

---

## STARTERS

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>MUSHROOM AND ALMOND POTAGE</b>  | ¥1,600          |
| Pomegranate, Coconut Milk<br>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<br>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<br>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                   |                 |
| <b>SEARED WAGYU BEEF</b>   | ¥2,800          |
| Soy Jelly, Wasabi Greens, Japanese Ginger, Burdock Chips<br>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<br>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<br>キャビア サワークリーム、チャイブ、クラッカー   |                 |

---

## NOODLES & RICE

|   |        |
|---|--------|
| <b>BREASED LAMB VINDALOO CURRY</b>  | ¥2,700 |
| Turmeric Rice, Kadaif, Sprouts<br>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<br>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<br>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 |
| Chioccirole Short Pasta, Lime Foam<br>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

|  |        |
|--|--------|
| <b>SOYBEAN DRESSED ALFONSINO</b><br>Togan melon and chaotian pepper sauce, basil oil<br>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                              | ¥4,300 |
| <b>NORWEGIAN SALMON PANDAN LEAF</b><br>Salmon roe, dry vermouth, Green seaweed, fennel<br>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                  | ¥4,500 |
| <b>500G WHOLE LOBSTER</b><br>Bell Pepper, Pineapple Fricassee, Chinese Sausage, Fried Rice<br>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           | ¥9,300 |
| <b>KAGOSHIMA PREFECTURE BLACK PORK WITH CHINESE BBQ SAUCE</b><br>Horseradish Cream, Green Onion Ginger<br>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    | ¥4,600 |
| <b>GRILLED HANGER STEAK</b><br>Salted Cambodian Kampot Peppercorns, Grilled Pineapple, Couscous Tabbouleh<br>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 | ¥4,800 |
| <b>KAGOSHIMA PREFECTURE A4 WAGYU BEEF SIRLOIN,</b><br>Black Sesame Puree, Abalone Mushrooms, Broccoli<br>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          | ¥8,800 |

---

## PREMIUM SHARING PLATES

|  |         |
|--|---------|
| <b>SEAFOOD PLATTER</b><br>Raw Oysters (4), Hokkaido Scallop Ceviche (4), Sea Bream Crudo,<br>Cocktail Shrimp Sweet Sour Sauce, Chili Vinegar, Fresh Lemon<br>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、<br>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 | ¥8,800  |
| <b>US T-BONE STEAK</b><br>Singapore Black Pepper Sauce<br>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   | ¥18,000 |

---

## SIDES

|   |        |
|---|--------|
| <b>BAKED BREAD</b>                                | ¥700   |
| Dukkah And Olive Oil<br>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<br>マッシュポテト ココナッツ                          |        |
| <b>STEAMED VEGETABLES</b>                         | ¥1,200 |
| XO Dip<br>季節野菜のスチーム XOディップ                        |        |

---

## DESSERTS

|   |        |
|---|--------|
| <b>SMOKED MILLEFEUILLE</b>  | ¥1,600 |
| Mix Berry Sauce, Earl Gray Gelato<br>スモーキーミルフィーユ ベリーソース、ブラックベリー、アールグレイジェラート   |        |
| <b>LEMON AND CALAMANSI TART</b>   | ¥1,600 |
| Lemon Cream, Meringue<br>レモンとカラマンシータルト レモンクリーム、メレンゲ   |        |
| <b>MATCHA PARFAIT</b>   | ¥2,000 |
| Matcha Jelly, Berry Sauce, Matcha Mont Blanc, Mascarpone, Lime Macaron<br>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 |        |
| <b>EXOTIC ICECREAMS &amp; SORBET</b>  | ¥1,300 |
| Please Ask Your Server For Today's Selection<br>本日のアイスクリームとソルベの3種盛り合わせ<br>*スタッフへお問い合わせください                            |        |

---

## COFFEE

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

---

---

## TEA SELECTION

|  |        |
|--|--------|
| <b>CLV TOKYO SIGNATURE BLEND</b><br>CLV 東京 ブレンド                    | ¥1,000 |
| <b>ENGLISH BREAKFAST</b><br>イングリッシュブレックファスト                        | ¥1,000 |
| <b>EARL GREY</b><br>アールグレイ   | ¥1,000 |
| <b>GARDEN OF EDEN</b><br>ガーデンオブエデン                                 | ¥1,000 |
| <b>EGYPTIAN CHAMOMILE</b> (non caffeine)<br>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)<br>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><br>ジャスミンリザーブ                                | ¥1,000 |
| <b>TALIS MASALA CHAI</b><br>タリーズマサラチャイ                             | ¥1,000 |
| <b>ICED TEA</b><br>アイスティ   | ¥800   |

---

## INDULGENCE

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