブリュレ

なめらかに裏ごじされた鶏白レバーのパテの表面をキャラメリゼし、甘くブリュレ仕立てに

SPICY BEET & RASPBERRY DIP

C. ビーツ、フランボワーズのスパイシーディップ

鮮やかな色味のビーツのディップに、ベリーの爽やかな酸味と辛みのアクセントを効かせました

BLACK TRUFFLE CREAM DIP

D. 黒トリュフクリームディップ

華やかな黒トリュフの香りを閉じ込めた、なめらかなマスカルポーネのディップ

2

SALAD

サラダ

SALAD WITH PERENNIAL WALL-ROCKET, KALE & WATERCRESS ~WASABI SEAWEEED VINEIGRETTE ON TOP~

クレソン、ケール、セルバチコのサラダ wasabi 海苔のヴィネグレット

1,280 (1,408)

爽やかな苦みの葉野菜をミックスし山葵の香りのアクセントを効かせて

NICOISE-STYLE SALAD WITH TUNA, ANCHOVIES & OLIVE

ツナ、アンチョビ、オリーブのニース風サラダ

1,360 (1,496)

フランス、ニース地方の郷土料理 具だくさんの定番サラダ

CAESAR SALAD WITH KASUMI CRAB & ROSE CHICORY

香住蟹とロゼチコリのシーザーサラダ

1,480 (1,628)

歯触りと彩りの良いロゼチコリを兵庫県産の香住蟹と合わせ、シーザーサラダ仕立てに

LYON STYLE SALAD WITH WHITE CHICKEN LEVER AND POACHED EGG

鶏白レバーとポーチドエッグのリヨン風サラダ

1,480 (1,628)

ソテーした鶏白レバーで仕上げるフランス、リヨン地方のサラダ



APPETIZER

前菜

JAPANESE SMELT ESCABECHE / FRESH CORIANDER ワカサギのエスカベッシュ / フレッシュコリアンダー	780 (858)
スペイン版南蛮漬けにパクチーをたっぷり	
IBERIAN PORK SALAMI CHORIZO イベリコ豚のサラミチョリソー	880 (968)
脂の旨味を楽しめるピリ辛のサラミです	
DUCK HAM & PARMIGIANO REGGIANO 合鴨の生ハムとパルミジャーノレジャーノ	980 (1.078)
嚼むほどに旨味の出る鴨肉の生ハム	
DUKKAH SPICED FRITTED WHOLE BRUSSELS SPROUTS デュカスパイスを効かせた 芽キャベツの丸ごとフリット	980 (1.078)
ミックススパイスとナッツの香りでお楽しみください	
SMOKED OYSTERS AJILLO FROM HIROSHIMA PREFECTURE 広島県産 燻製牡蠣のアヒージョ	980 (1.078)
燻製の香りが楽しいアヒージョ ぜひ自家製パンと一緒に楽しみください	
GRATIN WITH AWAJI ONION & SMOKED MOZZARELLA CHEESE 淡路玉葱と燻製モッツアレラチーズのグラタン	1,260 (1.386)
スモーキーなチーズの香りに糖度の高い淡路の玉葱を合わせ、アツアツで	
CROQUETTES OF BEEF CHEEKS STEWED IN RED WINE 牛頬肉の赤ワイン煮込みコロッケ	1,260 (1.386)
フレンチの定番、牛頬肉の赤ワイン煮込み入りの贅沢コロッケ	
GRILLED MUSHROOMS FROM YAMAGATA PREFECTURE 山形県産 “とび色舞茸”のグリル	1,280 (1.408)
旨味、香りのよい白マイタケをシンプルにグリル	
FRIED OBA SARDINES & ANCHOVY POTATOES - NEO FISH & CHIPS 大羽イワシフライとアンチョビポテト ～Neoフィッシュ&チップス～	1,280 (1.408)
フィッシュ&チップスの新提案	
ARRABBIATA-STYLE BRAISED BEEF TRIPS 牛トリップのアラビアータ煮込み	1,280 (1.408)
じっくりトマトと煮込んだハチノスをピリ辛に仕上げました	

BROCCOLI STEAK WITH WOOD NUTS & ROMESCO SAUCE ブロッコリーステーキ 木の实とロメスコソース	1,380 (1.518)
ナッツやパプリカの香りのソースでシンプルに	
BURGUNDY-STYLE SPRING ROLL WITH WHELK & MUSHROOM ツブ貝とキノコのブルゴーニュ風春巻き	1,380 (1.518)
ハーブバターでソテーしたツブ貝を春巻き仕立てに	
TUNA & BLACK RICE TARTAR WITH BUCKWHEAT FLOUR BLINIS マグロと黒米のタルタル そば粉のプリニ添え	1,480 (1.628)
黒米で食感を加えたタルタルをモチモチの生地にとっぷりと乗せてどうぞ	
CUMIN SCENTED SEARED SALMON クミン香るサーモンのタタキ	1,480 (1.628)
エキゾチックなクミンの香りを纏わせた一皿	
BAKED PORK LEG & SALSICCIA WITH ALMOND BREADCRUMBS 豚足とサルシッチャのアーモンドパン粉焼き	1,480 (1.628)
とろける食感の豚足に衣で食感のアクセントを加えました	
OPEN OMELETTE WITH MUSHROOMS & TRUFFLES 舟形マッシュルームとトリュフのオープンオムレツ	1,680 (1.848)
濃厚なトリュフの香りと一緒に楽しみください	
FRESH SEASONAL FISH CARPACCIO 旬の鮮魚カルパッチョ	1,780 (1.958)
本日の魚はスタッフまで	
FRICASSEE OF HONBBINOS CLAMS ホンビノス貝のフリカッセ 軽いクリーム煮	1,780 (1.958)
白い煮込みを意味するフランス家庭料理	
FRESH BURRATA CHEESE & SEASONAL FRUIT フレッシュブラータチーズと季節フルーツ	1,860 (2.046)
柔らかなチーズに果実の酸のアクセント	



SEAFOOD

魚介

MILT IN BAKED PIE WRAP WITH VERMOUTH SAUCE

白子のパイ包み焼き ベルモットソース

2,680 (2,948)

「サクッ」と「まったり」 2つの食感が楽しい一皿です

ROASTED TUNA COLLAR WITH HERBS & SPICED

マグロカマのロースト ハーブ&スパイス

3,280 (3,608)

ハーブとスパイスで豪快に仕上げます

SPECIAL! BOUILLABAISSSE

特製! ブイヤベース

3,680 (4,048)

丁寧にじっくり仕込む魚介の旨味たっぷりのブイヤベース

LOBSTER "SHRIMP MAYO"

オマール海老の“エビマヨ”

8,800 (9,680)

贅沢に丸ごと1匹使います



MEAT

肉

GEMEFOWL FROM KAGOSHIMA PREFECTURE

軍鶏 鹿児島

2,480 (2,728)

力強い旨味としっかりとした肉質をお楽しみいただけます

MATSUZAKA-PORK FROM MIE PREFECTURE

松阪豚 三重

2,680 (2,948)

歯切れがよい肉質と油の旨味を堪能できます

DUCK DOMESTIC

鴨 国産

2,880 (3,168)

柔らかく、こってりとした脂の味わいをお楽しみください

EZO-DEER FROM HOKKAIDO

蝦夷鹿 北海道

3,260 (3,586)

旨味の凝縮した柔らかな赤身をお楽しみください

LAMB FROM AUSTRALIA

仔羊 オーストラリア

3,460 (3,806)

柔らかくマイルドな香りのラム肉です

JAPANESE BLACK RUMP

黒毛和牛 ランイチ

4,480 (4,928)

赤身の旨味を存分に堪能できます

T-BONE FROM USA

Tボーン アメリカ

7,800 (8,580)

サーロインとフィレを楽しめる贅沢な一品

6

PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

FETTUCCHINE WITH DRIED MULLET ROE FROM SARDINIA WITH LEMON CREAM

サルディーニャ産からすみのレモンクリームパスタ 生パスタ フェットチーネ 1,780 (1,958)

さっぱりとしたレモンがほのかに香るクリームソースにイタリアサルディーニャのカラスミのアクセント 平打ち麺がよく合います

JAPANESE BLACK RAGOUT SAUCE PACCHERI

黒毛和牛のラグーソース パッケリ 2,160 (2,376)

赤ワインをベースにじっくりと煮込んだソースが極太のリングパスタ「パッケリ」によく絡みます

LINGUINE WITH FRESH SEA URCHIN FROM HOKKAIDO

北海道産 生ウニのリングイーネ 2,380 (2,618)

細い平打ち麺で仕上げた、雲丹の香りが楽しめるオイルベースパスタ

PILAF WITH DUCK MEAT & SPRING ONION WITH WASABI FLAVOR

カモネギwasabiピラフ 1,680 (1,848)

鴨・ネギの間違いない組み合わせをピラフに アクセントに山葵の香りを

CHEESE RISOTTO WITH OYSTERS & PARMIGIANO REGGIANO

牡蠣とパルミジャーノレジャーノのチーズリゾット 1,880 (2,068)

しっとりとした仕上げたチーズリゾットに牡蠣の旨味 濃厚な一皿

PAIN

ASSORTED BREAD

パン盛り合わせ	2種	500 (550)
	3種	600 (660)
	4種	700 (770)

BRIOCHE

ブリオッシュ	300 (330)
--------	-------------

BUTTER SALT

バターソルト	300 (330)
--------	-------------

CAMPAGNE

カンパーニュ	300 (330)
--------	-------------

CROISSANT CUBE

クロワッサンキューブ	300 (330)
------------	-------------

7

SNACK & CHEESE

おつまみ・チーズ

CARAMELIZED NUTS

キャラメルナッツ 500 (550)

GREEK-STYLE PICKLES

ギリシャ風ピクルス 500 (550)

SHRIMP CRACKERS

えびせんべい 500 (550)

CHOCOLATE CRYSTALS

チョコレートの結晶 500 (550)

RAISIN BUTTER

レーズンバター 600 (660)

ANCHOVY OLIVES

アンチョビオリーブ 600 (660)

DRIED FRUITS

ドライフルーツ 700 (770)

BEEF JERKY

ビーフジャーキー 800 (880)

FRENCH FRIES

フライドポテト	・プレーン	PLAIN	780 (858)
	・ハーブ	HERB	880 (968)
	・パルミジャーノ	PARMIGIANO	880 (968)

CHEESE

チーズ	1種	700 (770)
	3種	1,800 (1,980)
	5種	3,200 (3,520)

8

DESSERT

デザート

SEMIFREDDO WITH ORANGE & CARAMELIZED NUTS

オレンジとキャラメルナッツのセミフレッド

880 (968)

オレンジのさわやかな風味と、キャラメルナッツのほろ苦い食感が楽しいアイスクーキ

RICH CHOCOLATE TERRINE WITH RED FRUITS

濃厚なテリーヌショコラ 赤い果実と

880 (968)

カカオ分57%のチョコレートを使用した、濃厚でなめらかなテリーヌショコラ

STRAWBERRY & JERSEY MILK GELATO

苺とジャージーミルクジェラート

980 (1,078)

フレッシュな苺とコク深いジャージー牛乳の自家製ジェラート

SEASONAL MONT BLANC CAKE

季節のモンブラン

1,180 (1,298)

旬の果実をクリームにしてたっぷりと絞った、贅沢な一品

Special

AFTERNOON TEA

丸の内仲通りを臨む煌びやかで広々とした店内で、
いつもより少し贅沢なティータイムを。
フリーフローの紅茶、フレーバーティーと共にごゆっくりお楽しみください。

アフタヌーンティーセット

ファースト スパークリングワイン
カフェドリンク 90分飲み放題付き

お一人様 5,000 (5,500)

要予約・休日限定 / 2名様より承ります

ご予約受付中 休日のみ要予約 / 2名様～

食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。
(Language: 日本語・English・中文)

【Policy of the removal of specified ingredient】
Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website. You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】
有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客，請掃描 QRCode，並參閱我司的官網上「關於去除特定食物的政策」。

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。