

---

## STARTERS

<b>MUSHROOM AND ALMOND POTAGE</b>	¥1,600
Pomegranate, Coconut Milk マッシュルームとアーモンドのポタージュ ザクロとココナッツミルク	
<b>BABY ROMAINE LETTUCE</b>	¥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	
<b>SEA BREAM CRUDO</b>	¥1,900
Lime, Coriander, Yuzu Pepper Cream, Herb 真鯛のクレード ライム、コリアンダー、柚子胡椒 クリーム、ハーブ	
<b>SEARED WAGYU BEEF</b>	¥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	
<b>TODAY'S RAW OYSTER</b>	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	
<b>CAVIAR</b>	¥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

<b>BREASSED LAMB VINDALOO CURRY</b>	¥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	
<b>FOIE GRAS "DAN DAN" NOODLES</b>	¥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	
<b>CANADIAN LOBSTER PAD THAI</b>	¥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	
<b>BLUE CRAB AND KAFFIR LIME CHILI CRAB STYLE</b>	¥3,900
Chiocciole Short Pasta, Lime Foam 渡り蟹とカフィアライムのチリクラブ キオッショレのショートパスタ ライムフォーム	

---

## MAINS

<b>SOYBEAN DRESSED ALFONSINO</b>	¥4,300
Togan 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	
<b>NORWEGIAN SALMON PANDAN LEAF</b>	¥4,500
Salmon roe, dry vermouth, Green seaweed, 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、フェンネル	
<b>500G WHOLE LOBSTER</b>	¥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	
<b>KAGOSHIMA PREFECTURE BLACK PORK WITH CHINESE BBQ SAUCE</b>	¥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	
<b>GRILLED HANGER STEAK</b>	¥4,800
Salted Cambodian Kampot Peppercorns, Grilled Pineapple, Couscous Tabbouleh ハンガーステーキ カンボジアペッパー、パインアップルグリル、クスクスタブル	
<b>KAGOSHIMA PREFECTURE A4 WAGYU BEEF SIRLOIN,</b>	¥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

<b>SEAFOOD PLATTER</b>	¥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)、真鯛のクレード、 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	
<b>US T-BONE STEAK</b>	¥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**

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

¥700

**MASHED POTATO**

Coconut  
マッシュポテト ココナッツ

¥900

**STEAMED VEGETABLES**

XO Dip  
季節野菜のスチーム XOディップ

¥1,200

---

## DESSERTS

**SMOKED MILLEFEUILLE**

Mix Berry Sauce, Earl Gray Gelato  
スモーキーミルフィユ ベリーソース、ブラックベリー、アールグレイジェラート

¥1,600

**LEMON AND CALAMANSI TART**

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

¥1,600

**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

¥2,000

**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  
\*スタッフへお問い合わせください

¥1,300

## COFFEE

<b>AMERICANO</b>	¥800
アメリカーノ	
<b>LATTE</b>	¥900
ラテ	
<b>CAPPUCCINO</b>	¥900
カプチーノ	
<b>ESPRESSO</b>	¥700
エスプレッソ	
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	¥900
ダブルエスプレッソ	
<b>MACCHIATO</b>	¥900
マッキアート	
<b>DOUBLE MACCHIATO</b>	¥1,000
ダブルマッキアート	
<b>ICED COFFEE</b>	¥800
アイスコーヒー	
<b>ICED CAFE LATTE</b>	¥900
アイスカフェラテ	

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。

---

## 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> アールグレイ	¥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>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>ICED TEA</b> アイスティ	¥800

---

## INDULGENCE

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

---