



## SEAFOOD SNACKS

<b>Fresh oyster from the local Japanese sea</b> 産地直送の美味しい生牡蠣	Ask	<b>Marinated Shirasu with original fish sauce</b> 生シラスのマリネ ~魚醤のソースで~	850
<b>Marinated shrimp with madira wine</b> 赤海老のマリネ ~北条ワイナリーのマディラで~	650/p	<b>Semi dried mackerel rillettes</b> 越田商店 鯖の天日干して作ったリエット	850

## COLD APPETIZERS

<b>Seafood cobb salad with seaweed dressing</b> シーフードコブサラダ ~海苔ドレッシング~	1,800
<b>Rice salad with salmon and avocado</b> サーモンとアボカド、プリンセスサリーのライスサラダ	1,400
<b>Smoked and seared mackerel carpaccio sake lees sauce</b> 熟成させた真鯖の冷燻 サワークリームと酒粕のソース	1,800
<b>Marinated sardine with vegetables sauce</b> イワシのハーブマリネ 柑橘とラヴィゴットソース	1,600

## WARM APPETIZERS

<b>Hokkaido scallops gratin with myoga</b> 北海ホタテと茗荷のグラタン	1,500
<b>Stewed octopus, vegetables and beans with couscous</b> タコと夏野菜、豆の煮込み クスクスとかんずりハリッサ添え	1,600
<b>Roasted tuna steak of the day</b> 鯖希少部位ロースト(200g)	1,800
お料理と一緒に <b>Baguette from Katane bakery</b> カタネベーカリーのバゲット	300

## MAIN DISHES

<b>Linguine, shrimp bisque carbonara style</b> 海老の濃厚ビスクソースのリングイネ ~カルボナーラ仕立て~	2,000
<b>Grilled fish of the day</b> 産地直送 鮮魚のロースト	Ask
<b>Cheese risotto, conger eel with burdock</b> 煮穴子と新牛蒡のリゾット	3,000
<b>Seafood bouillabaisse with bisque</b> 産地直送 鮮魚のブイヤベース ~ビスクソースで~	3,200
+ <b>Risotto cooked by the rest of the soup</b> 残りのスープで作る玄米リゾット	500

## DESSERTS

<b>Chocolate terrine with prune</b> チョコレートとプルーンのテリーヌ	800
<b>Baked Cheesecake with seasonal fruit</b> 季節果実とベイクドチーズケーキ	800
<b>White chocolate brulee with lemon ice</b> ホワイトチョコレートのブリュレとレモンのアイスクリーム	900