

# Dinner menu

17:30 - Late (21:00 L.O.)

## Skewers (串)

### \* ラム串

\*Lamb skewers

¥190

ラム-赤いカレーパウダー  
Lamb - Red curry powder

### \* チキン串

\*Chicken skewers

¥190

チキン-ウイスキーソース  
Chicken - Jack Daniel's sauce

### \* ローストビーフ串

\*Roast beef skewers

¥250

ローストビーフ-サルサ  
Roast beef - Pickled tomato, apple and red onion

(合計2本からのご注文をお願い致します)  
(Please order over two skewers)

## Appetizer (前菜)

### \* ビーツガーデン

\*Beets garden

¥680

ビーツ、ヨーグルトソース、ハニードレッシング  
Beetroot, Yogurt sauce, Honey dressing

### \* 生ハムとアボカドのサラダ

\*Prosciutto and avocado salad

¥780

生ハム、アボカド、サラダ、ペイザンヌソース  
Prosciutto, Avocado, Salad, Peisanne sauce

### \* カルボナーラポテトサラダ いくらかけ

\*Carbonara potato salad with salmon caviar

¥680

ポテト、赤玉ねぎ、温玉、パルメザンチーズ、いくら  
Potato, Red onion, Onsen egg, Parmesan cheese, Salmon caviar

### \* 出汁オムレツ

\* Omelette with kobu & katsuo stock

¥680

オムレツ、かつお出汁

Omelette, Kobu & katsuo stock

### \* トリュフ香るペリゲーチーズソースのポテトフライ

\* Chips with perigueux cheese sauce and truffle

¥780

ポテトフライ、ペリゲーソース、チーズソース、トリュフ

Chips, Perigueux sauce, Cheese sauce, Truffle

### \* アボカドのフリット スウィートチリチーズソース

\* Avocado fritto with sweet chili cheese sauce

¥580

アボカド、スウィートチリ、クリームチーズ

Avocado, Sweet chili, Cream cheese

### \* エビのクロケット

\* Shrimp croquette

¥580

エビ、ホワイトソース、生ハム、ヤンニョムソース

Shrimp, White sauce, Prosciutto, Yangnyeom sauce

### \* サーモンのカルパッチョ

\* Salmon carpaccio

¥880

サーモン、チリマヨネーズ、トリュフオイル

Salmon, Chili mayonnaise, Truffle oil

### \* 海鮮のグリーンアヒージョ

\* Seafood green ajillo

¥680

エビ、ムール貝、タコ、季節の野菜、グリーンカレーペースト

Shrimp, Mussels, Octopus, Seasonal veggies, Green curry paste

### \* 鴨肉と2種のソース

\* Duck and two kinds of sauces

¥880

鴨肉、バルサミコソース、ホワイトレモンソース

Duck, Balsamic sauce, White lemon sauce

### \* パテ・ド・カンパーニュ

\* Pate de Campagne

¥880

豚肩ロース、鶏レバー、豆腐ソース、バジルオイル

Pork boston butt, Chicken liver, Soy bean sauce, Basil oil

### \* チーズデミハンバーグ

\* Cheese demi hamburger

¥880

ハンバーグ、デミグラスソース、チーズソース

Hamburg, Demiglace sauce, Cheese sauce

### \* タパス3種盛り

\*Three ways of Tapa

¥680

生ハムとピクルスのバルサミコソース、昆布とかつおぶしとひき肉の  
照り焼き和え、アンチョビトマトブロッコリーのバジルオイル

Prosciutto, Pickled veggies, Balsamic sauce, Mix minced meat kobo katsuo and teriyaki sauce,  
Anchovy garlic broccoli and tomato, basil oil

### \* タコス3種盛り

\*Three ways of Taco

¥780

サーモントルタル、揚げエビのチーズがけ、ひき肉のピリ辛サルサ

Salmon tartare, Deep fried shrimp, Mix minced meat onion and chili oil

## Main (メイン)

### \* サーロインステーキ with ペリグーソース

\*Sir- loin steak with perigueux sauce

¥1680

サーロインステーキ、マッシュポテト、フライドオニオン、ペリグーソース  
Sir-loin steak, Mashed potato, Deep fried onion, Perigueux sauce

### \* サーモンのグリル

\*Grilled salmon

¥1380

サーモン、季節の野菜、豆腐のソース、バジルオイル

Salmon, Seasonal veggies, Soy bean sauce, Basil oil

### \* 明太クリームパスタ

\*Mentaiko cream pasta

¥1380

明太クリーム、いくら、昆布、鰹ぶし

Mentaiko cream sauce, Salmon caviar, Kobo, Katsuo

### \* トマトチーズのカネロニパスタ

\*Tomato cheese cannelloni pasta

¥1280

カネロニパスタ、ボロネーゼ、出汁ホワイトソース、パルメザンチーズ

Cannelloni pasta, Bolognese, Kobo & katsuo stock, White sauce, Parmesan cheese

(ディナーご利用のお客様にチャージ料税別¥300頂いております)

(We charge ¥300 from customers during dinner time )