



## APERERO

<b>Fresh oyster from the local Japanese sea</b> 美味しい生牡蠣	Ask/p	<b>Marinated raw firefly squid with fish sauce</b> 生ホタルイカのマリネ ~魚醤のソースで~	1,000
<b>Marinated shrimp with madeira 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 rilette</b> 越田商店 鯖の天日干しで作ったリエット	900

## COLD APPETIZERS

<b>Marinated sardine and carrot salad</b> 鰯のマリネと人参のサラダ	1,600
<b>Trout carpaccio with ravigote sauce</b> 桜マスのカルパッチョ ~新玉ねぎとグレープフルーツのラヴィゴットソースで~	1,800
<b>Seafood cobb salad with seaweed dressing</b> シーフードコブサラダ ~海苔ドレッシングで~	1,800
<b>Scallops and radish carpaccio</b> 帆立と大根のカルパッチョ	1,900
~お料理とご一緒に~	
<b>Baguette from Katane bakery</b> カタネベーカリーのバゲット	300

## WARM APPETIZERS

<b>Firefly squid, butterbur, herring roe and gratin</b> ホタルイカと蒔の薑、数の子のグラタン	1,800
<b>Quick smoked roasted tuna steak</b> 鯖希少部位ロースト(200g) ~リンゴ木の香りで~	1,800
<b>Smoked oysters, bacon and greens rotoro</b> 燻製牡蠣とベーコン、菜花のロートロ	1,900
<b>Sauteed squid, anchovie better sauce with 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

## MAIN DISHES

<b>Clams and fava beans risotto</b> 蛤と空豆のリゾット	2,600
<b>Pescatore linguine with tomato sauce</b> 魚介とトマトのペスカトーレリングイネ	3,000
<b>Roasted fish of the day</b> 鮮魚のロースト	Ask
<b>Bouillabaisse with bisque</b> 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 apple compot</b> バイクドチーズケーキ ~林檎のコンポート添え~	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.

