



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

**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

\* **Roast Beef**  
Mashed potato, seasonal vegetables  
**ローストビーフ**  
マッシュポテト、季節の野菜

HOT DISH / MAIN COURSE

**Pan Fried Salmon Trout**  
Green pea aioli, spring beans  
**サーモントラウトのソテー**  
青エンドウ、アリオリ、季節の春豆

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

**Fresh Sliced Prosciutto**  
Musk melon  
**生ハムメロン**

**Chinese Chicken Meatballs**  
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

\* **Pork Belly Crispy Waton Mochi**  
Sauteed spring cabbage soy-mustard gravy  
**和豚もちぶたバラ肉のクリスピーロースト**  
春キャベツのソテー、醤油マスタードソース

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

**Seafood Hot and Sour Soup**  
Shrimp, clam, squid, egg, wood mushroom  
**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

**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

**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

\* **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

**Grilled BBQ Chicken**  
Gochujang sauce,  
**BBQグリルチキン**  
コチジャンソース

NOODLES & RICE

\* **Zhajiang Noodles**  
Beijing style braised minced pork, cucumber, red radish  
**肉味噌和えそば**  
北京風味噌、胡瓜、紅芯大根

**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

\* **Rare Lime Cheesecake**  
Raspberry sauce  
**ライムレアチーズケーキ**  
ラズベリーソース

**Passion Fruit and Coconut Choux**  
パッションフルーツとココナッツのシュークリーム

**Spinach and Ricotta Ravioli**  
Marianara / Bolognese sauce,  
**ホウレン草トリコッタチーズのラビオリ**  
マリアナーラ / ボロネーゼソース

**Strawberry Tiramisu**  
Strawberry compote, Hokkaido mascarpone  
**苺ティラミス**  
苺のコンポート、北海道マスカルポーネ

**Soft Serve Sundae**  
Strawberry compote, vanilla crumble  
**サンデー**  
苺コンポート、バニラクラムブル

BREAD

**Baguette, Focaccia**  
バケット、フォカッチャ

**Milk Chocolate Mousse Bears**  
crème brulee  
**クマのミルクチョコレートムース**  
クレームブリュレ

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

\*Signature Dish 特製料理

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。

¥ 7,100 | ¥ 4,200 (6 to 12 years old 6歳から12歳)

