



APERO

Locally Sourced Japanese Oysters
美味しい生牡蠣

Ask/p

Marinated Whitebait with Fish Sauce Vinaigrette
生しらすのマリネ ~魚醤のソースで~

1,000

Red Prawns Marinated 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

Rillette of Sun-Dried Mackerel

越田商店 鯖の天日干しで作ったリエット

900

COLD APPETIZERS

Kochi Yellowtail Carpaccio with Yuzu-Kosho Vinaigrette
高知 鯵のカルパッチョ
柚子胡椒のヴィネグレット

1,900

Tagliata of Albacore Tuna with Ginger Sauce
ビンチョウマグロのタリアータ
ソースジヤンジャンブル

1,600

Smoked Marinated Mackerel with Sake Lees Sauce
燻製炙りしめ鯖のマリネ 酒粕ソース

1,900

Mixed Seafood Cobb Salad with Seaweed Dressing
シーフードコブサラダ ~海苔ドレッシング~

1,600

~お料理と一緒に~

Baguette from Katane bakery
カタネベーカリーのバゲット

300

WARM APPETIZERS

White Fish Spring Roll Filled with Curry Butter
白身魚のクリスティアン カレーバター(2本)

1,300

Squid Panzanella with Couscous and Horseradish sauce
アカイカのパンツァネッラ仕立て レフォールソース

1,800

Gratin of Cod Milt and Napa Cabbage
白子と白菜のグラタン

1,800

Signature Roasted Rare Cut of Tuna, Flash-Smoked
名物!! 鮪希少部位ロースト (200g) ~リンゴ木の燻製で~

1,800

Escabeche of Monkfish
鮟鱇のエスカベッシュ

1,900

MAIN DISHES

Tuna Braised in Red Wine
鮪の赤ワイン煮込み

3,000

Linguine with Rich Shrimp Bisque, Carbonara Style
海老の濃厚ビスクソース"リングイネ"~カルボナーラ仕立て~

2,500

Today's Roast Fish
鮮魚のロースト

Ask

Seafood Bouillabaisse with Bisque Soup
鮮魚のブイヤベース ~ビスクスープ~

3,400

+ Brown Rice Risotto Bouillabaisse Broth
+ 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

900

Blue Cheese Semifreddo with Red Wine Pear Compote
ブルーチーズのセミフレッドと洋梨の赤ワインコンポート

1,000

Orange Creme Brulee with Earl Grey Ice Cream
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.

