

EBISU, TOKYO TOOTH TOOTH
dinner time a la carte

1 / dips & danish

2 / salad

3 / appetizer

4 / meat

5 / pasta & rice

6 / snack & cheese

1

DIPS & DANISH

ディップ & デニッシュ

Specialite

バターの香るデニッシュ生地に
個性豊かなディップをたっぷりと乗せ味わうスペシャリテ。
まずはここからお楽しみください。

/ Black truffle cream dip

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

ディップ&デニッシュ盛り合わせ

2種 / 1,380 (1,518)

3種 / 1,850 (2,035)

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

a.

/ Japanese squash hummus

栗カボチャのフムス

栗カボチャの甘さ際立つなめらかなフムス

b.

/ Spicy beet & raspberry dip

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

c.

/ Black truffle cream dip

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

/ Kale Green Salad

ケールのグリーンサラダ

1,200 (1,320)

/ Lyon style salad with liver and poached egg

鶏白レバーとポーチドエッグのリヨン風サラダ

1,273 (1,400)

/ Salad Nicoise style with Marlin Confit and Anchovies

カジキのコンフィとアンチョビのニース風サラダ

1,364 (1,500)

/ Wagyu Bacon and Romaine Lettuce Wasabi Caesar Salad

和牛ベーコンとロメインレタスの山葵シーザーサラダ

1,618 (1,780)



APPETIZER

前菜

		/ Conger eel Nut Fritters 穴子のナッツフリット	1,227 (1,350)
/ Caramelized chicken liver pate 鶏白レバーパテのキャラメリゼ パンデピス添え	873 (960)	/ Black truffle and smoked cheese omelet 黒トリュフと燻製チーズのオムレツ	1,345 (1,480)
/ Cheese gratin with Japanese onion 国産玉葱のチーズグラタン	873 (960)	/ Chilled Beef Tongue and Marinated Vegetables Lemon Pepper Flavor 牛タンの冷製と香味野菜のマリネ レモン胡椒風味	1,273 (1,400)
/ Oysters and Cauliflower Ajillo 広島産牡蠣とカリフラワーのアヒージョ	864 (950)	/ Simmered Octopus 真ダコの溺れ煮	1,455 (1,600)
/ Kyoto Duck Pate de Campagne 京鴨のパテドカンパーニュ	818 (900)	/ Raw oysters 兵庫県砂越 生牡蠣	2P / 1,091 (1,200)
/ Duck ham and Parmigiano Reggiano 合鴨の生ハムとパルミジャーノレジャーノ	891 (980)	/ Mushroom steak and pork bacon fricassee 王リングのステーキと岩中豚ベーコンのフリカッセ	1,182 (1,300)
/ Rare Grilled Norwegian Salmon, Puree of root celery and Salmon Roe ノルウェーサーモンのレアグリル 根セロリのピューレといくら	1345 (1,480)	/ Today's fresh fish carpaccio 本日鮮魚のカルパッチョ	1,718 (1,890)
/ Burrata cheese from Puglia, Italy and Fruits イタリア プーリア産ブラータチーズと果実 ※数量限定	2,436 (2,680)	/ Sauteed Cod Milt Browned Butter Sauce タラ白子のソテー 焦がしバターソース	2,091 (2,300)
/ Whole Brussels sprout frit with dukkah spice 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	1,182 (1,300)	/ Mussels steamed in wine ムール貝のワイン蒸し	2,164 (2,380)
/ Terrine of pig's ear and pettitoes with gribiche sauce 豚耳、豚足のテリーヌ ソースグリビッシュ	1,364 (1,500)	/ Charcuterie platter シャルキュトリー盛り合わせ	2,164 (2,380)

4 — MEAT

肉

/ Grilled Kirishima pork loin
鹿児島産 霧島豚ロースグリル 2,545 (2,800)

/ Aomori duck thigh confit
青森産本鴨もも肉のコンフィ 2,909 (3,200)

/ Roasted Lamb with Herb Bread Crumbs
仔羊のロースト 香草パン粉がけ 3,273 (3,600)

/ Japanese black beef cheek meat stewed in red wine
黒毛和牛頬肉の赤ワイン煮込み 4,182 (4,600)

/ Venison Roti with Roasted sweet potato
鹿肉のロティ 安納芋のロースト添え 4,364 (4,800)

/ Japanese black Wagyu rump and aitchbone meat Roti
黒毛和牛ランイチのロティ 4,364 (4,800)

/ T-bone steak
Tボーンステーキ 7,800 (8,580)

5 — PASTA & RICE

パスタ・ライス

/ Pasta with dried mullet roe Oil Sauce -Spaghetti-
からすみオイルソース ~スパゲッティ~ 1,455 (1,600)

/ Green pepper arrabbiata -Penne-
青唐辛子のアラビアータ ~ペンネ~ 1,636 (1,800)

/ Japanese minced beef bolognese -Pappardelle-
国産牛挽肉のボロネーゼ ~パッパルデッレ~ 2,000 (2,200)

/ Pasta with whelk and Green Seaweed in Butter Sauce -Casarecce-
アワビ粒貝と青海苔のバターソース ~カゼレッチェ~ 1,636 (1,800)

/ Cheese Risotto with Red snow crab and Crab Miso
香住蟹とカニミソのチーズリゾット 1,718 (1,890)

PAIN パン / Assorted Bread
パン盛り合わせ 600 (660)

6 — SNACK & CHEESE

おつまみ・チーズ

/ Anchovy Olive	
アンチョビオリーブ	682 (750)
/ Greek Pickles	
ギリシャ風ピクルス	682 (750)
/ Chocolate	
チョコレート	709 (780)
/ Mixed Nuts	
ミックスナッツ	800 (880)
/ Dried Fruit	
ドライフルーツ	700 (770)
/ Beef Jerky	
ビーフジャーキー	800 (880)
/ Assorted Fromage	
フロマージュの盛り合わせ	1,636 (1,800)
/ Potato Fritters	
インカのめざめのフリット	
・ プレーン / Plan	791 (870)
・ トリュフ / Truffle	882 (970)



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)

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。

[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」。