

Chef : Takeshi Inoue



SOURDOUGH BREAD

by BARTIZAN BREAD FACTORY

サワードウブレッド (2 pieces) 250

(4 pieces) 420

BUTTERバター 100



フォアグラジュエリー BOX 550
Foie Gras Candy Coated
with Framboise



スモークサーモンリエット 550
Smoked Salmon Rillettes



きたあかりのポテトチップス
Kita Akari Potato Chips

サワークリームオニオン 430
Potato Chips with Sour Cream and Onion Dip

SMALL PLATE

彩り野菜のピクルス
Rainbow Pickled Vegetables

380

生オリーブマリネ
Marinated Olives

380

フレッシュオイスター
Fresh Oyster

1p 440
5p 1980

マッシュポテトとミートソースのグラタン
Mashed Potato and Meat Sauce Gratin

750

赤エビとアボカドのスパイシーベニエ
Shrimp and Avocado Beignet with Spicy Sauce

750

黒胡椒風味の極太ソーセージとザワークラウト 750
Black Pepper Sausage and Sauerkraut

クラシックオニオングラタンスープ 840
Onion Gratin Soup

サーモンマリネ、柑橘の香り 940
Marinated Salmon, Citrus Flavor

鴨とフォアグラのパテドカンパーニュ 980
Pate de Champagne

国産牛モモ肉のタルタルステーキ 1380
Japanese Beef Round Tartare Steak

イタリア産オシエトラキャビア 50g 9000
Italian Oscietra Caviar

SALADS



ロメインレタスのシーザーサラダ
Romaine Caesar Salad

M 660
L 1250

ヴィーガンチョップサラダ
Vegan Chopped Salad

M 750
L 1350

旬野菜のバーニャカウダ
Bagna Cauda with Seasonal Vegetables

1380

TOPPING

グリルベーコン 50g Grilled Bacon +480
グリルチキン 80g Grilled Chicken +480

CHARCUTERIE



切り立てシャルキュトリー 3 kinds 980
Charcuterie Platter 5 kinds 1760

choose one!

サラーム マントヴァーノ 750
Salame Mantovano

イベリコチョリソー 840
Iberico Chorizo

プロシュートレガート 840
Prosciutto Legato

コッパ 750
Coppa

PASTA

カルボナーラ <i>Carbonara</i>	1100	たこのアラビアータ <i>Arrabiata with Octopus</i>	1650
小ヤリイカとカラスミのペペロンチーノ <i>Peperoncino with Calamari and Bottarga</i>	1400	渡蟹のトマトクリーム <i>Blue Crab and Tomato Cream</i>	1800

SANDWICHES & HAMBURGERS

ビーフパストラミのルーベンサンド <i>Pastrami Reuben Sandwich</i> (Pastrami, Sauerkraut, Mayonnaise, Ketchup)	1870	アボカドワサビバーガー <i>Avocado Wasabi Burger</i> (Beef Patty, Avocado, Wasabi Mayonnaise)	1560
タブローズオリジナルチーズバーガー <i>Tableaux Original Cheese Burger</i> (Lettuce, Tomato, Beef Patty, Cheese, Chipotle Mayonnaise)	1480	タブローズWチーズバーガー <i>Tableaux W Cheese Burger</i> (Lettuce, Tomato, Beef Patty, Cheese, Chipotle Mayonnaise)	1980

WOOD BURNING GRILL

大山鶏のトマホークグリル ～山椒ジュドブルー～ <i>Wood Grilled Daisen Chicken with Japanese Pepper Jus</i>	1980	US プライムビーフハラミ <i>Wood Grilled US Prime Skirt Steak</i>	200g 2180
気仙沼産極上メカジキのグリル ～焦がしバターソース～ <i>Wood Grilled Kesennuma Swordfish with Burnt Butter Sauce</i>	1980	国産牛ヒレステーキ <i>Japanese Beef Fillet Steak</i>	100g 3850
豪産ラムチョップグリル <i>Wood Grilled AUS Lamb Chop</i>	2P 1780	60日自社熟成の国産牛 Tボーンステーキ <i>60 Days Dry-Aged Japanese Beef T-Bone Steak</i>	800g 13200
旬野菜のグリル <i>Grilled Seasonal Vegetables</i>	Ask	ロース(自社熟成60日) <i>Loin (Dry-Aged for 60 Days)</i>	200g 5800
		内もも(自社熟成45日) <i>Top Round (Dry-Aged for 45 Days)</i>	200g 4200
		カナダ産ロブスターのガーリックハーブグリル <i>Garlic Herb Grilled Canadian Lobster</i>	4300

SIDE DISH

とろけるチーズのマッシュポテト <i>Cheese Mashed Potato</i>	660	丸ごと玉ねぎロースト <i>Grilled Onion</i>	550
アスパラガスのグリル <i>Grilled Asparagus</i>	3P 990		

DESSERT

ガトーショコラと自家製バニラアイス <i>Gateau Chocolate and Vanilla Ice Cream</i>	680	バスク風チーズケーキ <i>Basque Cheesecake</i>	770
塩キャラメルプリン ライムのクリーム <i>Salted Caramel Pudding with Lime Cream</i>	770		