TABLEAUX
INTERNATIONAL CUISINE

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	*Fresh Oyster*	*1p 500*(税込550)~
鮮魚とイクラのクルード	*Fresh Fish Crudo from Toyosu Market*	*1200*(税込1320)
ブラータチーズと旬果実の瞬間燻製	*Lightly Smoked Burrata Cheese and Seasonal Fruits Salad*	*1800*(税込1980)
あさの豚の自家製ハム	*Homemade ASANO Pork Ham*	*820*(税込902)
国産牛のカルパッチョ　低温調理	*Japanese Beef Carpaccio (Low-Temperature Cooking)*	*1600*(税込1760)
生オリーブマリネ	*Marinated Olives*	*600*(税込660)
チーズの盛り合わせ	*Assorted Cheese*	*1600*(税込1760)

HOT

本日のスープ	*Soup of the Day* **Please ask to chef*	*800*(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	*Kita Akari Potato Chips with Smoked Miso Mayonnaise*	*500*(税込550)
仔羊のソーセージ “メルゲーズ”	*Spicy Lamb Sausage "Merguez"*	*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)
クリーミーマッシュポテト	*Creamy Mashed Potato*	*680*(税込748)
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　1P	*Grilled Asparagus 1p*	*300*(税込330)
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)
フレンチフライ	*French Fries*	*590*(税込649)

SALADS and VEGGIES

ミックスグリーンサラダ	*Mixed Green Salad*	*850*(税込935)
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)

FISH

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 Noisette 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)

MEAT

60日自社熟成のサーロインステーキ 100g	*60 Days Dry-Aged Sirloin Steak 100g*	*5500*(税込6050)
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　肉醤オイル	*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*	*3400*(税込3740)
USビーフハラミの薪焼き ジュドブッフ 200g	*Wood Grilled US Beef Skirt Steak Sauce Jus de Bœuf 200g*	*3000*(税込3300)

PASTA

本日のパスタ	*Pasta of the Day* **Please ask to chef*	*1350*(税込1485)
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)
蛸と青唐辛子のアラビアータ	*Octopus and Fresh Korean Green Pepper Arrabbiata*	*1350*(税込1485)
オマール海老とバジルのパスタ	*Lobster and Fresh Basil Pasta*	*2800*(税込3080)

BURGER

アボガドワサビバーガー	*Avocado Wasabi Burger*	*1400*(税込1540)
タブローズチーズバーガー	*Tableaux Cheese Burger*	*1200*(税込1320)

DESSERT

クリームブリュレ	*Crème Brûlée*	*700*(税込770)
ショコラケーキ	*Gâteau Chocolat*	*800*(税込880)
本日のアイス	*Ice-cream of the Day* **Please ask to chef*	*500*(税込550)
塩キャラメルのプリン　ライムのクリーム	*Salted Caramel Pudding with Lime Cream*	*800*(税込880)
バスク風チーズケーキ	*Basque Cheesecake*	*800*(税込880)
レモンタルト	*New Age Lemon Tarte*	*750*(税込825)