



サワードウブレッド
Sourdough Bread

2 pieces	300(税込 330)
4 pieces	550(税込 605)
BUTTER バター	100(税込 110)

APPETIZER

White Liver Mousse, Cacao Galette, Orange and
Ginger Jam, Garnished with Herbs

白レバームース カカオ香るガレット
オレンジと生姜のジャム ハーブを添えて

滑らかでクリーミーで繊細な味わいが口の中で広がる贅沢な一品

1,400 (税込 1,540)

Original Salad

タブローズ風サラダ

香ばしいベーコンと半熟卵、砂肝のコンフィを爽やかな
フレンチドレッシングで仕上げたオリジナルサラダ

1,800 (税込 1,980)

Onion Blancmange, Caviar, Chilled Vichyssoise

淡路島産新玉ねぎのブランマンジェ キャビア添え
冷製ビシソワーズとともに

甘みある玉ねぎのブランマンジェにキャビアを添えた、上品な一皿

1,600 (税込 1,760)

Homemade Truffle Fries

自家製トリュフポテトフライ

香り高いトリュフが香る、シンプルながらも味わい深い、
大人の定番おつまみ

1,200 (税込 1,320)

Salmon Mi-Cuit, Hyuganatsu Ravigote, Celeriac and
Jonathan Apple Puree

サーモンミキュイ 日向夏のラヴィゴット
根セロリと紅玉のピューレ

低温でじっくり火入れしたサーモンに、いくらと日向夏の香りを添えて

2,000 (税込 2,200)

Seasonal Vegetable Fritters

季節野菜のフリット

旬の野菜を軽やかに揚げた、サクサク食感のフリット

1,200 (税込 1,320)

Burrata Cheese and Fruit Tomato Caprese, Olive Oil Sorbet

ブラータチーズとフルーツトマトカプレーゼ
オリーブオイルのソルベ

とろけるブラータと果実の甘みが広がる華やかな前菜

2,200 (税込 2,420)

Iberian Becon and Spinach Quiche

イベリコベーコンとほうれん草のキッシュ

香ばしいベーコンと濃厚な旨味を詰め込んだ、サクふわ食感のキッシュ

1,600 (税込 1,760)

Assorted Cheese

チーズ盛り合わせ

世界各国の厳選チーズを取り揃え。ワインとのマリアージュ

Full 3,000 (税込 3,300)

Half 1,600 (税込 1,760)

MAIN

MEAT

60 Days Dry-Aged T-Bone Steak 800g

60日自社熟成のTボーステーキ800g 20,000 (税込 22,000)

フィレとサーロイン、2種の部位が一皿に

60 Days Dry-Aged Sirloin Steak 150g

60日自社熟成のサーロインステーキ150g 5,800 (税込 6,380)

旨みを凝縮した極上ステーキ。熟成ならではの芳醇な香り

Wood-Fired Japanese Tenderloin 100g

国産牛フィレ肉の薪焼き100g 6,500 (税込 7,150)

上品な脂と柔らかさ。薪の香りがフィレの繊細さを引き立てます

Wood-Fired US Beef Skirt Steak 150g

USビーフハラミの薪焼き150g 3,800 (税込 4,180)

薪の香ばしさと赤身肉の濃厚な旨み

Wood-Fired Daily Fresh Fish

本日の鮮魚の薪焼き

その日仕入れた鮮魚を、薪火でシンプルに香ばしく

ASK

Lamb Stewed in Tomato Sauce

仔羊のトマト煮込み

ホロホロに煮込んだ子羊。トマトの酸味がやさしく包み込みます

3,200 (税込 3,520)

Roasted Duck, Fig and Almond Condiment,
Potato and Mushroom Mille-feuille

マグレ鴨のロースト 無花果とアーモンドのコンディマン
ポテトとマッシュルームのミルフィーユ

しっかりと火入れした鴨肉に、甘美な無花果と香ばしいアーモンド、コンディマンを添えて

3,800 (税込 4,180)

Herb-Crusted Roasted Daisen Chicken, Anchoiade Sauce

大山鶏の香草パン粉焼き

アンショワイヤードソース

しっかりと火入れした大山鶏胸肉に、アンチョビの旨味をきかせたソースを添えて

2,800 (税込 3,080)

DESSERT

Gateau Fromage with the Aroma of Tonka Bean

ガトーフロマージュ トンカ豆の香り

チーズのコクをじっくり味わう、濃厚で滑らかなくちどけ

1,200 (税込 1,320)

Chocolate Terrine

ショコラテリーヌ

ラム酒の香りが優しく広がる、上質な締めくくり

1,000 (税込 1,100)

Seasonal Fruit Tart

季節のフルータルト

旬の果実をふんだんに使用した彩り豊かなタルト

1,600 (税込 1,760)

Homemade Icecream

自家製アイスクリーム

800 (税込 880)