



## / APPETIZER & COLD DISH

**Aomori Smoked Salmon Trout**  
Daikon remoulade, wasabi  
**青森産スモークサーモントラウト**  
大根のレムラード、わさび

**Chirashi**  
Seasonal fish, miso soup  
**ちらし寿司**  
季節の魚、味噌汁

**Fresh Sliced Prosciutto**  
Melon, extra virgin olive oil  
**生ハムメロン**  
メロン、エクストラバージンオリーブオイル

**Green Corner**  
Selection of greens and vegetables  
**グリーンコーナー**  
新鮮な葉野菜と野菜のセレクション

**Charcuterie Selection**  
Selection of locally produced charcuterie  
by Good Aging Company  
**シャルキュトリーセレクション**  
Good Aging Companyによる国産シャルキュトリー  
のセレクション

**The Fromagerie**  
Selection of carefully selected European  
and Japanese cheese, condiments,  
spreads and nuts  
**ザ・フロマジュリー**  
厳選した欧州産・日本産チーズ、コンディメント、ス  
プレッド、ナッツ

**The Bakery**  
House-made sourdough loaves, baguettes  
and focaccia  
**ザ・ベーカリー**  
自家製サワードウ、バゲット、フォカッチャ

## / SOUP & PASTA

**Kabocha Soup**  
Pumpkin seeds, croutons, extra virgin olive oil  
**かぼちゃのスープ**  
かぼちゃの種、クルトン、エキストラバージンオリーブオイ  
ル

**Rigatoni**  
Spicy sausage ragout, pecorino  
**リガトーニ**  
スパイシーソーセージラグー、ペコリーノ

## / CHINESE SPECIALITIES

**Stir-Fried Shredded Pork**  
Green peppers, Sichuan style sauce  
**青椒肉絲**  
豚肉とピーマンの細切り炒め

**Steamed Scallops**  
Garlic and glass noodles  
**蒜茸粉絲蒸扇貝**  
はたと春雨のにんにく蒸し

**Fried Rice**  
Starchy crab gravy  
**蟹肉燴炒飯**  
カニあんかけチャーハン

**Hong Kong Style Wok Fried Noodles**  
Black pepper sauce  
**香港風黒胡椒炒麵**  
黒胡椒焼きそば

## / HOT DISH / MAIN COURSE

**Roast Beef Striploin**  
Red wine sauce, mashed potatoes  
**ビーフストリップロインのロースト**  
赤ワインソース、マッシュポテト

**Grilled Salmon Fillet**  
Miso-kabocha puree, salsa verde  
**サーモンフィレのグリル**  
味噌かぼちゃのピューレ、サルサヴェルデ

**Grilled Beef Hanger Steak**  
Chimichurri sauce  
**牛ハングースターキ グリル**  
チミチュリソース

**Roast Pork Loin**  
Maple glazed sweet potatoes, mustard sauce  
**ポークロースのロースト**  
メープルグレイズさつまいも、マスタードソース

**Gyu-Don**  
Japanese beef brisket, onions, sweet gravy,  
steamed rice  
**牛丼**  
牛バラ肉、玉ねぎ、ライス

**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

**Grilled Vegetables**  
Fresh herbs, olive oil and sea salt  
**グリル野菜**  
フレッシュハーブ、オリーブオイル、シーソルト

**Dwaeji Bulgogi**  
Gochujang marinated grilled pork belly  
**テジブルコギ**  
コチュジャン漬け豚バラ肉のグリル

## / DESSERT

**Kabocha Pie**  
Pumpkin, ginger bread brisee, chantilly  
**かぼちゃパイ**  
かぼちゃ、ジンジャーブレッドブリゼ、シャンティ

**Matcha Cream Cake**  
Anko, warabi mochi, sponge cake,  
raspberry  
**抹茶クリームケーキ**  
餡子、わらび餅、スポンジケーキ、ラズベリー

**Chestnut Tiramisu**  
Mascarpone cream, coffee syrup, savoiardi  
**栗のティラミス**  
栗のティラミスクリーム、コーヒースロップ、サヴォイアル  
ディ

**Pear "Belle Hélène"**  
Served soft ice cream poached pear, chocolate  
sauce, almonds  
**ペア "ベル・エレーヌ"**  
ソフトアイスクリーム、ポーチドペア、チョコレートソー  
ス、アーモンド

**Purple Sweet Potato Mont-Blanc**  
Caramel, meringue, chantilly, candied sweet  
potato  
**紫芋のモンブラン**  
キャラメル風味のメレンゲ、スイートポテトクリーム、ス  
イートポテトキャンディ

**Ginger Bread Pudding**  
Served soft ice cream, raisin toast  
**生薑風味のブレッドプディング**  
ソフトアイスクリーム、レーズントースト

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

/ DINNER WEDNESDAY

¥ 9,600 | ¥ 4,600 (6 to 12 years old 6歳から12歳)

