



APPETIZER & COLD DISH

*

Scallops Melba

Scallops sashimi, shiso leaves, toast

ホタテのメルバ

ホタテの刺身、大葉、トースト

The Garden Pantry

Fresh leaves, Korean namul, antipasti and pickles

ガーデンパントリー

フレッシュリーフ、韓国ナムル、前菜類、ピクルス

Shrimp Cocktail

Cocktail sauce, endives, lemon

シュリンプカクテル

カクテルソース、エンダイブ、レモン

Prosciutto and Figs

Arugula, pecorino cheese, hazelnuts

生ハムとイチジク

ルッコラ、ペコリーノチーズ、ヘーゼルナッツ

SOUP & PASTA

Yellow Curry Coconut Seafood Soup

Shrimp, crab meat, cherry tomatoes, Thai basil

イエローカレー ココナッツシーフードスープ

海老、蟹肉、チェリートマト、タイバジル

*

Mentaiko Carbonara

Mentaiko, cream, egg yolks, parmesan

明太子カルボナーラ

明太子、生クリーム、卵黄、パルメザンチーズ

CHINESE SPECIALITIES

Thai Style Wok-Fried Seabream Fillet

Tamarind sauce, green mango salad

真鯛フィレのタイ風炒め

タマリンドソース、青マンゴーサラダ

Steamed Squid and Tairagai

Shiso, sansho pepper sauce

イカとタイラガイの蒸し物

大葉、山椒ソース

Taiwanese Style Cold Noodles

Shredded chicken, sesame sauce, cucumber

台湾風冷やし麺

蒸し鶏、胡麻ソース、きゅうり

Sichuan Style Twice Cooked Pork

Garlic, bean paste

四川風回鍋肉

にんにく、豆板醤

Rigatoni

Spicy sausage ragout, pecorino

リガトーニ

スパイシーソーセージのラグー、ペコリーノ

HOT DISH / MAIN COURSE

Japanese Crossbred Ribeye Roast

Pepper or red wine jus, mashed potatoes, grilled vegetables

交雑牛リブアイのロースト

ペッパー又は赤ワインのジュ、マッシュポテト、グリル野菜

Roasted Lamb Rump

Spinach, sun-dried tomato polenta, caper and lemon sauce

ラムランプのロースト

ほうれん草、ドライトマトのポレンタ、

ケッパーとレモンのソース

*

Beef Wellington

Mashed potatoes, truffled jus

ビーフウェリントン

マッシュポテト、トリュフのジュ

Grilled BBQ Chicken

Lemon pepper marinade, coriander and green chilli

BBQチキンのグリル

レモンペッパーマリネ、コリアンダー、青唐辛子

Gyu-don

Japanese beef brisket, onions, sweet gravy, steamed rice

牛丼

牛バラ肉、玉ねぎ、甘辛だれ、ライス

Bouillabaisse

Fish and seafood stew, saffron, rouille sauce

ブイヤベース

魚介の煮込み、サフラン、ルイユソース

DESSERT

*

Chocotorta Cake

ショコトルタケーキ

Crème Brûlée

Vanilla bean, raspberries

クレームブリュレ

バニラビーンズ、ラズベリー

Crepes Suzette

Orange sauce, Grand Marnier

クレープシュゼット

オレンジソース、グランマルニエ

Pina Colada Verrine

ピニャコラーダヴェリーヌ

Blueberry and Lemon Tart

ブルーベリーとレモンのタルト

*

Mont Blanc

Chestnut puree, meringue

モンブラン

栗のピューレ、メレンゲ

BREAD

Baguette, Focaccia

バゲット、フォカッチャ

Kindly note that all our menus are subject to seasonality and may change without notice.
メニュー内容は季節により変更する場合がございます。また、予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

Kids below 6 are free of charge.
5歳以下は、無料でご利用いただけます。

Please let us know shall you have any food allergies or specific dietary requirements.
アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.
表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。

*Signature Dish 特製料理

¥10,500 | ¥ 6,000 (6 to 12 years old 6歳から12歳)

