



APPETIZER & COLD DISH

**Seabream Ceviche**

Coriander, green chili dressing, crispy corn, Sweet potato  
鯛のセビーチェ  
コリアンダーとグリーンチリのドレッシング  
クリピーコーン、サツマイモ

**Tomato Bruschetta**

Tapenade, herbs condiment, sea salt  
トマトブルスケッタ  
タプナード、ハーブのコンディメント、海塩

SOUP

**Split Pea Soup**

Crispy bacon, ham broth, croutons  
えんどう豆のスープ  
ベーコン、ハムと野菜のブイヨン、クルトン

**The Garden Selection**

Fresh leaves, Korean namul, antipasti, pickles  
ガーデンセレクション  
サラダ、ナムル、前菜類、ピクルス

**Fresh Sliced Prosciutto**

Musk melon  
生ハムメロン

**Seafood Hot and Sour Soup**

Shrimp, clam, squid, egg, wood ear fungus  
海鮮入り酸辣スープ  
小海老、浅利、イカ、たまご、きくらげ、酸辣スープ

NOODLES & RICE

**Zhajang Noodles**

Beijing style braised minced pork  
Cucumber, Red core radish  
肉味噌和えそば  
北京風味噌、胡瓜、紅芯大根

**Spinach and Ricotta Ravioli**

Mushroom and Gorgonzola cream sauce / Bolognese sauce  
ホウレン草とリコッタチーズのラビオリ  
キノコとゴルゴンゾーラのクリームソース  
ボロネーゼソース

**Balinese Sweet and Sticky Beef Ribs**

Ketchup manis, coriander seed, sambal matah, steamed rice  
バリ風甘辛ビーフリブ  
ケチャップマニス、コリアンダー、サンバルマタ、ライス

BREAD

**Baguette, Focaccia**

バケット、フォカッチャ

**Roast Beef**

Mashed potatoes, seasonal vegetables  
ローストビーフ  
マッシュポテト、季節の野菜

**Chinese Chicken Meatballs**

Sweet and sour sauce  
Chicken meatballs onion sweet and sour sauce.  
鶏肉団子の甘酢ソース  
鶏肉団子、玉葱、甘酢ソース

**Grilled Beef Hanger Steak**

Chimichurri sauce  
牛ハンガーステーキ グリル  
チミチュリソース

**Fried Shrimp**

Mayonnaise sauce  
小海老のマヨネーズソース  
小海老、揚げパン、マヨネーズ

**Rare Lime Cheesecake**

Raspberry sauce  
ライムレアチーズケーキ  
ラズベリーソース

**Strawberry Sakura Tiramisu**

Strawberry compote, Hokkaido mascarpone  
苺と桜のティラミス  
苺のコンポート、北海道マスカルポーネ

**\*Signature Dish 特製料理**

¥ 7,800 | ¥ 5,600 (6 to 12 years old 6歳から12歳)

HOT DISH / MAIN COURSE

**Pan Fried Salmon Trout**

Green pea alioli, spring beans  
サーモントラウトのソテー  
青エンドウ、アリオリ、春豆

**Roast Pork Loin Waton Mochi**

Sauteed spring cabbage, soy-mustard gravy  
和豚もちぶた ロース肉のロースト  
春キャベツのソテー、醤油マスタードソース

**Taiwanese Gua Bao**

Slow-braised pork belly, peanuts, coriander  
台湾式割包(グアパオ)  
豚バラのスローブレイズ、ピーナッツ、コリアンダー

**Roasted Lamb Rump**

Asparagus cream, confit garlic sauce  
ローストラムランプ  
アスパラガスクリーム、コンフィガーリックソース

**Passion Fruit and Coconut Choux**

パッションフルーツとココナッツ  
シュークリーム

**Soft Serve Sundae**

Strawberry compote, vanilla crumble  
サンデー  
苺コンポート、バニラクランブル

**Croissant Taiyaki**

Matcha / Chocolate / Anko butter  
クロワッサンたい焼き  
抹茶、チョコレート、あんバター

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。

