

APPETIZER

Lychee-scented House-made Pickles
自家製 ピクルス ライチの香り
600(660)

Chef's Selection Quiche
シェフの気まぐれキッシュ
800(880)

Pâté de Campagne
パテ・ド・カンパーニュ
1091(1200)

Seafood Fritters with Guacamole and Beetroot Râpée
Served with Black Vinegar Reduction
魚介のフリット ワカモレとビーツラペ 黒酢のソース
1400(1540)

Onion Blancmange, Caviar, Chilled Vichyssoise
淡路島産玉ねぎのブランマンジェ キャビア添え
冷製ビシソワーズと共に
1600(1760)

House-made Black Truffle Fries
自家製 黒トリュフポテトフライ
1600(1760)

Fresh Oysters
フレッシュオイスター
1P/700(770)
4P/2500(2750)

Yellowtail Crudo with a Hint of Wood Smoke and
Citrus Ravigote
鰯のクルード 薪の香り 柑橘のラヴィゴット
1650(1815)

Assorted Charcuterie
シャルキュトリー盛り合わせ
2200(2420)

Burrata and Amara Tomato Caprese with Olive Oil Gelato
ブッラータチーズとアマーラトマトのカプレーゼ
オリーブオイルのジェラートと共に
2200(2420)

Domestic Beef Top Round Carpaccio with
Horseradish Chaliapin Sauce
国産牛内もも肉のカルパッチョ
レフォール・シャリアピンソース
2200(2420)

Foie Gras Terrine
フォアグラのテリーヌ
2400(2640)

SALAD

Warm Seasonal Vegetable and Green Salad
温野菜グリーンサラダ
900(990)

Wood-fired Bacon and Colorful Vegetable Romaine Caesar Salad
薪焼きベーコンと彩り野菜のロメインシーザーサラダ
特製シーザードレッシング
1300(1430)

FROMAGE

Cheese Platter
盛り合わせ 4種
2400(2640)

Each 1000(1100)

Camembert de Normandie
カマンベール・ド・ノルマンディ

Comté
コンテ

Mimolette
ミモレット

Roquefort
ロックフォール

SOUP

Today's Soup
今日のスープ
900(990)

BREAD

Sourdough Bread
サワードゥブレッド
2P / 364(400) 4P / 728(800)

Petit Blanc
プチブラン
2P / 546(600) 4P / 1091(1200)

Butter
バター
100(110)

MAIN

Wood-fired Grill

TOPPING

Wholegrain mustard

粒マスタード

Raifort

西洋わさび

各 200(220)

House Dry-Aged Beef Sirloin Steak

自社熟成ドライエイジングビーフ
サーロイン

150g / 6300(6930)

200g / 8400(9240)

300g / 12500(13750)

Japanese Beef Chateaubriand

国産牛シャトーブリアン 数量限定

150g / 8000(8800)

Japanese Beef Tenderloin

国産牛フィレ肉

150g / 6800(7480)

300g / 13600(14960)

400g / 18000(19800)

US Prime Beef Outside Skirt Steak

US プライムビーフハラミ

150g / 3364(3700)

300g / 6728(7400)

400g / 8955(9850)

House Dry-Aged Beef T-Bone Steak

自社熟成ドライエイジングビーフ
Tボーン

800g / 24000(26400) 2~3名

1200g / 36000(39600) 4~5名

上記以外 スタッフにお尋ねください

New Zealand Lamb Chops

ニュージーランド産骨付きラム肉

2P / 4200(4620)

+1P / 2700(2970)

Hungarian Magret Duck Breast

ハンガリー産マグレ鴨のロース

150g / 2800(3080)

300g / 5600(6160)

Grilled Tasmanian Salmon with Vin Blanc Sauce,

Topped with Salmon Roe

タスマニア産サーモンのグリル
ソースヴァンプラン いくら添え

3150(3465)

SIDE DISH

Mashed Potatoes

マッシュポテト

800(880)

Creamed Spinach

クリームスピナッチ

800(880)

Potato Fritters

ジャガイモのフリット

1200(1320)

Grilled Asparagus

アスパラガスのグリル 4本

1500(1650)

Pan-seared Foie Gras

フォアグラのポワレ 数量限定

2400(2640)

Assorted Wood-fired Grilled Vegetables

薪焼きグリル野菜の盛り合わせ

2400(2640)

Roasted Awaji Onion

淡路島産玉ねぎのじっくりロースト

800(880)

PASTA & RISOTTO

Rich Mushroom Duxelles Risotto

with Parmigiano Reggiano

マッシュルームデュクセルと
パルミジャーノチーズの濃厚リゾット

1800(1980)

Truffle Carbonara

トリュフカルボナーラ

2800(3080)

Dry-Aged Beef Bolognese

ドライエイジングビーフボロネーゼ

1800(1980)

Today's Pasta

本日のパスタ

1600(1760)

Topping Truffle Slices

トッピング: トリュフスライス 数量限定

1364(1500)

HOT MAIN

Japanese Beef Curry (Limited)

国産牛ビーフカレー 数量限定

1950(2145)

Matsukasa-style Crispy Tilefish, Bouillabaisse Jus,

Saffron Risotto

甘鯛の松笠揚げ ブイヤベースとサフランのリゾット

2800(3080)

Navarin d'Agneau Braised Lamb with Tomatoes

仔羊のトマト煮込み ナヴァラン・ダニョー

3500(3850)

デザートは別紙にてご用意しております。仕入れ状況により内容が変わる場合があります
Please see our separate menu for desserts. Menu is subject to change due to availability

