

## APPETIZERS

### EGGPLANT POTAGE

Yogurt, Dukkah Spice, Peppermint

泉州水茄子のポタージュ ヨーグルト、デュカスパイス、ペパーミント

¥1,800

### BABY ROMAINE LETTUCE SALAD

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 Spice, 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ドレッシング、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 ブランチーズ、セミドライトマト、チュミチリオイル

¥2,600

### SEARED WAGYU BEEF

Soy Sauce 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 OYSTERS

4 Pieces ¥4,400

Chili Vinegar, Fresh Lemon

本日の生牡蠣 チリビネガー、フレッシュレモン

### CAVIAR

¥11,000

Sour Cream, Chives, Cracker

キャビア サワークリーム、チャイブ、クラッカー

## PREMIUM SHARING PLATES

### SEAFOOD PLATTER HALF

¥6,000

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

Cocktail Shrimp With 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

### SEAFOOD PLATTER

¥12,000

Raw Oysters(4), Hokkaido Scallop Ceviche(4), Sea Bream Crudo,

Cocktail Shrimp With 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

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 )

### 6 TYPES FROMAGE

Asiago, Grana Padano, Taleggio, Gorgonzola, Camembert, Burrata  
6種のチーズ アジアーゴ、グラナパダーノ、タレッジョ、ゴルゴンゾーラ、カマンベール、ブルータ

¥4,200

### THE PEPPERONI

Tomato Sauce, Bell Pepper, Jalapeno Sauce  
ペペローニ トマトソース、ペッパー、ハラペニヨソース

¥4,200

### TERIYAKI EGG & TRUFFLE

Teriyaki Sauce, Soft-boiled Egg, Truffle, Grana Padano  
照焼きたまご & トリュフ 照焼きソース、半熟卵、トリュフ、グラナパダーノ

¥4,200

## 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

¥3,000

### MARINARA SPAGHETTI

Spaghetti, Olives, Capers, Lime Leaf  
フレッシュトマトのマリナーラ スパゲッティ、オリーブ、ケイパー、ライムリーフ

¥2,800

### 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

¥3,200

### BLUE SWIMMER 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 キオッショラのショートパスタ、ライムフォーム

¥4,400

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
Kampot Peppercorns, Baba Ghanoush ハンガーステーキ カンポットペッパーコーン、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 Spice, 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

### SAVARIN BOULE

Red Wine, Honey Chantilly, Tuile

サバラン・ブール 赤ワイン、蜂蜜シャンティ、チュイル

¥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

¥2,200

### EXOTIC ICE CREAMS & 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。