



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)

APPETIZER

COLD

フレッシュオイスター	<i>Fresh Oyster</i>	<i>1p 500</i> (税込 550) <i>5p 2300</i> (税込 2530) <i>12p 5000</i> (税込 5500)
鮮魚とイクラのクルード	<i>Fresh Fish Crudo From Toyosu Market</i>	<i>1200</i> (税込 1320)
生マグロのタルタル オリエンタルソース	<i>Flesh Tuna’s Tartar Oriental Sauce</i>	<i>1400</i> (税込 1540)
ブラータチーズと旬果実の瞬間燻製	<i>Lightly Smoked Burrata Cheese and Seasonal Fruits Salad</i>	<i>1700</i> (税込 1870)
あさの豚の自家製ハム	<i>Homemade ASANO Pork Ham</i>	<i>700</i> (税込 770)
国産牛のカルパッチョ 低温調理	<i>Japanese Beef Carpaccio (Low-Temperature Cooking)</i>	<i>1500</i> (税込 1650)
生オリーブマリネ	<i>Marinated Olives</i>	<i>600</i> (税込 660)
チーズの盛り合わせ	<i>Assorted Cheese</i>	<i>1600</i> (税込 1760)

HOT

本日のスープ	<i>Soup of the day *Please ask to chef</i>	<i>800</i> (税込 880)
きたあかりのポテトチップス 燻製味噌マヨネーズ	<i>Kita Akari Potato Chips with Smoked Miso Mayonnaise</i>	<i>500</i> (税込 550)
松阪ポークと筍の春巻き	<i>Pork and Bamboo Shoot Spring Roll</i>	<i>600</i> (税込 660)
仔羊のソーセージ “メルゲーズ”	<i>"Merguez" Lamb Sausage</i>	<i>700</i> (税込 770)
赤海老とアボカドのスパイシーフリット	<i>Fried Shrimp and Avocado with Spicy Sauce</i>	<i>750</i> (税込 825)
海老とパクチーの水餃子	<i>Boiled Dumpling Stuffed Shrimp and Coriander</i>	<i>800</i> (税込 880)
ボルチーニ茸の "ZEMB マメロニ" グラタン	<i>Porcini Cream Gratin "ZEMB Mameroni"</i>	<i>1300</i> (税込 1430)
クリーミーマッシュポテト	<i>Creamy Mashed Potato</i>	<i>600</i> (税込 660)
淡路島産玉葱の120分ロースト	<i>120 minute Roasted Onion from Awaji Island</i>	<i>600</i> (税込 660)
アスパラガスのグリル 3P	<i>Grilled Asparagus 3p</i>	<i>900</i> (税込 990)
薪焼き野菜の盛り合わせ 24ヶ月熟成バルミジャーノチーズ	<i>Wood Grilled Vegetables Platter 24 Months Aged Parmesan Cheese</i>	<i>1500</i> (税込 1650)

HEALTHY SALADS and VEGGIES

ミックスグリーンサラダ	<i>Mixed Green Salad</i>	<i>800</i> (税込 880)
タブローズシーザーサラダ	<i>Tableaux Caesar Salad</i>	<i>1200</i> (税込 1320)
ヴィーガンチョップサラダ	<i>Vegan Chopped Salad</i>	<i>1300</i> (税込 1430)
旬野菜のバーニャカウダ	<i>Bagna Cauda with Seasonal Vegetables</i>	<i>1300</i> (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～	<i>Wood Grilled Kesennuma Swordfish with Burnt Butter Sauce</i>	<i>2000</i> (税込 2200)
甘鯛の松笠揚げ アンチョビガーリックバター	<i>"Matsukasa-Age" Crispy Fried Tilefish with Anchovies and Garlic Butter</i>	<i>3000</i> (税込 3300)

FROM TURF

60日自社熟成のサーロインステーキ 100g	<i>60 Days Dry-Aged Sirloin Steak 100g</i>	<i>3000</i> (税込 3300)
60日自社熟成の国産牛 Tボーンステーキ 800g	<i>60 Days Dry-Aged Japanese Beef T-Bone Steak 800g</i>	<i>15000</i> (税込 16500)
国産牛フィレステーキ トリュフバター 100g	<i>Japanese Beef Fillet Steak Truffle Butter 100g</i>	<i>4000</i> (税込 4400)
はかた一番どりの薪焼き 肉醬オイル	<i>Wood Grilled Hakata ICHIBAN Chicken with Fermented Meat Oil</i>	<i>1800</i> (税込 1980)
骨付きラム肉の薪焼き	<i>Wood Grilled Lamb Chop</i>	<i>2700</i> (税込 2970)
USプライムビーフハラミの薪焼き ジュドブッフ 200g	<i>Wood Grilled US Prime Skirt Steak Sauce Jus de Bœuf 200g</i>	<i>2800</i> (税込 3080)

CARBO

本日のパスタ	<i>Pasta of the day *Please ask to chef</i>	<i>1200</i> (税込 1320)
イベリコベーコンとマキシマム卵のカルボナーラ	<i>Carbonara with Iberico Bacon and Maximum Egg</i>	<i>1350</i> (税込 1485)
蛸と青唐辛子のアラビアータ	<i>Octopus and Fresh Korean Green Pepper Arrabbiata</i>	<i>1350</i> (税込 1485)
シチリア風フィッシュポロネーゼ	<i>Fish Bolognese Sicilian Style</i>	<i>1800</i> (税込 1980)
ズワイ蟹、帆立貝、いくらのレストラン飯	<i>Seafood(Snow Crab, Scallop, Salmon Roe)Over Rice</i>	<i>2500</i> (税込 2750)
国産牛サーロインとマキシマム卵のレストラン飯	<i>Japanese Beef Sirloin Over Rice topped with Maximum Egg</i>	<i>3500</i> (税込 3850)
アボガドワサビバーガー	<i>Avocado Wasabi Burger</i>	<i>1400</i> (税込 1540)
国産牛フィレ肉とビーフパストラミのバーガー	<i>Japanese Beef Fillet and Pastrami Burger</i>	<i>3000</i> (税込 3300)

DESSERT

フォンダンショコラ	<i>Fondant Chocolate</i>	<i>650</i> (税込 715)
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>	<i>700</i> (税込 770)
バスク風チーズケーキ	<i>Basque Cheesecake</i>	<i>700</i> (税込 770)