

The mood board GRAND MENU

APPETIZER PLATE アペタイザープレート

定番ながらも一つ一つが個性豊かな料理たちを一皿にコラージュ、"mood board"を表現しました。
2人でも大人数でもシェアで楽しめる。「次の料理は何にしよう...」とワクワクが重なる。
そんな一皿をまずはお楽しみください。



Appetizer Plate
アペタイザープレート 2800

Contenu des hors-d'œuvre
オードブル内容

- Mascarpone Cream Dip with Seasonal Fruits
・マスカルポーネクリームディップと季節果実

Seasonal Dip
・季節ディップ

Cured ham -Jamon Serrano
・生ハム ～ハモンセラーノ～

Pork Rillettes
・ポークリエット
- Caramelized nuts
・キャラメルナッツ

Anchovy Olive
・アンチョビオリーブ

Fromage today
・本日フロマージュ

Homemade bread
・自家製ブレッド

COLD DISH
冷菜

- Greek Pickles
ギリシャ風ピクルス 600

Cumin-scented Salmon Tataki with Ginger Condiman
クミン香るサーモンのたたき 生姜のコンディマン 1080

Fresh Seasonal Fish Escabeche
旬な鮮魚のエスカベッシュ 800

Ezo Deer & Foie Gras Pâté
蝦夷鹿とフォアグラのパテ 1480

Chicken White Liver Mousse with Brulee
鶏白レバームースのブリュレ仕立て 880

Watercress, Kale & Nut Salad with Wasabi Seaweed Vinaigrette
クレソンとケール、木の実のサラダ wasabi 海苔のヴィネグレット 1100

Nice Salad with Tuna, Anchovies & Olives
ツナ、アンチョビ、オリーブのニース風サラダ 1480

HOT DISH
温菜

- Dukkah Spiced Brussels Sprouts Fritters
デュカスパイスを効かせた芽キャベツフリット 950

Burgundian Spring Rolls with Tubular Shellfish & Mushrooms Wrapped in Partofilo
パートフィロで包んだツブ貝とキノコのブルゴーニュ風春巻き 1180

Fried Sardine Wings & Anchovy Potato Fritters
燻製モツァレラチーズのオムレツ 1280

Braised Beef Trips with Arabiata
牛トリップのアラビアータ煮込み 980

Croquettes with Braised Beef Cheeks in Red Wine
牛頬肉の赤ワイン煮込みコロッケ 1 piece 600

Hiroshima Oysters Fritters
広島県産 牡蠣のフリット 1280

French Fries
フライドポテト

Plain
プレーン 780

Herb
ハーブ 880

RECOMMENDATION MENU おすすめメニュー



Fresh Burrata Cheese & Seasonal Fruits
フレッシュブラータチーズと
季節フルーツ 1880



Spicy Gratin of Minced Lamb & Eggplant
ラム挽肉と茄子の
スパイシーグラタン 1180

Fresh seasonal fish carpaccio
旬の鮮魚カルパッチョ 1880



Duck ham & Rodigiano cheese
合鴨生ハムとロディジャーノチーズ 1200

Steamed Oki shijimi clam with white wine
沖しじみの白ワイン蒸し 1350



Homemade bread
自家製ブレッド 300

Pain de Campagne
バンドカンパーニュ 300

Shrimp & Seasonal Vegetables Ajillo
海老と旬野菜のアヒージョ 1200



Butter Salt
バターソルト 300

Briocheille
ブリオッシュ 300

MAIN
メイン

SEAFOOD

- Roasted Tuna Collar
with Herbs & Spiced
マグロカマのロースト
ハーブ&スパイス 2580

Today's Fresh Fish Poiret
今日の鮮魚ポワレ 3200

Special! Bouillabaisse
特製! ブイヤベース 3680

MEAT

- Grilled Tanba Black Chicken Grown in Hyogo with Exotic Sauce
兵庫県産 丹波黒鶏のグリル エキゾチックソース 2580

Matsuzaka-pork Grown in Mie with Red Wine Vinaigrette Sauce
三重県産 松阪豚のソテー 赤ワインヴィネグレットソース 2880

Roti of Japanese Duck Rotit with Porto Wine Sauce
国産 鴨のロティ ポルト酒のソース 2880

Roti of Ezo-deer Grown in Hokkaido with Wasabi Madira Sauce
北海道産 蝦夷鹿のロティ 山wasabiマディラソース 3680

Roti of Australian Lamb with Sherry Vinegar Sauce
オーストラリア産 仔羊のロティ シェリービネガーソース 3680

Japanese Black Rump Black Truffle Sauce
黒毛和牛ランイチ 黒トリュフソース 4680

PASTA
& RISOTTO

パスタ
・
リゾット

- Fettuccine 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 1900

Pasta with Oysters, Aged Bacon & Dried Tomatoes In Oil Sauce
牡蠣と熟成ベーコン、ドライトマトのオイルソースパスタ 1900

Japanese Black Ragout Sauce Paccheri
黒毛和牛のラグーソース パッケリ 2200

Cream Risotto with Sautéed Mushrooms In Bordeaux Style
ボルドー風キノコソテーを添えたクリームリゾット 1900

Hokkaido Sea Urchin Bouillabaisse Risotto
北海道産ウニのブイヤベースリゾット 2500



DRINK MENU

BARTENDER'S CHOICE				NON-ALCOHOLIC	Minors Carry マイノーズキャリー		880		
Tea Negroni 紅茶のネグローニ		880	Citrus El Diablo シトラス・エル・ディアブロ		880	Peche Sour ペシェサワー		880	
the Dry Moscow Mulec the ドライモスコミュール		880	Homemade Sangria 自家製サングリア		880	Red Grape Virgin Sangria 赤葡萄のヴァージンサングリア		880	
Today's Gin & Tonic Today's ジン&トニック		1100	Lychee & Jasmine White Wine Cocktail ライチとジャスミンの白ワインカクテル		880	White Grape Spritzer 白葡萄のスプリッツァー		880	

その他ウイスキー、スピリッツ、リキュールのリストもご用意しています

BEER	Asahi Super Dry アサヒ スーパードライ	800	HIGH BALL	Standard Highball スタンダードハイボール	750	Bourbon Highball バーボンハイボール	850
	Asahi Dry Zero (Non Alc) アサヒ ドライゼロ (Non Alc)	800		Scotch Highball スコッチハイボール	850	Honey Lemon Highball ハニーレモンハイボール	850

GLASS WINE

SPARKLING	Brut Dangin Fays / Paul Dangin Et Fils ブリュット・ダンジャン・フェイ / ポール・ダンジャン・エ・フィス	France Champagne	Glass 1540	ORANGE	Les Jamelles Orange / Badet Clément レジャメル オレンジ / パデ・クレマン	France	Glass 1320
	Lorimer Sparkling Rose / De Bortoli ロリマー ロゼ スパークリング / デ・ボルトリ	Australia	Glass 880				
WHITE	Chateau Landonnet シャトーランドネ	France	Glass 880 Bottle 4500	RED	Pinot Noir / MG Estate ピノ・ノワール / MGエステート	Chile	Glass 880 Bottle 4500
	Mike Riesling / Sankt Nikolaus ミケ リースリング / ザンクト・ニコラウス	Germany	Glass 990 Bottle 5000		Tarima Organic / Bodegas Volver タリマ オーガニック / ボデガス ヴォルヴェール	Spain	Glass 990 Bottle 5000
	Chardonnay Mariposa Alegre / Vina Marty シャルドネ マリーポーザ・アレグレ / ヴィーニャ・マーティ	Chile	Glass 1320 Bottle 5500		Chateau Carlmagnus シャトーカルルマニュス	France	Glass 1,320 Bottle 6000

ボトルワインのリストもご用意しています

SOFT DRINK

Alanmiria (white & red grapes) アランミリア (白葡萄・赤葡萄)			800
Orange オレンジ	Cranberry クランベリー	Ginger ale ジンジャーエール	
Grapefruit グレープフルーツ	Cola コーラ	Tonic water トニックウォーター	all 650

CAFE

Coffee [ICE / HOT] コーヒー [ICE / HOT]	650	Oolong tea 烏龍茶	Jasmine Tea ジャスミンティー
Cafe latte [ICE / HOT] カフェラテ [ICE / HOT]	680	Earl Grey アール 그레이	Darjeeling ダージリン
Espresso エスプレッソ	550	all 650	

mood board

GRAND MENU

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的「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。