
STARTERS

MUSHROOM AND ALMOND POTAGE Pomegranate, Coconut Milk マッシュルームとアーモンドのポタージュ ザクロ、ココナッツミルク	¥1,600
BABY ROMAINE LETTUCE White Miso Dressing, Grated Parmesan ロメインレタスのサラダ 白味噌ドレッシング、パルメザンチーズ	¥1,800
YELLOWTAIL CRUDO Sweet Ginger Dressing, Grapefruit, Pickled Turnip ハマチのクルード スウィートジンジャー dressing、グレープフルーツ、カブのピクルス	¥2,300
SEARED WAGYU BEEF Soy Jelly, Wasabi Greens, Japanese Ginger, Burdock Chips 鹿児島県産 和牛のタタキ 醤油ジュレ、わさび菜、茗荷、ごぼうチップス	¥2,800
TODAY'S RAW OYSTER Chili Vinegar, Fresh Lemon 本日の生牡蠣 チリビネガー、フレッシュレモン	4 Pieces ¥3,600
CAVIAR Sour Cream, Chives, Cracker キャビア サワークリーム、チャイブ、クラッカー	¥9,500

NOODLES & RICE

MASSAMAN CURRY Keema Chicken, Turmeric Rice, Shrimp 海老とチキンのマッサマンカレー キーマチキン、ターメリックライス、カダイフ	¥2,700
FOIE GRAS "DAN DAN " NOODLES Brown Rice Flour Noodles, Crispy Pork, Crushed Peanuts, Yuzu Zest フォアグラの担々麺 玄米粉ヌードル99麺、クリスピーポーク、ピーナッツ、柚子ゼスト	¥2,900
PISTACHIO TAGLIATELLE Thai Basil, Burrata Cream ピスタチオのタリアッテッレ タイバジル、ブラータクリーム	¥3,700
BLUE CRAB AND KAFFIR LIME CHILI CRAB STYLE Chiocciola Short Pasta, Lime Foam 渡り蟹とカフィアライムのチリクラブ キオッチョラのショートパスタ、ライムフォーム	¥3,900

Prices subject to 10% service charge and include applicable government taxes.

表示価格は税込価格です。別途サービス料10%頂戴します。

MAINS

SALMON AND SHRIMP BOUILLABAISSE Miso And Seaweed Croutons, Crashed Potato, Rouille サーモンと有頭海老のブイヤベース 味噌のリクルトン、クラッシュポテト、ルイユ	¥4,800
500G WHOLE LOBSTER Bell Pepper, Pineapple Fricassee, Chinese Sausage, Fried Rice オマール海老 パプリカ、パイナップル フリカッセ、チャイニーズソーセージ、フライドライス	¥9,300
KAGOSHIMA PREFECTURE BLACK PORK WITH CHINESE BBQ SAUCE Horseradish Cream, Green Onion Ginger 鹿児島県産 黒豚のチャイニーズBBQソース レフォールクリーム、ネギジンジャー	¥4,600
TANDOORI LAMB CHOPS Green Curry Puree, Chimichurri Sauce タンドリーラムチョップ グリーンカレーピューレ、チュミチュリソース	¥4,800
GRILLED HANGER STEAK Salted Cambodian Kampot Peppercorns, Grilled Pineapple, Couscous Tabbouleh ハンガーステーキ カンポットペッパーコーン、パイナップルグリル、クスクスタブレ	¥4,800
KAGOSHIMA PREFECTURE A4 WAGYU BEEF SIRLOIN Black Sesame Puree, Abalone Mushroom, Broccoli 鹿児島県産A4和牛サーロイン 黒ごまピューレ、アワビ茸、ブロッコリー	¥8,800

PREMIUM SHARING PLATES

SEAFOOD PLATTER Raw Oysters(4), Hokkaido Scallop Ceviche(4), Sea Bream Crudo, Cocktail Shrimp Sweet Sour Sauce, Chili Vinegar, Fresh Lemon シーフードプラッター 生牡蠣(4)、北海道産ホタテのセビーチェ(4)、真鯛のクルード、 カクテルシュリンプ スウィートサワーソース、チリビネガー、フレッシュレモン	¥8,800
US T-BONE STEAK Singapore Black Pepper Sauce US産Tボーンステーキ シンガポールブラックペッパーソース	¥18,000

Prices subject to 10% service charge and include applicable government taxes.

表示価格は税込価格です。別途サービス料10%頂戴します。

SIDES

BAKED BREAD Dukkah And Olive Oil バイクドブレッド ナッツスパイス、オリーブオイル	¥700
MASHED POTATO Coconut マッシュポテト ココナッツ	¥900
VEGETABLE MARINADO Roasted Seasonal Vegetables Salad ベジタブルマリナード季節野菜のローストサラダ	¥1,200

DESSERTS

WHITE CHOCOLATE MOUSSE Strawberry Gelato, Pate Kadaif ホワイトチョコのムース いちごのジェラート、パートカダイフ	¥1,600
GRAPEFRUIT MOUSSE Wasabi Gelato, Green Apple Puree グレープフルーツのムース わさびジェラート、青りんごピューレ	¥1,600
MATCHA PARFAIT Matcha Jelly, Berry Sauce, Matcha Mont Blanc, Mascarpone, Lime Macaron 抹茶パルフェ 抹茶ゼリー、ベリーソース、抹茶モンブラン、マスカルポーネ、ライムマカロン	¥2,000
EXOTIC ICECREAMS & SORBET Please Ask Your Server For Today's Selection 本日のアイスクリームとソルベの3種盛り合わせ ※スタッフへお問い合わせください	¥1,300

Prices subject to 10% service charge and include applicable government taxes.

表示価格は税込価格です。別途サービス料10%頂戴します。