

## Oysters

本日のフレッシュ・オイスター Today's Fresh Oyster	3 Types Platter 1 Piece	2500 900
牡蠣とマッシュルームのグラチネ Oyster and Mushroom Gratin	1 Piece	950

## Cold

愛媛県産 シマアジのマリネ 焼き茄子とフェネルのサラダ Marinated horse mackerel with grilled eggplant and fennel salad		1900
ブッラータチーズと季節のフルーツ Burrata and Seasonal Fruits		2300
軽くスモークした紅富士サーモン 乾燥ケッパーとオリーブ Smoked Salmon		1800
スペイン産 生ハム “ハモン・デ・テルエル” Raw Ham		1600
フォアグラと林檎のキャラメリゼ パンデピスのクラフティ Foie Gras and Caramelized Apple Pandepice Clafoutis		1000
フレッシュケールのサラダ キヌア ナッツ ドライフルーツ Kale Salad with Quinoa, Nuts, Dried Fruits		1600

## Hot

カリフラワーステーキ 檸檬とカシューナッツ Roasted Cauliflower with Lemon and Cashew Nuts		1600
パンチェッタと新玉ねぎのタルトフランベ Tarte flambée with pancetta and fresh onions		1650
グリーンアスパラとマッシュルームのリゾット 自家製カラスミ Risotto of green asparagus and mushrooms		1700
骨付き仔羊のロースト フムスとトマトサルサ Roasted bone-in lamb with hummus and tomato salsa	1 Piece	1100

## Fries

北海こがねとミックスハーブのフレンチフライ “Hokkaikogane” French Frie		1450
フィッシュアンドチップス Fish and Chips		1500

## Main

黒毛和牛の炭火焼き 薫の香りのプレゼンテーション Charcoal-Grilled wagyu beef	120g 240g	4600 8900
岩手県産 岩中豚のグリル ピペラード添え Grilled Iwachu pork with piperade		3600
土佐鴨の低温ロースト ジュニエーブル 土佐甘とう 赤ワインのソース Low Temperature Roasted Tosa Duck		4200
オマール海老のロースト アイオリとサフランのソース Roasted Lobster with Aioli and Saffron Sauce		3400

## Meal

いわて短角牛のクラシック・バーガー Wagyu Beef Hamburger		2800
有機マッシュルームと黒トリュフのタリオリーニ Tagliolini with Black Truffle, Organic Mushrooms and Ham		2800
サザエとオクラのジェノベーゼ カサレッチェ Genovese Casarecce with turban shell and okra		2500

## Dessert

ライチのエスプーマ オーツミルクのアイスクリームとジャスミンのジュレ Lychee espuma with oat milk ice cream and jasmine jelly		1200
オレンジの生チョコ ベルガモット グランマニエ Orange and Raw Chocolate		900
ニューヨーク・チーズケーキ Baked Cheese Cake		1000
ピーチ・メルバ 白桃 バニラ ラズベリー Peach Melba		1400

上記税込価格に、17時以降は10%のサービス料を頂戴いたします。  
10% service charge will be added to the above tax-included price after 5pm.