
STARTERS

MUSHROOM AND ALMOND POTAGE

¥1,600

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

BABY ROMAINE LETTUCE

¥1,600

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

SEA BREAM CRUDO

¥1,900

Lime, Coriander, Yuzu Pepper Cream, Herb

真鯛のクルード ライム、コリアンダー、柚子胡椒 クリーム、ハーブ

SEARED WAGYU BEEF

¥2,800

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

TODAY'S RAW OYSTER

4 Pieces ¥3,600

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

¥9,500

Sour Cream, Chives, Cracker

キャビア サワークリーム、チャイブ、クラッカー

NOODLES & RICE

LAMB SHOULDER VINDALOO CURRY

¥2,700

Turmeric Rice, Kadaif, Sprouts

ラム肉のビンダルーカレー ターメリックライス、カダイフ、スプラウト

FOIE GRAS "DAN DAN" NOODLES

¥2,900

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

CANADIAN LOBSTER PAD THAI

¥3,700

Rice Noodles, Coriander, Tamarind, Sriracha Sauce

カナダ産オマール海老のパッタイ 米粉ヌードル、コリアンダー、タマリンド、シラチャーソース

BLUE CRAB AND KAFFIR LIME CHILI CRAB STYLE

¥3,900

Chioccirole Short Pasta, Lime Foam

渡り蟹とカフィアライムのチリクラブ キオッチョレのショートパスタ、ライムフォーム

MAINS

SOYBEAN DRESSED ALFONSINO	¥4,300
----------------------------------	--------

Tagan melon and chaotian pepper sauce, basil oil
大豆の衣を纏った金目鯛 冬瓜と朝天唐辛子のソース、バジルオイル

NORWEGIAN SALMON PANDAN LEAF	¥4,500
-------------------------------------	--------

Salmon roe, dry vermouth, Green seaweed
ノルウェーサーモンのパンダンリーフ包み イクラ、ドライベルモット、青のり

500G WHOLE LOBSTER	¥9,300
---------------------------	--------

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

KAGOSHIMA PREFECTURE BLACK PORK WITH CHINESE BBQ SAUCE	¥4,600
---	--------

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

GRILLED HANGER STEAK	¥4,800
-----------------------------	--------

Salted Cambodian Kampot Peppercorns, Grilled Pineapple, Couscous Tabbouleh
ハンガーステーキ カンボ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

KAGOSHIMA PREFECTURE A4 WAGYU BEEF SIRLOIN,	¥8,800
--	--------

Black Sesame Puree, Abalone Mushrooms, Broccoli
鹿児島県産A4和牛サーロイン 黒ゴマピューレ、アワビ茸、ブロッコリー

PREMIUM SHARING PLATES

SEAFOOD PLATTER	¥8,800
------------------------	--------

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ヴィーチェ (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

US T-BONE STEAK	¥18,000
------------------------	---------

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

SIDES

BAKED BREAD

¥700

Dukkah And Olive Oil

ベイクドブレッド ナッツスパイス、オリーブ オイル

MASHED POTATO

¥900

Coconut

マッシュポテト ココナッツ

STEAMED VEGETABLES

¥1,200

XO Dip

季節野菜のスチーム XOディップ

DESSERTS

COUPE OF KYOHO AND SHINE MUSCAT

¥1,600

Aged Balsamic, Kyoho Sorbet

巨峰とシャインマスカットのクーブ 熟成バルサミコ、巨峰のソルベ

LEMON AND CALAMANSI TART

¥1,600

Lemon Cream, Meringue

レモンとカラマンシータルト レモンクリーム、メレンゲ

MATCHA PARFAIT

¥2,000

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 ICECREAMS & SORBET

¥1,300

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

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 CAFE LATTE アイスカフェラテ	¥900

TEA SELECTION

CLV TOKYO SIGNATURE BLEND CLV 東京 ブレンド	¥1,000
ENGLISH BREAKFAST イングリッシュブレックファスト	¥1,000
EARL GREY アールグレイ	¥1,000
GARDEN OF EDEN ガーデンオブエデン	¥1,000
EGYPTIAN CHAMOMILE (non caffeine) エジプシャンカモミール (ノンカフェイン)	¥1,000
FRENCH LEMON GINGER (non caffeine) フレンチレモンジンジャー (ノンカフェイン)	¥1,000
JASMINE RESERVE ジャスミンリザーブ	¥1,000
TALIS MASALA CHAI タリーズマサラチャイ	¥1,000
ICED TEA アイスティ	¥800

INDULGENCE

TAWNY PORT, 10YEARS, GRAHAM'S トゥニー ポート 10年 グラハム	Douro, Portugal	60ml	¥1,400
TAWNY PORT, 30YEARS, GRAHAM'S トゥニー ポート 30年 グラハム	Douro, Portugal	60ml	¥3,300
CARMES DE RIEUSSEC カルム ド リューセック	Sauternes, France	60ml	¥1,500

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。