



Chef : Kakeru Kawabata

APPETIZER

COLD

フレッシュオイスター

Fresh Oyster

1p 500 (税込 550)

5p 2300 (税込 2530)

12p 5000 (税込 5500)

1200 (税込 1320)

900 (税込 990)

900 (税込 990)

1700 (税込 1870)

1200 (税込 1320)

600 (税込 660)

1600 (税込 1760)

鮮魚とイクラのクルード

Fish and Salmon Roe Crudo

鴨と松阪ポークのバテドカンパーニュ

Pâté de Campagne

豚バラ肉と彩り野菜のトルティーヤ 西京味噌のソース

Pork Belly and Vegetables Tortilla Saikyo Miso Sauce

ブラータチーズと旬果実の瞬間燻製

Lightly Smoked Burrata Cheese and Seasonal Fruits Salad

国産牛モモ肉のタルタルステーキ

Japanese Beef Round Tartare Steak

生オリーブマリネ

Marinated Olives

チーズの盛り合わせ

Assorted Cheese

HOT

きたあかりのポテトチップス 燻製味噌マヨネーズ

Kita Akari Potato Chips with Smoked Miso Mayonnaise

500 (税込 550)

松阪ポークと筍の春巻き

Pork and Bamboo Shoot Spring Roll

600 (税込 660)

仔羊のソーセージ “メルゲーズ”

"Merguez"Lamb Sausage

700 (税込 770)

赤海老とアボカドのスパイシーフリット

Fried Shrimp and Avocado with Spicy Sauce

750 (税込 825)

海老とパクチーの水餃子

Boiled Dumpling Stuffed Shrimp and Coriander

800 (税込 880)

ポルチーニ茸の "ZEMB マメロニ" グラタン

Porcini Cream Gratin "ZEMB Mameroni"

1300 (税込 1430)

とろけるチーズのマッシュポテト

Cheese Mashed Potato

600 (税込 660)

淡路島産玉葱の120分ロースト

120 minute Roasted Onion from Awaji Island

600 (税込 660)

アスパラガスのグリル 3P

Grilled Asparagus 3p

900 (税込 990)

薪焼き野菜の盛り合わせ 24ヶ月熟成パルミジャーノチーズ

Wood Grilled Vegetables Platter 24 Months Aged Parmesan Cheese

1500 (税込 1650)

HEALTHY SALADS & VEGGIES

タブローズシーザーサラダ

Tableaux Caesar Salad

1200 (税込 1320)

ヴィーガンチョップサラダ

Vegan Chopped Salad

1300 (税込 1430)

旬野菜のバーニャカウダ

Bagna Cauda with Seasonal Vegetables

1300 (税込 1430)

FROM SURF

気仙沼産極上メカジキの薪焼き ~焦がしバターソース~

Wood Grilled Kesennuma Swordfish with Burnt Butter Sauce

2000 (税込 2200)

甘鯛の松笠揚げ アンチョビガーリックバター

"Matsukasa-Age" Crispy Fried Tilefish with Anchovies and Garlic Butter

3000 (税込 3300)

FROM TURF

60日自社熟成のサーロインステーキ 100g

60 Days Dry-Aged Sirloin Steak 100g

3000 (税込 3300)

60日自社熟成の国産牛 Tボーンステーキ 800g

60 Days Dry-Aged Japanese Beef T-Bone Steak 800g

15000 (税込 16500)

国産牛フィレステーキ トリュフバター 100g

Japanese Beef Fillet Steak Truffle Butter 100g

4000 (税込 4400)

はかた一番どりの薪焼き 肉醬オイル

Wood Grilled Hakata ICHIBAN Chicken with Fermented Meat Oil

1800 (税込 1980)

骨付きラム肉の薪焼き

Wood Grilled Lamb Chop

2700 (税込 2970)

USプライムビーフハラミの薪焼き ジュドブツ 200g

Wood Grilled US Prime Skirt Steak Jus de Bœuf 200g

2800 (税込 3080)

CARBO

イベリコベーコンとマキシマム卵のカルボナーラ

Carbonara with Iberico Bacon and Maximum Egg

1350 (税込 1485)

たことハラペーニョのアラビアータ

Arrabiata with Octopus and Jalapeno Pepper

1350 (税込 1485)

松茸と魚介のフィッシュボロネーゼ

Matsutake Mashroom and Seafood Fish Bolognese

1800 (税込 1980)

オマール海老とココナッツのリゾット エスニック風

Lobster and Coconut Risotto Ethnic Style

3000 (税込 3300)

ズワイ蟹、帆立貝、いくらのカストゥブ飯

Seafood(Snow Crab, Scallop, Salmon Roe)Over Rice

2500 (税込 2750)

国産牛サーロインとマキシマム卵のカストゥブ飯

Japanese Beef Sirloin Over Rice topped with "Maximum Egg"

3500 (税込 3850)

国産牛フィレ肉とビーフパストラミのバーガー

Japanese Beef Fillet and Pastrami Burger

3000 (税込 3300)

DESSERT

ガトーショコラと自家製バニラアイス

Gateau Chocolate and Vanilla Ice Cream

650 (税込 715)

塩キャラメルプリン ライムのクリーム

Salted Caramel Pudding with Lime Cream

700 (税込 770)

バスク風チーズケーキ

Basque Cheesecake

700 (税込 770)

サワードウブレッド
Sourdough Bread

2 pieces 230(税込 253)

4 pieces 450(税込 495)

BUTTER バター 100(税込 110)