



---

## STARTERS

<b>ROASTED TOMATO POTAGE</b>	¥1,500
Cumin, fromage mousse, tom yum toast ローストトマトのポタージュ クミン、フロマージュムース、トムヤムトースト	
<b>BABY ROMAINE LETTUCE</b>	¥1,500
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	
<b>RED SEA BREAM CRUDO</b>	¥1,800
Lime, coriander, horseradish, herbs, fish sauce 真鯛のクルード ライムコリアンダー、西洋わさび、ハーブ、ナンブラー	
<b>SEARED WAGYU BEEF</b>	¥2,700
Black truffle, vinegar miso foam, baby rocket 鹿児島産 和牛のタタキ 黒トリュフ、酢味噌のフォーム、マイクロルッコラ	
<b>HOKKAIDO SCALLOP CEVICHE</b>	3 Pieces ¥2,700
Red nam chim dressing, pickled ginger, micro coriander 北海道産ホタテのセビーチェ 真紅のナムチムソース、生姜のピクルス、コリアンダー	
<b>TODAY'S RAW OYSTER</b>	4 Pieces ¥2,800
Sour spicy ginger reduction, fresh lemon 本日の生牡蠣 チリビネガー、フレッシュレモン	
<b>CAVIAR</b>	¥7,700
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

<b>CHINESE SPICED WAGYU SHANK RAGU</b>	¥2,600
Gigli pasta, yellow chinese chive, smoked ricotta cheese 和牛ジャンクのチャイニーズラグー ジッリパスタ、黄ニラ、燻製リコッタチーズ	
<b>CHIANG MAI CURRY</b>	¥2,800
Basmati rice, wagyu beef paté, grilled vegetables, cabbage rape チェンマイカレー バスマティライス、黒毛和牛のパテ、グリル野菜、キャベツラペ	
<b>FOIE GRAS "DAN DAN" NOODLES</b>	¥3,500
Brown rice flour noodles, crispy pork, crushed peanuts, yuzu zest フォアグラの担々麺 玄米米粉ヌードル99麺、クリスピーポーク、ピーナッツ、柚子ゼスト	
<b>TOM YUM GOONG</b>	¥3,600
Bamboo charcoal udon noodles, scampi, clams, rape blossoms, coconut foam トムヤムクン 竹炭細うどん、手長海老、ハマグリ、菜の花、ココナッツフォーム	
<b>BLACK TRUFFLE KOSHIHIKARI RISOTTO</b>	¥4,200
Saffron, parmesan espuma 黒トリュフとサフランのリゾット コシヒカリ、パルミジャーノエスプーマ	

---

## MAINS

<b>NORWEGIAN SALMON PANDAN LEAF</b> Salmon roe, dry vermouth, see cabbage, fennel 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、フェネル	¥3,800
<b>SPOTTED RED GROUPE</b> Braised leek and potato, shiitake dashi, wasabi 長崎県産 アカハタのブレイズ 刻みワサビ、ポロ葱、干し椎茸のダシ	¥4,200
<b>500G WHOLE LOBSTER</b> Bell pepper, pineapple fricassee, Chinese sausage, sour spicy ginger reduction 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	¥8,800
<b>SMOKED BALINESE PORK SPARE RIB</b> Pineapple sambal matah, calamansi gel ポークスペアリのスモーク パイナップル サンバル マタ、カラマンシージュレ	¥3,900
<b>GRILLED HANGER STEAK</b> Salted Cambodian Kampot peppercorns, oven dried vegetable, orange powder ハンガーステーキ カンボットペッパーコーン、ドライドベジタブル、オレンジパウダー	¥4,500
<b>A4 WAGYU STRIPLOIN</b> Cauliflower sabji, brussels sprouts, lotus root chips, herbs 鹿児島県産 和牛A4サーロイン カリフラワーのサブジ、芽キャベツ、蓮根チップ、ハーブ	¥7,800

---

## PREMIUM SHARING PLATES

<b>SEAFOOD PLATTER</b> Raw oysters (6), Hokkaido scallop ceviche (2), poached tiger prawns (2), steamed clams (2), Galician mussels (4), hot and sour ginger sauce, lemon シーフードプラッター 生牡蠣 (6)、北海道産ホタテのセヴィーチェ (2)、 有頭エビ (2)、ムール貝 (4)とホンビノス貝 (2) のスチーム、チリビネガー、フレッシュレモン	¥7,700
<b>US T-BONE STEAK</b> 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	¥12,000
<b>SLOW ROASTED RANGERS VALLEY BEEF TOMAHAWK</b> Salted Cambodian kampot peppercorn glaze レンジャーズバレートマホークビーフ カンボットペッパーコーングレイズ	¥18,000

---

## SIDES

<b>HOUSEMADE BREAD</b>	¥700
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	
<b>MASHED POTATO</b>	¥900
Coconut マッシュポテト ココナッツ	
<b>STEAMED VEGETABLES</b>	¥1,200
XO mayonnaise 季節野菜のスチーム XO醬マヨネーズ	

---

## DESSERTS

<b>LEMON &amp; CALAMANSI TART</b>	¥1,400
Lemon cream, citrus, meringue レモンとカラマンシーのタルト レモンクリーム、柑橘、メレンゲ	
<b>STRAWBERRY MOUSSE</b>	¥1,400
Fresh strawberry, basil sauce, rose gelato, balsamic vinegar ストロベリー ムース とちおとめ、バジルソース、バラのジェラート、バルサミコ	
<b>CHOCOLATE PARFAIT</b>	¥1,600
Banana, passion fruit, ginger チョコレート パフェ バナナ、パッションフルーツ、生姜	
<b>EXOTIC ICECREAMS &amp; SORBET</b>	¥1,200
Please ask your server for today's selection 本日のアイスクリームとソルベの盛り合わせ *スタッフへお問い合わせください	

---

## COFFEE

<b>AMERICANO</b> アメリカーノ	¥700
<b>LATTE</b> ラテ	¥800
<b>CAPPUCCINO</b> カプチーノ	¥800
<b>ESPRESSO</b> エスプレッソ	¥700
<b>DOUBLE ESPRESSO</b> ダブルエスプレッソ	¥800
<b>MACCHIATO</b> マッキアート	¥800
<b>DOUBLE MACCHIATO</b> ダブルマッキアート	¥1,000
<b>ICED COFFEE</b> アイスコーヒー	¥700
<b>ICED CAFE LATTE</b> アイスカフェラテ	¥800

---

---

## TEA SELECTION

<b>CLV TOKYO SIGNATURE BLEND</b> CLV 東京 ブレンド	¥1,000
<b>ENGLISH BREAKFAST</b> イングリッシュブレックファスト	¥1,000
<b>EARL GREY</b> アール 그레이	¥1,000
<b>GARDEN OF EDEN</b> ガーデン オブ エデン	¥1,000
<b>EGYPTIAN CHAMOMILE</b> (non caffeine) エジプシャンカモミール (ノンカフェイン)	¥1,000
<b>FRENCH LEMON GINGER</b> (non caffeine) フレンチレモンジンジャー (ノンカフェイン)	¥1,000
<b>MINT GREEN</b> ミントグリーン	¥1,000
<b>JASMINE RESERVE</b> ジャスミンリザーブ	¥1,000
<b>TALIS MASALA CHAI</b> タリーズマサラチャイ	¥1,000
<b>MATCHA+</b> 抹茶+	¥1,000
<b>ICED TEA</b> アイスティ	¥700

---

## INDULGENCE

<b>TAWNY PORT, 10YEARS, GRAHAM'S</b> トゥニー ポート 10年 グラハム	Douro, Portugal	60ml	¥1,320
<b>TAWNY PORT, 30YEARS, GRAHAM'S</b> トゥニー ポート 30年 グラハム	Douro, Portugal	60ml	¥2,200
<b>CARMES DE RIEUSSEC</b> カルム ド リューセック	Sauternes, France	60ml	¥1,300