



## SEAFOOD SNACKS

<b>Fresh oyster from the local Japanese sea</b> 産地直送の美味しい生牡蠣	Ask/p	<b>Marinated Shirasu with original fish sauce</b> 生シラスのマリネ ~魚醤のソースで~	900
<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~	700/p	<b>Semi dried mackerel rillettes</b> 越田商店 鯖の天日干して作ったりエット	900

## COLD APPETIZERS

<b>Snow crab salad and celery root mousse</b> ズワイ蟹のサラダと根セロリのムース	1,800
<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>Scallop and radish carpaccio</b> 帆立と大根のカルパッチョ	1,900
<b>Marinated smoked and broiled mackerel</b> ~With sour cream and sake lees sauce~ 燻製して炙ったしめ鯖のマリネ ~サワークリームと酒粕のソースで~	1,900

## WARM APPETIZERS

<b>Milt and sweet potato gratin</b> 白子とサツマイモのグラタン	1,700
<b>Roasted tuna steak of the day</b> 鯖希少部位ロースト(200g)	1,800
<b>Sauteed squid,</b> <b>anchovie better sauce with boiled vegetables</b> ヤリイカのソテー ~アンチョビバターソースと野菜のポシェ添え~	2,400
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 topped with boiled conger eel</b> 豪快! 煮穴子をのせたチーズリゾット	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>Cheesecake with seasonal fruit</b> 季節果実とチーズケーキ	900
<b>Orange creme brulee with tea ice</b> オレンジのクレームブリュレと紅茶のアイスクリーム	900



ご注文金額の10%をサービス料として頂きます。  
当社のサービスポリシーについてはこちらでご確認頂けます。

We charge a service fee of 10% of the order amount.  
Please review our service policy here. Thank you for your understanding.