

---

## APPETIZERS

### EGGPLANT POTAGE

¥1,800

Yogurt, Dukkah Spice, Peppermint

泉州水茄子のポタージュ ヨーグルト、デカスパイス、ペパーミント

### BABY ROMAINE LETTUCE SALAD

¥2,000

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

### FATTOUSH SALAD

¥2,000

Dukkah Spice, Soft-boiled Egg, Pane Carasau

ファットゥーシュサラダ スパイスデカ、半熟卵、パーネカラザウ

### YELLOWTAIL CRUDO

¥2,600

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

### BURRATA CHEESE AND TOMATO CAPRESE

¥2,600

Burrata Cheese, Semi-dried Tomatoes, Chimichurri Sauce

ブラータ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、チュミチュリオイル

### SEARED WAGYU BEEF

¥3,600

Soy Sauce Jelly, Wasabi Greens, Japanese Ginger, Burdock Chips

鹿児島産 和牛のタタキ 醤油ジュレ、わさび菜、茗荷、ごぼうチップス

### 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-half 生牡蠣(2)、北海道産ホタテのセビーチェ(2)、真鯛のクルード、

カクテルシュリンプ スウィートソース、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)、真鯛のクルード、

カクテルシュリンプ スウィートソース、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

¥4,200

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、タレツジョ、ゴルゴンゾーラ、カマンベール、ブラータ

### THE PEPERONI

¥4,200

Tomato Sauce, Bell Pepper, Jalapeno Sauce

ペペローニ トマトソース、パプリカ、ハラペーニョソース

### TERIYAKI EGG & TRUFFLE

¥4,200

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

---

## NOODLES & RICE

### MASSAMAN CURRY

¥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

### MARINARA SPAGHETTI

¥2,800

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

### FOIE GRAS "DAN DAN " NOODLES

¥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

### BLUE SWIMMER CRAB AND KAFFIR LIME CHILI CRAB STYLE

¥4,400

Chiocciola Short Pasta, Lime Foam

渡り蟹とカフィアライムのチリクラブ キオッチ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

### SALMON AND SHRIMP BOUILLABAISSE

¥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

### KAGOSHIMA PREFECTURE BLACK PORK WITH CHINESE BBQ SAUCE

¥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

### TANDOORI LAMB CHOPS

¥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

### GRILLED HANGER STEAK

¥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

### KAGOSHIMA PREFECTURE A4 WAGYU BEEF SIRLOIN

¥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

### BAKED BREAD

¥1,300

Dukkah Spice, Olive Oil

バイクドブレッド ナッツスパイス、オリーブオイル

### MASHED POTATO

¥1,300

Coconut

マッシュポテト ココナッツ

### VEGETABLE MARINADO

¥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

¥1,800

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

### GRAPEFRUIT MOUSSE

¥1,800

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

### MATCHA PARFAIT

¥2,200

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

### EXOTIC ICE CREAMS & SORBET

¥1,500

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

---

## COFFEE

### AMERICANO

¥800

アメリカーノ

### LATTE

¥900

ラテ

### CAPPUCCINO

¥900

カプチーノ

### ESPRESSO

¥700

エスプレッソ

### DOUBLE ESPRESSO

¥900

ダブルエスプレッソ

### MACCHIATO

¥900

マッキアート

### DOUBLE MACCHIATO

¥1,000

ダブルマッキアート

### ICED COFFEE

¥800

アイスコーヒー

### ICED CAFÉ LATTE

¥900

アイスカフェラテ

---

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。