

SMALL PLATES AND SALADS

Today's soup	650
本日のスープ	
Yellowtail carpaccio with grated daikon and white ponzu sauce	1,780
鰯のカルパッチョ 紅心大根と白ポン酢ドレッシング	
Split pea hummus topped with crunchy garbanzo	1,180
and za'atar spice, pita bread えんどう豆のハムス クリスピーガルバンゾーとザータースライス	
Roasted butternut squash with maple tahini sauce,	1,780
micro greens and crispy bulgur バターナッツカボチャのロースト ヨーグルトタヒニソース	
Kashmiri style lamb meatballs in yogurt sauce gushtaba style.....	1,850
ラムミートボールとヨーグルトグレイビーソース” グシュタバ”	
Burrata cheese with persimmon and crispy jamon serrano	1,500
柿とクリスピーハモンセラノのブラータチーズ	
Crispy fried calamari with sweet chili aioli.....	1,600
カラマリのフリット スイートチリアイオリ	
Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts.....	1,850
and chili lime dressing *Add fried soft shell crab 500 Add extra coriander 300 シュリンプのタイ風クランチャーサラダ チリライムドレッシング *トッピング ソフトシェルクラブフライ 500 コリアンダー 300	
Seasonal fruits and kale salad with fennel, farro, feta cheese,	1,850
almonds and honey vinaigrette フレッシュフルーツとフェタチーズのケールサラダ ハニーヴィネグレット	
Plant based salad with fried gnocchi, lotus root,.....	1,850
koshin radish and rice koji dressing フライドニョッキ 春菊 ゆり根のサラダ 糀ドレッシング	

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Margherita pizza with mozzarella, tomato sauce and fresh basil.....	1,880
モッツアレラ トマトソース バジルのマルゲリータ フラットブレッドピザ	
Snow crab and shaved turnips with yuzu scented cream sauce	2,100
ズワイ蟹と蕪 ホワイトソースのフラットブレッドピザ	
Stracciatella with roasted Brussels sprouts, red pepper	1,880
and anchovy garlic oil アンチョビガーリックと芽キャベツ ストラッチャテラのフラットブレッドピザ	

BIG PLATES

Colby Jack cheeseburger with smoked bacon.....2,580
onion pepper sauce, fries

コルビージャックチーズバーガー
ベーコンのグリルとオニオンペッパーソース

Grilled plant base soymilk cheeseburger on a milk buns, fries.....2,580
プラントベースチーズバーガー

Mediterranean spice marinated grilled swordfish.....3,000
with baked potato and yogurt sauce

クミンとコリアンダーでマリネしたメカジキのグリル
レバノン風バイクドポテトとヨーグルトソース

Grilled rare tuna steak with, quinoa, eggplant and.....3,200
tamari balsamic sauce

マグロのレアグリル たまり醤油ソースと茄子のバター焼き

Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese,2,600
mashed potatoes and wild arugula

スパイシーチキンカツレット マリボーチーズ
フレッシュトマトとマッシュポテト

Grilled honey rosemary lamb chops.....3,600
with walnut anchovy brown butter and roasted onion

蜂蜜とローズマリーでマリネしたラムチョップのグリル
アンチョビとクルミのブラウンバター

Grilled Kinka pork loin with.....3,200
grilled seasonal vegetables and green chili miso

金華豚のグリル 唐辛子味噌と季節の野菜

Black garlic marinated grilled beef hanger steak.....4,800
T.Y. stout reduction and cauliflower

黒ニンニクでマリネした牛ハラミのステーキ
黒ビールのソースとカリフラワー

PASTA / RISOTTO

Pappardelle with Kinka pork and porcini ragu sauce, Grana padano...2,600
金華豚のラゲとポルチーニのパッパルデッレ

Linguine with sea urchin, ao nori and EVOO.....2,900
雲丹とアオサクリームソースのリングイネ

Spaghettini with vegan bolognese, eggplant,.....2,300
shiitake and vegan parmesan

プラントベースミートのビーガンボロネーゼ スパゲティニー

Shiso and shrimp risotto with roast nagaimo and bottarga.....2,400
海老とカラスミの紫蘇ジェノベーゼリゾット

Please scan for allergy information | アレルギーメニューの詳細はこちらから：



————— **DINNER COURSE ¥6980** —————

**AMUSE + APPETIZER + PASTA/RISOTTO
MAIN DISH + DESSERT**

Please choose one from each category (21:00 L.O.)
お好きなメニューを各カテゴリーから1品ずつお選びいただけます

- AMUSE -

Today's soup
本日のスープ

Scallop and yam shooter with dashi jelly and tobiko
帆立と山芋 あご出汁のシューター

Mini mushroom duxelles tarts with jamon serrano
キノコのデュクセルとハモンセラノのパニプリタルト

Jamon serrano & Chorizo salami
ハモンセラノ & チョリソーサラミ

- APPETIZER -

Yellowtail carpaccio with grated daikon
and white ponzu sauce
鰯のカルパッチョ 紅心大根と白ポン酢ドレッシング

Burrata cheese with persimmon and crispy jamon serrano
柿とクリスピーハモンセラノのブラータチーズ

Kashmiri style lamb meatballs in yogurt sauce gushtaba style
ラムミートボールとヨーグルトグレイビーソース”グシュタバ”

Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts and chili lime dressing
シュリンプのタイ風クランチーサラダ チリライムドレッシング

Seasonal fruits and kale salad with fennel, farro, feta cheese,
almonds and honey vinaigrette
フレッシュフルーツとフェタチーズのケールサラダ
ハニーヴィネグレット

- PASTA / RISOTTO -

Pappardelle with Kinka pork and
porcini ragu sauce, Grana padano
金華豚のラグーとポルチーニのパッパルデッレ

Linguine with sea urchin, ao nori and EVOO
雲丹とアオサクリームソースのリングイネ

Shiso and shrimp risotto with roast nagaimo and bottarga
海老とカラスミの紫蘇ジェノベーゼリゾット

- MAIN DISH -

Mediterranean spice marinated grilled swordfish
with baked potato and yogurt sauce
クミンとコリアンダーでマリネしたメカジキのグリル
レバノン風バイクドポテトとヨーグルトソース

Grilled rare tuna steak with, quinoa, eggplant
and tamari balsamic sauce
マグロのレアグリル たまり醤油ソースと茄子のバター焼き

Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese,
mashed potatoes and wild arugula
スパイシーチキンカツレット マリボーチーズ
フレッシュトマトとマッシュポテト

Grilled honey rosemary lamb chops
with walnut anchovy brown butter and roasted onion
蜂蜜とローズマリーでマリネしたラムチョップのグリル
アンチョビとクルミのブラウンバター

Grilled Kinka pork loin with
grilled seasonal vegetables and green chili miso
金華豚のグリル 唐辛子味噌と季節の野菜

Black garlic marinated grilled beef hanger steak
with T.Y. stout reduction and cauliflower
黒ニンニクでマリネした牛ハラミのステーキ
黒ビールのソースとカリフラワー

- DESSERT -

Hazelnut and chocolate gianduja terrine
with berry sauce and milk gelato
ヘーゼルナッツとヴァローナチョコレートの特リヌ
ラズベリーソース

Purple sweet potato mont blanc with black sesame cake,
whipped cream and vanilla gelato
紫芋のモンブラン ホイップクリームとバニラアイス

Japanese pear and Greek yogurt panna cotta with pear sorbet
和梨とヨーグルトのパンナコッタ

Chai chiffon cake with caramel whipped cream
チャイのシフォンケーキ
ミルクティージェラートとキャラメルホイップ

Maple cheesecake with caramelized walnuts and vanilla gelato
バイクドメープルチーズケーキ
クルミのキャラメリゼとバニラジェラート

Today's selection of gelato and sorbet
本日のジェラートソルベ