

A la carte

Appetizer

前菜

H Seasonal Vegetables Salad

季節野菜のサラダ

3,500 (*4,427)

H Caprese, Fruit Tomato, Burrata Cheese

フルーツトマトとブラータチーズのカプレーゼ

4,500 (*5,692)

S/H Fresh Fish Tartar, Tomato, Black Olive

鮮魚のタルタル トマト ブラックオリーブ

4,800 (*6,072)

Veal Tagliata, Seasonal Vegetables, Tonnato Sauce

仔牛のタリアータ 季節野菜 トンナートソース

5,100 (*6,451)

Fritto Misto

フリット ミスト

4,300 (*5,439)

S : シグネチャーディッシュ/Signature dish

H : ヘルシーディッシュ/Healthy dish

Please be advised that menu will follow market availability. 市場の状況により、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

*Prices include service charge and consumption tax. *表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

Please inform your server of any food-related allergies. 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

A la carte

Pasta/Risotto

パスタ/リゾット

H Gragnano Pennette Rigate, Arrabbiata

グラニャーノ産ペンネ アラビアータ

3,800 (*4,807)

Homemade Spaghetti, Bolognese

自家製スパゲッティ ボロネーゼ

4,400 (*5,566)

Homemade Spaghetti, Carbonara

自家製スパゲッティ カルボナーラ

4,500 (*5,692)

Homemade Spaghetti, Shellfish, Wild Plants

自家製スパゲッティ 貝 山菜

5,400 (*6,831)

S Risotto Carnaroli, Caviar, Spring Onion, Seaweed Butter

リゾット カルナローリ キャビア 新玉ねぎ 海藻バター

15,000 (*18,975)

S : シグネチャーディッシュ/Signature dish

H : ヘルシーディッシュ/Healthy dish

Please be advised that menu will follow market availability. 市場の状況により、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

*Prices include service charge and consumption tax. *表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

Please inform your server of any food-related allergies. 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

A la carte

Fish Dish

魚料理

Please allow 20 minutes for this item to be served.

こちらのメニューの提供には 20 分程かかります。

H Today's Fish "Acqua pazza"

鮮魚のアクアパッツァ

6,800 (*8,602)

Sautéed Fish, Spring Beans, Baked Saffron Risotto

鮮魚のソテー 春の豆 サフランの焼リゾット

7,200 (*9,108)

Cheese Selection

チーズ セレクション

1,900 (*2,403)/ 各種 each

S : シグネチャーディッシュ/Signature dish

H : ヘルシーディッシュ/Healthy dish

Please be advised that menu will follow market availability. 市場の状況により、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

*Prices include service charge and consumption tax. *表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

Please inform your server of any food-related allergies. 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

A la carte

Bistecca

ステーキ

Charcoal Grilled Tokachi Herb Beef Sirloin

十勝ハーブ牛サーロインの炭火焼き

10,350 (*13,092) /150g

13,800 (*17,457) /200g

Charcoal Grilled Wagyu Beef Sirloin

黒毛和牛サーロインの炭火焼き

13,500 (*17,077) /150g

18,000 (*22,770) /200g

S Charcoal Grilled Wagyu Beef Tenderloin

黒毛和牛テンドーロインの炭火焼き

12,000 (*15,180) /100g

18,000 (*22,770) /150g

Charcoal Grilled Kofuku Pork Tenderloin

幸福豚の炭火焼き

6,800 (*8,602) / 150g

10,500 (*13,282) /200g

Red Wine List

赤ワインリスト

2019 Les Plantes de Durfort Vivens, Bordeaux, France

レ・プラント・ド・デュルフォール・ヴィヴァン

Glass / 3,200 (*4,048) Bottle / 18,800 (*23,782)

2021 Pinot Noir Sonoma Coast, Anthill Farms, Sonoma, U.S.A

ピノ・ノワール・ソノマ・コースト・アントヒル・ファームズ

Glass / 3,600 (*4,554) Bottle / 21,200 (*26,818)

2018 Barolo, Paolo Scavino, Piemonte, Italy

バローロ パオロ・スカヴィーノ

Glass / 4,000 (*5,060) Bottle / 23,500 (*29,728)

S : シグネチャーディッシュ / Signature dish

H : ヘルシーディッシュ / Healthy dish

Please be advised that menu will follow market availability. 市場の状況により、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

*Prices include service charge and consumption tax. *表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

Please inform your server of any food-related allergies. 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

A la carte

Dessert デザート

PIERRE HERMÉ PARIS

S Tiramisu ティラミス

Coffee Flavor Biscuit, Coffee Cream, Chocolate Sablé, Mascarpone Cream
コーヒー風味ビスキュイ コーヒークリーム チョコレートサブレ マスカルポーネクリーム

2,300 (*2,909)

Coupe Infiniment Fraise クーパインフィニマンフリーズ

Fresh Strawberry, Strawberry Chantilly, Strawberry Sauce, Strawberry Sorbet, Lemon Meringue, Lemon Sablé
苺 苺のシャンティ 苺のソース 苺のソルベ レモンのメレンゲ レモンのサブレ

2,300 (*2,909)

S : シグネチャーディッシュ/ Signature dish
H : ヘルシーディッシュ/ Healthy dish

Please be advised that menu will follow market availability. 市場の状況により、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

*Prices include service charge and consumption tax. *表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

Please inform your server of any food-related allergies. 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。