



APERERO

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 in 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

Rillettes 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 鰯のカルパッチョ

1,900

柚子胡椒のヴィネグレット

Tagliata of Albacore Tuna with Ginger Sauce

ビンチョウマグロのタリアート

1,600

ソースジャンジャンブル

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

~お料理とご一緒に~

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!! 鯖希少部位ロースト(200g) ~リング木の燻製で~

1,800

Escabeche of Monkfish

鮫鱈のエスカベッシュ

1,900

MAIN DISHES

Tuna Braised in Red Wine

鯖の赤ワイン煮込み

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.

