

冷製アペタイザー / Cold Appetizers

- 海老とアヴォカドのセルクル仕立て / フルーツマトのマリネ、バジルオイル** 1,600円
Layered shrimp and avocado / marinated tomato, basil oil
- 戻り鰹のタタキ 中華風 / 香味野菜** 1,400円
Chinese-style seared bonito (Katsuo no Tataki) / vegetables
- スモークサーモン デイル風味 / リーフサラダ、オニオン、レモン** 1,400円
Smoked salmon with dill / leafy green salad, onion, lemon
- シャルキュトリーの盛り合わせ / オリーブ、ピクルス** 1,300円
Assorted charcuterie / olives, pickles
- 鯖のリエット レモンの香り** 1,000円
Mackerel rillettes with lemon

サラダ / Salad

- 鴨の胸肉と秋野菜のサラダ / クルミ、バルサミコ酢のドレッシング** 1,500円
Duck breast and autumn vegetables salad / walnuts, balsamic dressing
- 秋野菜のサラダ / 茸、南瓜、栗、銀杏、さつま芋** 1,000円
Autumn vegetables salad / mushroom, pumpkin, chestnuts, ginkgo nuts, sweet potato
- シーザーサラダ / ロメインレタス、パルメザンチーズ** 800円
Caesar salad / romaine lettuce, Parmesan cheese

温製アペタイザー / Hot Appetizers

- 小海老と貝類のアヒージョ / 小海老、帆立貝、ムール貝、アサリ** 1,500円
Ajillo / shrimp, scallop, mussel, clam
- ムール貝の白ワイン蒸し / ガーリックとパセリのバターソース** 1,200円
Steamed mussels in white wine / garlic and parsley butter sauce
- 秋茄子とカプレーゼのブルスケッタ** 1,200円
Eggplant and Caprese bruschetta
- ガーリックシュリンプとアヴォカドのブルスケッタ** 1,200円
Garlic shrimp and avocado bruschetta

税込 / Tax included

魚料理 / Fish Dishes

- 戻り鰹と秋野菜の瞬間スモーク** / 柑橘類とニンニクのソース 1,800円
Pan-seared sea bream / clam risotto, summer vegetables, tomato sauce
- サーモンのムニエル デイル風味** / マッシュポテト、秋野菜、焦がしバターソース 1,700円
Salmon meunière with dill / mashed potatoes, browned butter sauce
- シーフードのフリット** / フライドポテト、タルタルソース、レモン 1,700円
Deep fried seafood / fried potato, tartar sauce, lemon

肉料理 / Meat Dishes

- 国産牛リブローズ肉のグリル** / 温野菜、グレイビー 3,900円
Grilled Japanese beef rib-eye / vegetables, grain mustard, gravy
- オーストラリア産 牛フィレ肉のグリル** / 温野菜、グレイビー 3,200円
Grilled Australian beef fillet / vegetables, grain mustard, gravy
- 仔牛ロース肉のカツレツ サラダ仕立て** / リーフサラダ、パルメザンチーズ、レモン 2,600円
Veal loin cutlet salad-style / leafy green salad, Parmesan cheese, lemon
- 国産若鶏モモ肉のソテー** / 茸のフリカッセ、秋野菜、タリアテッレ 1,900円
Pan-fried chicken thigh / mushroom fricassée, autumn vegetables, tagliatelle
- ソーセージ3種類とシュークルートの盛り合わせ** / ジャガイモ、粒スタード 1,400円
Assorted sausage and choucroute / potato, whole grain mustard

リゾット / Risotto

- トリュフとシャンピニオンのリゾット** / パルメザンチーズ、黒胡椒のソース 1,600円
Truffle and champignon risotto / Parmesan cheese, black pepper sauce
- サーモンと秋野菜のリゾット** / パルメザンチーズ、トマトソース 1,600円
Salmon and autumn vegetables risotto / Parmesan cheese, tomato sauce
- バケット (5枚)** 250円
Baquette (5slices)

税込 / Tax included

パスタ、麺 / Pasta、Noodles

スパゲティ ペスカトーラ / 小海老、帆立貝、アサリ、ムール貝
Spaghetti Pescatora / shrimp, scallop, clam, mussel

1,500円

スパゲティ ボロネーゼ / 秋茄子、トマト、パルメザンチーズ
Spaghetti Bolognese / eggplant, tomato, Parmesan cheese

1,500円

上海風焼きそば / 豚、小海老、烏賊

Shanghai-style stir-fried noodles / pork, shrimp, squid

1,400円

デザート / Desserts

アイスクリーム または シャーベット

Ice cream or sherbet

600円

シェフのおまかせ6品セット

前菜3品・魚料理1品・肉料理1品・本日のパスタ

6,500円

※ ご予約なしで2名様より承ります

※ アレルギーをお持ちの方はご注文時にお申し付けください

シェフのおまかせ6品セット+フリースタイルドリンク

9,000円

※ビール/ワイン/ウイスキー/ソフトドリンクからお選びください

※ご注文から2時間まで

※フリースタイルドリンクのみのご注文はできません

税込 / Tax included

食物アレルギー等がございましたら、あらかじめお申し付けください。
また、米飯類・米加工品の産地情報についてもお尋ねください。

If you have any food allergies, please let the staff know in advance.
For inquiries about rice-based foods, Kindly ask our service staff.