

# APPETIZER

Lychee-scented House-made Pickles  
自家製ピクルス ライチの香り  
600(660)

Chef's Selection Quiche  
シェフの気まぐれキッシュ  
600(660)

Pâté de Campagne  
パテ・ド・カンパーニュ  
1091(1200)

Chicken Liver Mousse with Cacao Galette,  
Orange and Ginger Jam, and Herb Mélange  
鶏白レバーのムース カカオガレット  
オレンジと生姜のジャム ハーブのメランジェ  
1091(1200)

Yellowtail Mi-Cuit with a Hint of Wood Smoke,  
Hyuganatsu Citrus and Surf Clam Ravigote, Shungiku and Apple Purée  
鰯のミキュイ 薪の香り  
日向夏とミル貝のラヴィゴット 春菊とリンゴのピューレ  
1091(1200)

White Fish Fritters with Guacamole and Beetroot Râpée  
Served with Black Vinegar Reduction  
白身魚のフリット ワカモレとビーツラペ  
黒酢のソース  
1273(1400)

Fresh Oysters  
フレッシュオイスター  
1P 1000(1100)  
4P 3200(3520)

House-made Black Truffle Fries  
自家製 黒トリュフポテトフライ  
1600(1760)

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  
1600(1760)

Burrata and Amara Tomato Caprese  
with Olive Oil Gelato  
 Burrata タチーズとアメラトマトのカプレーゼ  
オリーブオイルのジェラートと共に  
2200(2420)

Domestic Beef Top Round Carpaccio  
with Horseradish Chaliapin Sauce  
国産牛内もも肉のカルパッチョ  
レフォル・シャリアピンソース  
2200(2420)

## SALAD

Warm Seasonal Vegetable and Green Salad  
温野菜グリーンサラダ  
800(880)

Caesar Salad with Wood-fired Bacon,  
Seasonal Vegetables and House Caesar Dressing  
薪焼きベーコンと  
彩野菜のロメインシーザーサラダ  
特製シーザードレッシング  
1200(1320)

## FROMAGE

Each  
各種 1000(1100)

Camembert de Normandie  
カマンベール・ド・ノルマンディ  
Roquefort  
ロックフォール  
1273(1400)

Brie de Meaux  
ブリ・ド・モー  
Cheese Platter  
盛り合わせ  
3600(3960)

Mimolette  
ミモレット

Comté  
コンテ

Scamorza  
スカモルツァ

## SOUP

Roasted Corn Velouté with Consommé Gelée  
焼きとうもろこしのヴァルーテ  
コンソメジュレ  
1200(1320)

Today's Soup  
本日のスープ  
Ask

## BREAD

Sourdough Bread  
サワードゥブレッド  
2P 364(400)  
4P 728(800)

Petit Blanc  
プティブラン  
2P 546(600)  
4P 1091(1200)

Butter  
バター  
100(110)

# MAIN

Wood-fired Grill  
薪焼きグリル

House Dry-Aged Beef

自社熟成ドライエイジングビーフ \*数量限定

House Dry-Aged Beef T-Bone Steak

自社熟成ドライエイジングビーフ Tボーン  
Ask

House Dry-Aged Beef L-Bone Steak

自社熟成ドライエイジングビーフ Lボーン  
Ask

Japanese Beef Chateaubriand

国産牛シャトーブリアン

\*数量限定 150g 8000(8800)

Japanese Beef Tenderloin

国産牛フィレ肉

150g 6800(7480)

300g 13600(14960)

400g 18000(19800)

US Premium Beef Skirt Steak

USプレミアムビーフハラミ

150g 3364(3700)

300g 6728(7400)

400g 8955(9850)

New Zealand Lamb Chops

ニュージーランド産骨付きラム肉

2P 4200(4620)

追加1P 2700(2970)

Hungarian Magret Duck Breast

ハンガリー産マグレ鴨のロース

150g 2400(2640)

300g 4200(4620)

Grilled Tasmanian Salmon with Sea Urchin Vin Blanc Sauce,  
Topped with Salmon Roe

タスマニア産サーモンのグリル

雲丹のソース・ヴァン・ブラン

いくら添え

3150(3465)

## SIDE DISH

Creamy Mashed Potatoes

マッシュポテト

800(880)

Sautéed Spinach

ほうれん草のソテー

800(880)

Grilled Asparagus

アスパラガスのグリル

1273(1400)

Pan-seared Foie Gras

フォアグラのポワレ \*数量限定

2400(2640)

Assorted Wood-fired Grilled Vegetables

薪焼きグリル野菜の盛り合わせ

2400(2640)

## PASTA & RISOTTO

Rich Mushroom Duxelles Risotto with Parmigiano Reggiano

マッシュルームデュクセルと  
パルミジャーノチーズの濃厚リゾット

1800(1980)

Maximum Egg Carbonara

マキシマム卵のカルボナーラ

1800(1980)

Dry-Aged Beef Bolognese

ドライエイジングビーフボロネーゼ

1800(1980)

Peperoncino with Baby Sardines, Spring Cabbage, and Bottarga

釜揚げしらすと春キャベツの  
ペペロンチーノ カラスミ風味

1800(1980)

Topping Truffle Slices

トッピング：トリュフスライス \*数量限定

1364(1500)

## HOT MAIN DISH

Special Beef Curry

ビーフカレー \*数量限定

1950(2145)

Matsukasa-style Crispy Tilefish,  
Bouillabaisse Jus, Saffron Risotto

甘鯛の松笠揚げ

ブイヤベースとサフランのリゾット

2400(2640)

Navarin d Agneau Braised Lamb  
with Tomatoes and Lentils

仔羊のトマト煮込み

ナヴァラン・ダニョーとレンズ豆

3500(3850)



# DESSERT

季節のフルーツタルト  
Seasonal Fruit Tart

1091  
(税込1200)

ムースショコラ  
エスプレッソとナッツの  
バタークリーム 2層仕立て  
Chocolate Mousse  
Layered with Espresso, Nuts  
& Buttercream

1091  
(税込1200)

焙じ茶のクレームブリュレ  
黒胡麻アイス添え  
Houjicha Crème Brûlée  
with Black Sesame Ice Cream

910  
(税込1000)

大人のキャラメルバナナ  
アイスクリーム  
Bittersweet Caramel Banana  
Ice Cream

700  
(税込770)

季節の自家製ソルベ  
Chef's seasonal House-made Sorbet

700  
(税込770)



仕入れ状況により内容が変わる場合があります  
Menu is subject to change due to availability

17時以降にご入店のお客様には、お一人様1,000円（税込1,100円）以上のご飲食をお願いしております1,000円未満の場合は差額を頂戴します  
For guests entering after 5:00 PM, we kindly ask for a minimum order of 1,000 (¥1,100 incl. tax) per person  
If the total is less than ¥1,000, the difference will be charged