

dinner time
a la carte

menu

EBISU, TOKYO
TOOTH TOOTH

EBISU, TOKYO TOOTH TOOTH
dinner time a la carte

1 / DIPS & FLATBREAD

2 / SALAD

3 / COLD APPETIZER

4 / HOT APPETIZER

5 / MEAT

6 / PASTA & RICE

7 / SNACK & CHEESE

1

DIPS & FLATBREAD

ディップ & フラットブレッド

Specialite

全粒粉フラットブレッドに
個性豊かなディップをたっぷりと乗せ味わうスペシャルティ。
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

1,182 (1,300)

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
フラットブレッドにたっぷりとのお楽しみください

/ Assorted dips & flatbread

ディップ&フラットブレッド盛り合わせ

2種 / 1,382 (1,520)

3種 / 1,864 (2,050)

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.

/ Corn Blancmange

とうもろこしのブランマンジェ

とうもろこしの自然な甘みを活かした、なめらかブランマンジェ

b.

/ Spicy beet and 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

/ Oil sardine and mushroom salad

オイルサーディンと舟形マッシュルームのサラダ

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)

3

COLD APPETIZER

冷菜

/ 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)

/ Kyoto duck pate de campagne

京鴨のパテドカンパーニュ

891 (980)

/ Ginger-marinated octopus with fruit tomatoes

水タコとフルーツトマトのジンジャーマリネ

1,491 (1,640)

/ Carpaccio of today's fresh fish

本日鮮魚のカルパッチョ

1,718 (1,890)

/ Chilled pike conger from kumamoto with eggplant

熊本産ハモと水ナスの冷製

1,718 (1,890)

/ Burrata cheese from italy and fruits

イタリア産 ブラータチーズと果実 ※数量限定

2,436 (2,680)

4 — HOT APPETIZER

温菜

/ 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)

/ Horse cutlet with reefall tartar sauce

馬肉のカツレツ レフォールタルタルソース

1,455 (1,600)

/ Grilled squid with lemon & olive sauce

イカのグリル レモンとオリーブのソース

1,500 (1,650)

/ Hakodate summer cod begniets with malt vinegar ravigote

函館産夏タラのベニエ モルトビネガーのラビゴット添え

1,500 (1,650)

/ Grilled white eggplant steak with lambragout

ラム肉のラグーと白茄子のグリルステーキ

1,527 (1,680)

/ Sea bass baked in phyllo with anchoyade sauce

スズキのパートフィロ包み焼き アンショワイヤードソース

1,682 (1,850)

/ Seared conger eel with corn purée and brown butter sauce

穴子のポワレ とうもろこしのピューレと焦がしバターソース

1,718 (1,890)

5 — MEAT

肉

/ Aomori duck thigh confit

青森産本鴨もも肉のコンフィ

2,909 (3,200)

/ Grilled Young Lamb with a Sherry Vinegar Reduction

仔羊のグリル シェリービネガーソース

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)

/ Rôti of hyogo venison loin

兵庫産 鹿ロース肉のロティ

4,364 (4,800)

/ A5 saga wagyu rump rôti

A5佐賀牛ランイチのロティ

4,364 (4,800)

6 — PASTA & RICE

パスタ・ライス

/ Spaghetтини with bottarga oil sauce
からすみオイルソース スパゲッティーニ

1,600 (1,760)

/ Arrabbiata -Penne-
アラビアータ ~ ペンネ ~

1,600 (1,760)

/ Gnocchi with Fig and Gorgonzola Cream Sauce
無花果とゴルゴンゾーラのクリームニョッキ

1,655 (1,820)

/ Foie gras risotto
フォアグラリゾット

2,727 (3,000)

Bread パン

/ Assorted bread
パン盛り合わせ

600 (660)

7 — SNACK & CHEESE

おつまみ・チーズ

/ Anchovy Olive
アンチョビオリーブ

682 (750)

/ Pickles
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)

/ Beef Jerky
ビーフジャーキー

800 (880)

/ French Cured Ham -Jambon Sec-
フランス産生ハム ジャンボンセック

864 (950)

/ Assorted Fromage
フロマージュの盛り合わせ

1,636 (1,800)

/ Potato Fritters
ポテトフリット

・ プレーン / Plain

773 (850)

・ トリュフ / Truffle

864 (950)



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き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的「關於去除特定食物的政策」。