

DINNER

Aperitif 食前酒	・Sparkling Wine スパークリングワイン	900	・Heineken ハイネケン	S 700 / M 900
	・White Mimosa ホワイトミモザ	900	・Brooklyn Lager ブルックリンラガー	S 800 / M 1,000
	・Mimosa ミモザ	900	・Sangria (White/Red) サングリア(白/赤)	1,200
	・Kir Royal キールロワイヤル	1,000		

Roast Beef of Japanese Black Beef (Sirloin)	100g	3,900
黒毛和牛のローストビーフ(サーロイン)	200g	5,900

Assorted Appetizers ※2 Orders Minimum 1P 1,200～
前菜盛り合わせ ※2名様より承ります

2 kinds of Tacos (Pulled Pork & Grilled Chicken) 900
タコス2種(プルドポーク&グリルチキン)

French Fries (Black Truffle Mayonnaise / Triple Cheese Sauce / Sweet Sour Cream) 750
フレンチフライ(黒トリュフマヨネーズ/3種チーズソース/スイートサワークリーム)

Boquerones (Anchovies Marinated in Vinegar) 850
ボケロネス(鰻の酢漬)

Pate de Campagne 850
パテ・ド・カンパーニュ

Calamari Fritto with Aioli Sauce 1,200
カラマリのフリット アイオリソース

Classic Cobb Salad Regular 1,500 / Small 900
クラシックコブサラダ

Classic Caesar Salad with Romaine Lettuce Regular 1,500 / Small 900
ロメインレタスのクラシックシーザーサラダ

Grilled Vegetables 1,800
農園グリル野菜

Charcuterie Plate 3Types 1,600 / 5Types 2,400
シャルキュトリープレート(3種/5種)

Cheese Platter 3Types 1,600 / 5Types 2,400
チーズプラッター(3種/5種)

Mushroom Soup 700
マッシュルームのスープ

Today's Soup 700
本日のスープ

Honey Lemon & Herb-marinated Roast Satsuma Junzen Chicken 1,900
蜂蜜レモンとハーブでマリネしたさつま純然鶏のロースト

Lamb Stew with Mustard 2,000
仔羊のマスタード煮込み

Today's Fish Dish 2,900
本日のお魚料理

Today's Pasta 2,000
本日のパスタ

Homemade Cheesecake ホームメイドチーズケーキ	880
Today's Gelato 本日のジェラート	880
Carrot Cake スパイスの香るキャロットケーキ	880
Classic Gâteau Chocolat クラシックガトーショコラ	880

*There is a cover charge of 500yen per guest. ※テーブルチャージ代として¥500頂戴しております。

※表示価格は税込となります。〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉1.アレルギーに関しては係りの者にお尋ねください。2.当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。3.アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。
※Tax is included in the price. <For customers with food allergies> 1.Please feel free to ask a member of staff for allergens. 2.Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant. 3.Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.

Course Menu

Amuse Bouche

Today's Amuse
本日のアミューズ

Appetizers

- Amberjack Carpaccio with Sherry Vinegar & Walnut Oil Vinaigrette
・カンパチのカルパッチョ シェリービネガーと胡桃オイルのビネグレット
- Mozzarella Burrata with Balsamic Sauce
・モッツアレラブッラータ 熟成バルサミコソース
- Smoked Atlantic Salmon Marinade
・桜チップで軽くスモークしたアトランティックサーモンマリネ
- Pate de Campagne
・パテ・ド・カンパーニュ
- Today's Soup
・本日のスープ

Pasta

Today's Pasta
本日のパスタ

Main Dish

メイン料理は下記よりお選びいただけます

- Roast Beef of Black Wagyu Sirloin
・黒毛和牛サーロインのローストビーフ グレイビーソース
- Today's Fish Dish
・本日のお魚料理

Dessert

Today's Dessert with Homemade Gelato
本日のデザート 自家製ジェラート添え

Cafe

Coffe or Tea
コーヒー or 紅茶

8,500

※当日の仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます。