

APPETIZER & COLD DISH

Scallop Carpaccio Caviar Shiso, crispy bread, mustard ホタテ貝のカルパッチョ、キャビア添え

Craft Prosciutto Seasonal melon クラフト生ハムと季節のメロン

Smoked Salmon Trout, two Varieties 2種のスモークサーモントラウト

Smoked Beef Tongue Mizuna スモーク牛タン

SOUP & STEW

Bouillabaisse

rouille sauce, toast ブイヤベース ハマグリ、ムール貝、エビ、真鯛、ポワロー、キャロット、トマト、 サフランルイユソース、トースト

Clam, mussel, shrimp, sea bream, saffron,

Caesar Salad

Romaine lettuce, Parmesan cheese, croutons, Caesar dressing シーザーサラダ、パルメザンチーズ、クルトン、シー ザードレッシング

Pâté de Champagne

Fig confiture パテドカンパーニュ、イチジクジャム

Seafood Wonton Soup

Pork, shrimp, crab, dried scallop チキンスープ、エビワンタン

NOODLES & RICE

Lu Rou Fan, Taiwanese Braised Pork Rice Slow-braised minced pork ルーローハン 台湾風豚バラ煮込みご飯

Chilled Dandanmian Noodles

Pork, scallion, cashew nut, chili oil, sesame sauce 担々麺、練りゴマ、肉味噌、アサツキ、カシューナ ッツ、唐辛子油

BREAD

Petite Baquette, Focaccia, Grissini プティバケット、フォカッチャ、グリッシーニ

Mushroom Ravioli Parmesan cream sauce

キノコのラビオリ、クリームソース

Tuna Rice Bowl

Shiso, soy, Myoga ginger マグロの漬け丼、大葉、醤油、茗荷

Roasted Aomori Duck

Honey sauce, mashed potato, corn sautéed spinach

青森県産合鴨胸肉のマリネロースト ハニーソース

Roast Beef

Mashed potato, sautéed spinach, corn, gravy 国産牛のロースト

Wok Fried Black Pepper Beef

Egg, king oyster mushroom, potato, zucchini 牛肉の黒胡椒炒め、卵、エリンギ、ジャガイモ

Grilled Sea Bream

Basil pesto sauce 真鯛のグリル、ジェノバソース

Sweet and Sour Shrimp

Scallion, garlic, ginger, doubanjiang, egg white エビのチリソース炒め、ネギ、ニンニク、生姜、豆板醤、卵白

Salmon Meunière with Herb Butter Sauce Butter and herb sauce

サーモンムニエル、ハーブソース

HOT DISH / MAIN COURSE

Steamed Shanghai Pork Dumplings

Ginger, leek, soy, sesame oil 小籠包、豚、生姜、ネギ、醤油、黒酢

Grilled Pork Loin Steak

Ssamjang sauce, kimchi, onion pickle ポークロースのグリル、サムジャンソース

Herb-Crusted Lamb

Breadcrumb, Dijon mustard, mashed potato, chimichurri

ラムランプの香草パン粉焼き、チミチュリソース

La Galbi, Grilled Beef Short Rib

Brussel sprouts

LAカルビ (牛カルビのグリル)

CHEESE

Parmesan, Camembert Cheese Condimentuts, nuts, dried fruit パルメザンチーズ、カマンベールチーズ ナッツ、ドライフルーツ

DESSERT

Crêpe Suzette

Lemon sorbet, orange sauce クレープシュゼット オレンジソース

Pistachio Financier / Marshmallow / Madeleine ピスタチオフィナンシェ/ ギモーブ/マドレーヌ

Apple Crumble Soft-served ice cream アップルクランブル ソフトクリーム添え

Almond tofu pudding アーモンド豆腐プリン

Mont Blanc Cake 渋皮栗のモンブランケーキ

Hokkaido Mascarpone Tiramisu 北海道産マスカルポーネのティ ラミス

Soft-serve Matcha Ice Cream 白玉と大納言の抹茶ソフトク リーム

Fruit Pie フルーツパイ

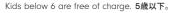
Vanila Crème Brûlée クレームブリュレ バニラ風味

Kindly note that all our menus are subject to seasonality and may change without notice. メニュー内容は季節により変更する場合がございます。また、予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

⊁ Signature Dish 特製料理

Adult: ¥ 9,400 | Kids (ages 6-12 (6歳から12歳) ¥ 6,000

Kids below 6 are free of charge. 5歳以下。 Please let us know shall you have any food alleraies or specific dietary requirements アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。 Price includes 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。



Please let us know shall you have any food alleraies or specific dietary requirements.

アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

Price includes 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。



