

## APPETIZERS

Bacon cream cheese stuffed dates with house smoked nuts デーツとベーコンクリームチーズ スモークナッツ .....	¥980
Tofu and garbanzo hummus with crispy garbanzo beans and country bread rusks おからハムスとクリスピーガルバンゾー カンバーニユラスク.....	¥980
Kinkan with mascarpone and tofu shiraae 金柑とマスカルポーネの白和え .....	¥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
Marinated salmon and roasted beets tartar with labneh and potato chips サーモンとローストビーツのタルタル ヨーグルトラブネ .....	¥1,500
Sauteed daikoku shimeiji, maitake and awabidake mushrooms with oyster balsamic sauce 大黒しめじとアワビ茸と舞茸のソテー オイスターバルサミコソース .....	¥1,600
Kale and mizuna salad with farro, tomatoes, fried tofu, kombu dressing and nori cashews 厚揚げとファッコのケールサラダ 昆布ドレッシング .....	¥1,680
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
Bacon and honey roasted seasonal carrots with lemon dressed quinoa salad 有機ベビー人参のハニーロースト ベーコンとキヌアサラダ .....	¥1,800
Deep fried snow crab cake with sake kasu and white dashi coulis ズワイガニとカニ味噌のクラブケーキ 酒粕ソース.....	¥1,600

## MAIN

Wagyu burger with truffle onion jam, bacon, sautéed mushrooms, gouda, cheddar cheese and creamy tofu spread on a toasted 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 .....	¥3,300
Rare tuna steak with Cajun spice, sautéed black green soybeans, farro and turnips マグロのケイジャンレアステーキ 丹波黒枝豆とファッコのソテー .....	¥3,000
Roasted chicken leg with kanzuri orange sauce and sauteed kale 国産骨付き鶏もも肉のロースト ケールソテーとカンズリオレンジソース .....	¥2,800
Spaghetti and wagyu meatballs in a light cream sauce with Grana Padano cheese 和牛ミートボールのクリームスパゲッティ .....	¥2,800
Japanese F1 beef sirloin with sweet potato puree and bamboo charcoal yubeshi miso 国産牛サーロインステーキ スイートポテトマッシュ ゆべし味噌 .....	¥4,500

