

# FOOD

ビーフジャーキー Beef jerky	¥800
Mix ローストナッツ Mixed nuts	¥800
色とりどりのドライフルーツ Dry fruit	¥800
季節野菜のピクルス Pickles	¥800
自家製ブランデーガナッシュ Brandy ganache	¥1,000
国産和牛モモ肉のタルタル セルクル仕立て Wagyu steak tartare	¥1,520
トレヴィーゾと青リンゴのサラダ ゴルゴンのソース Trevizo and green apple salad gorgon sauce	¥1,380
フルーツマトのカプレーゼ Caprese of fruit tomatoes	¥1,450
日替わりブルスケッタ Daily bull-sketter	¥1,200
5種のチーズの盛り合わせ Assorted 5 kinds of cheese	¥2,200
3種の生ハム盛り合わせ Assorted 3 kinds of raw ham assorted	¥1,600
4種の前菜盛り合わせ Assorted 4 kinds of appetizers	¥1,800
イカのフリット ソース・カレットイエラ Squid fritter carrettiera sauce	¥1,400
フィッシュ&チップス 白トリュフオイル風味 Fish & chips white truffle oil flavor	¥1,300
ソーセージのグリル サルシッチャとチオリソー Grilled sausage salsicha & chorizo	¥1,620

# FOOD

ソフトシェルシュリンプのアヒージョ Ahijo of soft shell shrimp	¥1,400
活け 天然鮮魚のアクアパッツァ Aquapatza	FULL ¥3,000 / HALF ¥1,800
サーモンのミ・キュイ 玉ねぎのブルーテ 赤キャビアを添えて Saumon mi cuit onion veloute	¥1,620
鮮魚のカルパッチョ Carpaccio	¥1,500
子羊のロースト 香草パン粉仕立て Roast lamb fragrance bread crumbs tailoring	¥3,300
国産A5黒毛和牛とフォアグラのロッシーニ ソース・ヴァン・ルーージュ Domestic A5 black-haired wagyu and foie gras rossini sauce van rouge	¥4,200
米澤豚肩ロース肉のグリル プロヴァンス風バルサミコのソース Grilled yonezawa pork provence-style balsamic sauce	¥2,300
ペペロンチーノ ごぼうとアマランサスのニュアンス Peperoncino burdock and the nuance of amaranthus	¥1,450
南イタリア風ペスカトーレ・ロツソ Southern Italian style pescatore rosso	¥1,700
雲丹を乗せた贅沢カルボナーラ Luxury carbonara with sea urchin	¥2,000
バジル香るジェノバ・ゼのリゾット Basil-scented genovese risotto	¥1,500
金箔を使ったミラノ風リゾット Milan-style risotto with gold leaf	¥1,700
エスプレッソ・マティーニのティラミス Tiramisu of espresso martini	¥1,360
カマンベールと洋酒のチーズテリーヌ Camembert and western-style cheese terrine	¥1,480

テーブルチャージお一人様500円、サービス料10%をいただいております。

There is a cover charge of 500 yen per guest, and a 10% service charge.