

APPETIZERS

Tanba kuro-tori chicken prosciutto, mixed olives and house smoked nuts 丹波黒鶏の生ハム、ミックスオリーブとスモークナッツ	¥1,200
Roasted beets and garbanzo bean hummus with tofu crumbles, country bread rusks ローストビーツとひよこ豆のハムス 豆腐クランブル	¥980
Melon with mascarpone tofu shiraae and prosciutto 国産メロンとプロシュート 近喜豆腐の白和え	¥980
Crispy fried potatoes with parmesan cheese and harissa aioli クリスピーフライドポテト パルミジャーノとハリサアイオリ	¥980
Crispy buttermilk fried chicken with turmeric, ginger and honey mustard dipping sauce, 2pc バターミルクフライドチキン ターメリックジンジャー ハニーマスタードソース	¥1,200
Fresh snapper ceviche tostadas with avocado, red Japanese chili, myoga and kabosu zest 真鯛とアボカドの山椒セビーチェ トスターダスタイル	¥1,500
Burrata with yellow tomato coulis and fresh basil イタリア産ブラータチーズ イエロートマトのカプレーゼ	¥1,600
Kale and mizuna salad with farro, fried tofu and green goddess dressing ファッコと厚揚げのケールサラダ グリーンゴッデスドレッシング	¥1,600
Spicy shrimp sauteed with 'nduja, sausage, Kujo negi, country bread rusks シュリンプとソーセージのスパイシーガーリックソテー インドウイヤソース	¥1,600
Roasted yuba tofu wrapped asparagus with salted koji lemon sauce and quinoa 湯葉巻きグリーンアスパラガスのソテー レモン塩麹とキヌアサラダ	¥2,200
Juicy Wagyu meatloaf with teriyaki and date sauce 和牛ミートローフ テリヤキデーツソース	¥1,800

MAIN

Wagyu burger with truffle onion jam, bacon, mushrooms, Gouda and cheddar cheese on a beer bun with herbed potato chips 和牛ベーコンチーズバーガー トリュフオニオンジャム、おからマッシュ ハーブポテトチップス	¥3,000
Sesame crusted rare tuna steak with okara tamari sauce and Manganji peppers マグロのレアステーキ おからとたまり醤油のグレイズソース	¥2,900
Shiso risotto with fresh sea urchin, nozawana and aonori nuts 雲丹と野沢菜のリゾット シソジェノベーゼソース	¥3,200
Japanese F1 beef sirloin with tofu creamed spinach and kanzuri romesco sauce 国産牛サーロインステーキ 豆乳クリームスピナッチ かんずりロメスコソース	¥4,500

