



APERERO

Fresh oyster from the local Japanese area 美味しい生牡蠣	Ask/p	Marinated Shirasu with original fish sauce 生しらすのマリネ ~魚醤のソースで~	1,000
Marinated shrimp with Japanese madeira wine 赤海老のマリネ ~北条ワイナリーのマディラで~	700/p	Semi dried mackerel rilette 越田商店 鯖の天日干して作ったリエット	900
Chilled shellfish in white wine 磯ツブ貝の冷製ワイン煮	1,200		

COLD APPETIZERS

Sardine and melon tartine(2p) 鰯とメロンのタルティーヌ(2p)	1,400
Smoked swordfish carpaccio 冷燻製メカジキのカルパッチョ	1,600
Salmon carpaccio with yogurt and celery sauce サーモンのカルパッチョ ~ヨーグルトとセロリのソース~	1,700
Seafood cobb salad with seaweed dressing シーフードコブサラダ ~海苔ドレッシングで~ ~お料理と一緒に~	1,800
Baguette from Katane bakery カタネベーカリーのバゲット	300

WARM APPETIZERS

Hokkaido scallops gratin with myoga 北海道帆立と茗荷のグラタン	1,600
Marinated octopus served with hot garlic oil タコのソットオーリオ	1,700
Quick smoked roasted tuna steak 鯖希少部位ロースト(200g) ~リンゴ木の香りで~	1,800
Roasted squid with steamed vegetables and fresh mushroom ヤリイカのロースト ~野菜のエチューベとフレッシュマッシュルーム~	2,200

MAIN DISHES

Conger eel and beans risotto 煮穴子と豆のリゾット	3,000
Shrimp pasta "linguine" with shiso genovese sauce 海老の紫蘇ジェノベーゼリングイネ	2,000
Roasted fish of the day 鮮魚のロースト	Ask

Bouillabaisse with bisque 鮮魚のブイヤベース ~ビスクソースで~	3,200
Risotto cooked by the rest of the soup + 残りのスープで作る玄米リゾット	500

DESSERTS

Chocolate terrine with prune チョコレートとプルーンのテリーヌ	800
Banana baked cheesecake バナナのベイクドチーズケーキ	900
Orange creme brulee with tea ice 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。

We charge a service fee of 10% of the order amount.

