



## Appetizer

Oyster	フレッシュオイスター	(1p) 450
Caesar Salad	シーザーサラダ	1600
Today's Soup	本日のスープ	1200
Carpaccio and Caviar	カルパッチョ	1800
White Asparagus, Summer Truffle	ホワイトアスパラガスとサマートリュフ	2500
Caramelized Foie Gras	フォアグラのキャラメリゼ	2800

## Pasta

Trofie Arrabiata with Shrimp	天使の海老とフレッシュトマトのトロフィエアラビアータ	2000
------------------------------	----------------------------	------

## Main

Grilled Dry Aged Beef, Shallot Sauce	ドライエイジングビーフの薪焼き エシャロットソース	7500
Grilled NZ Beef Fillet, Red Wine Sauce	NZ産グラスフェッド牛フィレ肉の薪焼き 赤ワインソース	6000
Grilled OZ Lamb, Madeira Sauce	オーストラリア産仔羊の薪焼き マデラソース	3500
Grilled Iberico Pork, Piperade	イベリコ豚ロースの薪焼き ピペラードとともに	2800
Blanquette de Veau (Stewed Veal Ragout)	オランダ産仔牛の煮込み ブランケット	3000
Grilled Chicken Leg	地養鶏骨付きもも肉の薪焼き	2000
Today's Fish Poêle, Cucumber and Shiso Sauce	本日の鮮魚のポワレ 胡瓜と紫蘇のソース	2800
Mexican Roasted Lobster, Bisque	オマール海老のメキシカンロースト ビスククリーム	3800

## Dessert

Blancmange	ブランマンジェ	1000
Fondant Chocolat and Roasted Green Tea Ice Cream	フォンダンショコラ ほうじ茶のアイスクリーム	1200
Apple Pie and Vanilla Ice Cream	アップルパイ バニラアイスクリーム添え	1000
Pineapple Confiture and Coconut Sorbet	パイナップルのコンフィチュールとココナッツのソルベ	1200

WE USE RICE PRODUCED IN JAPAN 当店の米は国産米を使用しております  
500 YEN FOR BREAD PER PERSON パン代としてお一人様 500 円を頂戴しております  
PLEASE KINDLY INFORM US IF YOU HAVE ANY ALLERGIES BEFORE YOU ORDER アレルギー等はスタッフにお申し付けください  
8% CONSUMPTION TAX WILL BE ADDED 価格は全て税別です

# COURSE

5000

## Appetizer

White Asparagus and Summer Truffle  
ホワイトアスパラガスとサマートリュフ

## Today's Soup or Caesar Salad

本日のスープ またはシーザーサラダ

## Main Dish

\* 下記よりお選び下さい

Grilled Dry Aged Beef, Shallot Sauce (+¥2000)  
ドライエイジングビーフの薪焼き  
エシャロットソース

Grilled NZ Beef Fillet, Red Wine Sauce (+¥1500)  
NZ産グラスフェッド牛フィレ肉の薪焼き  
赤ワインソース

Grilled OZ Lamb, Madeira Sauce  
オーストラリア産仔羊の薪焼き  
マデラソース

Grilled Iberico Pork, Piperade  
イベリコ豚ロースの薪焼き  
ピペラードとともに

Blanquette de Veau (Stewed Veal Ragout)  
オランダ産仔牛の煮込み  
ブランケット

Grilled Chicken Leg  
地養鶏骨付きもも肉の薪焼き

Today's Fish Poêle, Cucumber and Shiso Sauce  
本日の鮮魚のポワレ  
胡瓜と紫蘇のソース

## Dessert

Pineapple Confiture and Coconut Sorbet  
パイナップルのコンフィチュールとココナッツのソルベ

7000

## Amuse

アミューズ

## Appetizer

White Asparagus and Summer Truffle  
ホワイトアスパラガスとサマートリュフ

## Today's Pasta

Trofie Arrabbiata with Shrimp  
天使の海老とフレッシュトマトの  
トロフィエアラビアータ

## Main Dish

\* 下記よりお選び下さい

Grilled Dry Aged Beef, Shallot Sauce (+¥2000)  
ドライエイジングビーフの薪焼き  
エシャロットソース

Grilled NZ Beef Fillet, Red Wine Sauce (+¥1500)  
NZ産グラスフェッド牛フィレ肉の薪焼き  
赤ワインソース

Grilled OZ Lamb, Madeira Sauce  
オーストラリア産仔羊の薪焼き  
マデラソース

Grilled Iberico Pork, Piperade  
イベリコ豚ロースの薪焼き  
ピペラードとともに

Blanquette de Veau (Stewed Veal Ragout)  
オランダ産仔牛の煮込み  
ブランケット

Grilled Chicken Leg  
地養鶏骨付きもも肉の薪焼き

Today's Fish Poêle, Cucumber and Shiso Sauce  
本日の鮮魚のポワレ  
胡瓜と紫蘇のソース

## Dessert

Pineapple Confiture and Coconut Sorbet  
パイナップルのコンフィチュールとココナッツのソルベ

9000

## Amuse

アミューズ

## Appetizer

White Asparagus and Summer Truffle  
ホワイトアスパラガスとサマートリュフ

## Today's Pasta

Trofie Arrabbiata with Shrimp  
天使の海老とフレッシュトマトの  
トロフィエアラビアータ

## Fish

Today's Fish Poêle, Cucumber and Shiso Sauce  
本日の鮮魚のポワレ  
胡瓜と紫蘇のソース

## Main Dish

\* 下記よりお選び下さい

Grilled Dry Aged Beef, Shallot Sauce (+¥2000)  
ドライエイジングビーフの薪焼き  
エシャロットソース

Grilled NZ Beef Fillet, Red Wine Sauce (+¥1500)  
NZ産グラスフェッド牛フィレ肉の薪焼き  
赤ワインソース

Grilled OZ Lamb, Madeira Sauce  
オーストラリア産仔羊の薪焼き  
マデラソース

Grilled Iberico Pork, Piperade  
イベリコ豚ロースの薪焼き  
ピペラードとともに

Blanquette de Veau (Stewed Veal Ragout)  
オランダ産仔牛の煮込み  
ブランケット

Grilled Chicken Leg  
地養鶏骨付きもも肉の薪焼き

## Dessert

Pineapple Confiture and Coconut Sorbet  
パイナップルのコンフィチュールとココナッツのソルベ

Change to Course Amuse Oyster ¥300 (1 piece) アミューズをオイスターに変更 ¥300(お一人様)

Add to Course Foie Gras ¥1000 (1 piece) 各コースにフォアグラを追加 ¥1000(お一人様)