

Appetizer & Snacks

アペタイザー & スナック

Oyster オイスター			
モルネーソースのグラタン	Gratin with Mornay Sauce	1個	¥500
ハーブバターグリル	Grilled with Herb Butter	1個	¥500
フライ ブルーチーズと ほうれん草のソース	Fried with Blue Cheese and Spinach Sauce	1個	¥500

Prosciutto & Salami プロッシュート & サラミ		
ハモンセラーノ	Jamon Serrano	¥500
プロッシュートディパルマ	Prosciutto di Parma	¥700
サンダニエーレプロッシュート	Prosciutto di San Daniele	¥800
コッパ	Coppa	¥500
モルタデッラ	Mortadella	¥500
サラミ	Salami	¥600
盛り合わせ	Assorted Prosciutto and Salami Plate	¥1,800

Cheese チーズ		
ゴルゴンゾーラ	Gorgonzola	¥600
パルミジャーノレッジャーノ	Parmigiano Reggiano	¥600
タレggio	Taleggio	¥600
盛り合わせ	Assorted Cheese Plate	¥1,500

Other その他		
オリーブの盛り合わせ	Assorted Olives	¥350
ミックスナッツ	Mixed Nuts	¥350
5種類の野菜のピクルス	5 Kinds of Pickled Vegetables	¥450
ドライフルーツの盛り合わせ	Assorted Dried Fruits	¥700
フレンチフライ トリュフ風味	Truffle Flavored French Fries	¥700
数種の野菜のクリュディテ盛り合わせ	Assorted Vegetables Crudites Salad Plate	¥1,200

Starter 前菜		
10種類以上の農園直送野菜の 菜園風サラダ	Farmer's Salad using Many Kinds of Fresh Vegetables	¥1,200
牡蠣のフリッタータ ゴルゴンゾーラと ほうれん草のクリーム	Oyster Frittata, Gorgonzola and Shrimp Cream	¥1,300
ポルチーニ茸のヴルーテ	Porchini Mushrooms Veloute Soupe	¥1,200
帆立貝のポワレ カリフラワーの クリームとガスコーニュソース	Sauted Scallop, Cauliflower Puree and Gascongne Sauce	¥1,500
阿波尾鶏とフォアグラのプレッセ トリュフの香り	“AWAO” Chicken and Foie Gras Terrine Truffle Flavor	¥1,800
オマール海老と根セロリの サラダ仕立て	Lobster Salad and Celeriac Lemoulade	¥1,800

※ お会計時、別途消費税が加算されます。

Pasta & Risotto

パスタ & リゾット

スパゲッティーニ アサリ、セミドライトマト、葉の花、 ガーリックソース	Spaghettini Clams, Semi-Dried Tomatoes and Canola Flower with Garlic Sauce	¥1,400
スパゲッティ グアンチャーレ、モzzarella、 フレッシュトマトソース	Spaghetti Guanchare and Mozzarella Cheese with Fresh Tomato Sauce	¥1,500
ブカティーニ イワシ、フィネル、松の実、シチリアンソース	Bucatini Sardine, Fennel and Pine Nut with Sicilian Sauce	¥1,700
タリアテッレ 牛頬肉、ケッパー、ラグーソース	Tagliatelle Beef Cheek Ragu and Capers	¥1,800
ラビオリ 天使の海老、ペペロナータ、オレガノ	Ravioli Angel Shrimp, Peperonata and Oregano	¥1,800
ファルファーレ 3種の豆、ミント、ガーリックレモンクリーム	Farfalle 3 Kinds of Beans and Mint with Garlic Lemon Sauce	¥1,600
オレキエッテ サルシッチャ、スティックセニョール、セージクリーム	Orecchiette Salsiccia Sausage and Broccolini with Sage Cream	¥1,600
ニョッキ 季節のキノコ、ほうれん草、 ゴルゴンゾーラクリーム	Gnocchi Seasonal Mushrooms and Spinach with Gorgonzola Cream	¥1,650
リゾット イカ墨、ドライトマト、カラスミ、ライムゼスト	Risotto Squid Ink, Dried Tomatoes, Bottarga and Zest a Lime	¥1,600

Main メイン		
本日の鮮魚のアクアパッツァ	Acqua Pazza using Today's Fresh Fish	Ask
オマール海老の香草バターグリル	Grilled Lobster with Herb Butter	half ¥1,850 full ¥3,200
鴨胸肉のプランチャ焼き バルサミコソース	Duck Breast “Teppanyaki” with Balsamic Sauce	¥2,100
イベリコ豚のグリエ グレモラータソース	Grilled Iberian Pork with Gremolata Sauce	¥2,300
黒毛和牛リブロースのステーキ グレイビーソース	Japanese Black Beef Rib Steak with Gravy Sauce	¥3,200

パン	Bread	¥200
----	-------	------

Dessert デザート		
ババのラム酒風味	Rum Flavored Baba	¥600
ティラミスのベリーソース添え	Tiramisu with Berry Sauce	¥600
フォンダンショコラ	Fondant Chocolate	¥700
カンノーリ リコッタクリーム	Cannoli Ricotta Cream	¥700
アイスクリーム、ソルベ 各種	Assorted Ice Cream	¥600

* All prices are tax excluded.

Drinks

ドリンク

Aperitif 食前酒

スパークリングワイン	Sparkling Wine	¥600
キール	Kir	¥600
キールロワイヤル	Kir Royale	¥700
マティーニ	Martini	¥650
ネグロニ	Negroni	¥650

Wine ワイン

グラス赤ワイン	Red Wine / Glass	¥500
グラス白ワイン	White Wine / Glass	¥500

Highball ハイボール

角ハイボール (レモン×ソーダ)	Kaku Highball (Lemon×Soda)	¥580
ビームハイボール (ソーダ)	Jim Beam Highball (Soda)	¥580
メーカーズクラフトハイボール (オレンジピール×ソーダ)	Maker's Craft Highball (Orange peel×Soda)	¥600

Whisky ウイスキー

角	Kaku	¥580
ジムビーム (バーボン)	Jim Beam (Bourbon)	¥580
メーカーズマーク (バーボン)	Maker's Mark (Bourbon)	¥650
白州 (シングルモルト)	Yamazaki (Single malt)	¥880
山崎 (シングルモルト)	Hakushu (Single malt)	¥880
山崎 12年 (シングルモルト)	Yamazaki 12years (Single malt)	¥1,500
ラフロイグ 10年 (シングルモルト)	Laphroaig 10years (Single malt)	¥950
響 ジャパニーズ ハーモニー	Hibiki Japanese Harmony	¥950
マッカラン 12年 (シングルモルト)	Macallan 12years (Single malt)	¥1,000

Cocktail カクテル

カンパリオレンジ	Canpari Orange	¥650
ジントニック	Gin Tonic	¥650
スクリュードライバー	Screwdriver	¥650
モスコミュール	Moscow Mule	¥650
テキーラサンライズ	Tequila Sunrise	¥650
カシスソーダ	Cassis Soda	¥650
シャンディガフ	Shandy Gaff	¥650
ファジーネーブル	Fuzzy Navel	¥650
カルーアミルク	Kahlua Milk	¥650
モヒート	Mojito	¥650

Plum wine 梅酒

山崎梅酒	Yamazaki Umeshu	¥650
------	-----------------	------

※ アルコール類のご注文の際、お通し代として¥500いただきます。
※ In case you order alcoholic drink, ¥500 will be charged for first appetizer.

Beer ビール

プレミアムモルツ (生ビール)	The Premium Malt's (Draft Beer)	¥580
カールスバーク / 瓶	Carlsberg / Bottle 330ml	¥600

Digestif 食後酒

グラッパ	Grappa	¥600
リモンチェットロ	Limoncello	¥500
ポルト酒	Port Wine	¥600
マディラ	Madeira Wine	¥600
ヴィンサント	Vin Santo	¥650

Alcohol-Free ノンアルコール

オールフリー (ノンアルコールビール)	All-Free (Alcohol-free Beer)	¥650
シンデレラ	Cinderella	¥700
シャーリーテンプル	Shirley Temple	¥700

Soft drink ソフトドリンク

ウーロン茶	Oolong Tea	¥500
リンゴジュース	Apple Juice	¥500
オレンジジュース	Orange Juice	¥500
パイナップルジュース	Pineapple Juice	¥500
ジンジャーエール	Ginger Ale	¥500
コーラ	Cola	¥500
エビアン	Evian 33cl	¥600
ペリエ	Perrier 33cl	¥600
サンペレグリノ	Sanpellegrino 75cl	¥850

Cafe & Tea カフェ & ティー

エスプレッソ	Espresso	¥580
ドッピオ	Doppio	¥650
ブレンドコーヒー	Coffee	¥580
アイスコーヒー	Iced Coffee	¥580
アメリカンコーヒー	Americano	¥580
カフェラテ	Cafe Latte	¥650
カプチーノ	Cappucino	¥650
紅茶 各種	Tea	¥580
ハーブティー 各種	Herb Tea	¥580
アイ스티ー	Iced Tea	¥580
ロイヤルミルクティー	Royal milk Tea	¥650

※ お会計時、別途消費税が加算されます。
※ All prices are tax excluded.

Full-course dinner
フルコース

¥ 3,000

前菜、パスタ & リゾットから一品ずつお選びください。
Please choose one from each APPETIZER and PASTA & RISSOT.

AMUSE	アミューズ Amuse
APPETIZER	10 種類以上の農園直送野菜の菜園風サラダ Farmer’s Salad using Many Kinds of Fresh Vegetables 牡蠣のフリッタータ ゴルゴンゾーラとほうれん草のクレーマ Oyster Frittata, Gorgonzola and Shrimp Cream ポルチーニ茸のヴルーテ Porchini Mushrooms Veloute Soupe
PASTA & RISOTTO	スパゲッティ グアンチャーレとモッツアレラチーズのフレッシュトマトソース Spaghetti Guanchare and Mozzarella Cheese with Fresh Tomato Sauce ファルファーレ 3 種の豆とミント、レモンクリームソース Farfalle 3 Kinds of Beans and Mint with Lemon Sauce リゾット イカ墨とドライトマト、ライムゼスト Risotto Squid Ink, Dried Tomatoes and Zest a Lime
DESSERT	ティラミスのベリーソース Tiramisu with Berry Sauce

※ お会計時、別途消費税が加算されます。

Full-course dinner
フルコース

¥ 4,500

前菜、パスタ & リゾット、メインから一品ずつお選びください。
Please choose one from each APPETIZER, PASTA & RISSOT and MAIN.

AMUSE	アミューズ Amuse
APPETIZER	10 種類以上の農園直送野菜の菜園風サラダ Farmer’s Salad using Many Kinds of Fresh Vegetables 牡蠣のフリッタータ ゴルゴンゾーラとほうれん草のクレーマ Oyster Frittata, Gorgonzola and Shrimp Cream ポルチーニ茸のヴルーテ Porchini Mushrooms Veloute Soupe
PASTA & RISOTTO	スパゲッティ グアンチャーレとモッツアレラチーズのフレッシュトマトソース Spaghetti Guanchare and Mozzarella Cheese with Fresh Tomato Sauce ファルファーレ 3 種の豆とミント、レモンクリームソース Farfalle 3 Kinds of Beans and Mint with Lemon Sauce リゾット イカ墨とドライトマト、ライムゼスト Risotto Squid Ink, Dried Tomatoes and Zest a Lime
MAIN	本日のお魚料理 Today’s Fish Plate イベリコ豚のグリル グレモラータソース Grilled Iberian Pork with Gremolata Sauce 黒毛和牛リブロースのステーキ グレイビーソース Japanese Black Beef Rib Steak with Gravy Sauce + ¥1,000
DESSERT	ティラミスのベリーソース Tiramisu with Berry Sauce

* All prices are tax excluded.

Full-course dinner
フルコース

¥ 6,000

前菜、メインから一品ずつお選びください。

Please choose one from each APPETIZER and MAIN.

AMUSE	アミューズ Amuse
APPETIZER	10 種類以上の農園直送野菜の菜園風サラダ Farmer’s Salad using Many Kinds of Fresh Vegetables 牡蠣のフリッタータ ゴルゴンゾーラとほうれん草のクレーマ Oyster Frittata, Gorgonzola and Shrimp Cream ポルチーニ茸のヴルーテ Porchini Mushrooms Veloute Soupe
PASTA	ラヴィオリ 天使の海老、ペロナータ、オレガノオイル Ravioli Angel Shrimp, Peperonata and Oregano
RISOTTO	リゾット イカ墨とドライトマト、ライムゼスト Risotto Squid Ink, Dried Tomatoes and Zest a Lime
MAIN	本日のお魚料理 Today’s Fish Plate 黒毛和牛リブロースのステーキ グレイビーソース Japanese Black Beef Rib Steak with Gravy Sauce
DESSERT	ティラミスのベリーソース Tiramisu with Berry Sauce

※ お会計時、別途消費税が加算されます。

Full-course dinner
フルコース

¥ 8,000

AMUSE	アミューズ Amuse
APPETIZER	オマール海老と根セロリのサラダ仕立て Lobster Salad and Celeriac Lemoulade 阿波尾鶏とフォアグラのプレッセ トリュフの香り “AWAO” Chicken and Foie Gras Terrine Truffle Flavor
PASTA	ラヴィオリ 天使の海老、ペロナータ、オレガノオイル Ravioli Angel Shrimp, Peperonata and Oregano
RISOTTO	リゾット イカ墨とドライトマト、ライムゼスト Risotto Squid Ink, Dried Tomatoes and Zest a Lime
MAIN	本日のお魚料理 Today’s Fish Plate 黒毛和牛リブロースのステーキ グレイビーソース Japanese Black Beef Rib Steak with Gravy Sauce
DESSERT	ティラミスのベリーソース Tiramisu with Berry Sauce

* All prices are tax excluded.