



## APPETIZERS

### GREEN PEAS POTAGE

Coconut Milk, Original Spice

グリーンピースのポタージュ ココナッツミルク、オリジナルスパイス

¥1,800

### 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

¥2,000

### FATTOUSH SALAD

Dukkah, Soft-boiled egg, Pane carasau

ファットウーシュサラダ スパイスデュカ、半熟卵、パネカラザウ

¥2,000

### YELLOWTAIL CRUDO

Sweet Ginger Dressing, Grapefruit, Pickled Turnip

ハマチのクレード スイートジンジャー、グレープフルーツ、カブのピクルス

¥2,600

### BURRATA CHEESE AND TOMATO CAPRESE

Burrata Cheese, Semi-dried Tomatoes, Chimichurri Sauce

ブランチーズとトマトのカプレーゼ ブラータチーズ、セミドライトマト、チュミチリオイル

¥2,600

### 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、わさび葉、茗荷、ごぼうチップス

¥3,600

### 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 ¥4,400

### 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

¥11,000

## PREMIUM SHARING PLATES

### SEAFOOD PLATTER HALF

Raw Oysters(2), Hokkaido Scallop Ceviche(2), Sea Bream Crudo,

Cocktail Shrimp Sweet Sour Sauce, Chili Vinegar, Fresh Lemon

シーフードプラッター ハーフ 生牡蠣(2)、北海道産ホタテのセビーチェ(2)、真鯛のクレード、

カクテルシュリンプスイートソース、チリビネガー、フレッシュレモン

¥6,000

### 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)、真鯛のクレード、

カクテルシュリンプスイートソース、チリビネガー、フレッシュレモン

¥12,000

A cover charge of 1,000 yen per person will be applied.  
席料としてお一人様¥1,000頂戴します。

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%を頂戴します。

## PIZZA ( 20cm size )

<b>6 TYPES FROMAGE</b>	¥4,200
6種のチーズ	
<b>THE PEPPERONI</b>	¥4,200
トマトソースとパプリカ	
<b>TERIYAKI EGG &amp; TRUFFLE</b>	¥4,200
照焼きたまご & トリュフ	

## NOODLES & RICE

<b>MASSAMAN CURRY</b>	¥3,000
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
<b>WHITE ASPARAGUS CARBONARA</b>	¥2,800
Linguini, Saikyo Miso Hollandaise Sauce 福島県会津産 ホワイトアスパラガスのカルボナーラ	リングイネ、西京味噌のオランデーズ
<b>FOIE GRAS "DAN DAN" NOODLES</b>	¥3,200
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
<b>BLUE CRAB AND KAFFIR LIME CHILI CRAB STYLE</b>	¥4,400
Chiocciola Short Pasta, Lime Foam 渡り蟹とカフィアライムのチリクラブ	キオッショラのショートパスタ、ライムフォーム

A cover charge of 1,000 yen per person will be applied.  
席料としてお一人様¥1,000頂戴します。

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%を頂戴します。

---

## MAINS

<b>SALMON AND SHRIMP BOUILLABAISSE</b>	¥5,400
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	
<b>KAGOSHIMA PREFECTURE BLACK PORK WITH CHINESE BBQ SAUCE</b>	¥5,200
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	
<b>TANDOORI LAMB CHOPS</b>	¥5,500
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レ、チュミチュリソース	
<b>GRILLED HANGER STEAK</b>	¥5,500
Salted Cambodian Kampot Peppercorns, baba ghanoush ハンガーステーキ カンボジアペッパーコーン、ババガヌーシュ	
<b>KAGOSHIMA PREFECTURE A4 WAGYU BEEF SIRLOIN</b>	¥9,900
Black Sesame Puree, Abalone Mushroom, Broccoli 鹿児島県産A4和牛サーロイン 黒ごまピュレ、アワビ茸、ブロッコリー	

---

## SIDES

<b>BAKED BREAD</b>	¥1,300
Dukkah And Olive Oil ベイクドブレッド ナッツスピス、オリーブオイル	
<b>MASHED POTATO</b>	¥1,300
Coconut マッシュポテト ココナッツ	
<b>VEGETABLE MARINADO</b>	¥1,300
Roasted Seasonal Vegetables Salad ベジタブルレマリナード季節野菜のローストサラダ	

---

A cover charge of 1,000 yen per person will be applied.  
席料としてお一人様¥1,000頂戴します。

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%を頂戴します。

## DESSERTS

### STRAWBERRY MILK MOUSSE

Condensed Milk Chantilly, Lime Leaf, Blood Orange  
苺ミルクムース 練乳シャンティ、ライムリーフ、ブラッドオレンジ

¥1,800

### 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、青りんごピュレ

¥1,800

### MATCHA PARFAIT

Matcha Jelly, Berry Sauce, Matcha Mont Blanc, Mascarpone, Lime Macaron  
抹茶パフェ 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

¥2,200

### 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  
※スタッフへお尋ねください

¥1,500

## COFFEE

### AMERICANO

アメリカーノ

¥800

### LATTE

ラテ

¥900

### CAPPUCCINO

カプチーノ

¥900

### ESPRESSO

エスプレッソ

¥700

### DOUBLE ESPRESSO

ダブルエスプレッソ

¥900

### MACCHIATO

マッキアート

¥900

### DOUBLE MACCHIATO

ダブルマッキアート

¥1,000

### ICED COFFEE

アイスコーヒー

¥800

### ICED CAFÉ LATTE

アイスカフェラテ

¥900

A cover charge of 1,000 yen per person will be applied.  
席料としてお一人様¥1,000頂戴します。

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%を頂戴します。

