

## Appetizers

### Natural Oyster from Kitakijima

岡山 北木島 真牡蠣

1Piece 600

### Short-neck Clam, Coconuts Lime Milk, Cilantro Oil

ショートネッククラム ココナッツライム ミルク パクチーオイル

1200

### Tuna Ceviche, Beats Ponzu, Avocado, Microleaf

本マグロセビーチェ ビーツポン酢 アボカド マイクロリーフ

1600

### Fish Crudo, Citrus, Apple, Jalapeno Pepper, Ginger

フィッシュクルード シトラス アップル ハラペーニョ ジンジャー

1800

### Wagyu Beef Tartare, Pickled Paprika, Potato Bucket

和牛タルタル パプリカのピクルス ポテトバケット

2200

### Parippu Crab Cake, Thunapaha, Orange, Dukkah

パリップクラブケーキ トウナバハ オレンジ デュッカ

2000

### Fried Coconut Shrimp, Ciantro Cashew Nuts Sauce, Lime

シュリンプココナッツフライ パクチー カシューナッツソース ライム

2100

### Broccoli Soup, Butterbur Sprout, Fried Lentils, Micro Chervil

ブロッコリースープ ふきのとう フライドレンズ豆 マイクロセルフィーユ

800

### Sauteed Green Asparagus, Green Pea & Avocado Guacamole, Mint

グリーンアスパラガスのソテー グリーンピースとアボカドのワカモレ ミント

1200

### Roasted Carrot, Tahini & Carrot Sauce, Chili, White Sesame

キャロットロースト タヒニ & キャロットソース チリ 白ゴマ

1200

### Flat Bread, Beats, Thyme, Goat Cheese

フラットブレッド ビーツ タイム ゴートチーズ

1500

### Chicory Radicchio & Castel Franco Salad, Candy Nuts Gorgonzola Dressing

ラディッキオ & カステルフランコサラダ キャンディーナッツ

グラノーラ ゴルゴンゾーラドレッシング

1600

### Chef's Salad 12 kinds Vegetables, Grilled Chicken, Shrimp Carrot or Sour-Cream

シェフズサラダ 12種野菜 グリルチキン シュリンプ ボイルエッグ

2600

## Main Courses

### Tagliatelle, Lamb Salsiccia, Rosemary, Pecorino Cheese, Tomato

タリアテッレ 仔羊のサルシッチャ ローズマリー ペコリーノチーズ トマト

2100

### Saffron Pici, Kauai Shrimp, Anchovy, Caper, Tomato, Olive Oil

サフランピチ カウアイシュリンプ アンチョビ ケッパー トマト オリーブオイル

2200

### Black Angus Choice USDA Sirloin Steak

ブラックアンガス チョイス サーロインステーキ

300g 6000 500g 9300 700g 12000

### Furuno Wagyu Tenderloin Steak From Fukuoka

福岡 ふるの牛 テンダーロインステーキ

150g 5700 250g 8700 400g 13700

### Tankaku Wagyu Steak From Iwate

岩手 山形村 短角牛ステーキ

150g 5000 250g 8000 400g 13000

### Grilled Pork, Carrot Puree, Germinated Soy, Shallot Sauce

群馬 加藤ポークグリル キャロットピューレ 発芽大豆 エシャロットソース

3500

### Chicken Paillard, Grilled Herb Marinated Breast of Daisen Chicken

チキンパイヤール 大山鶏胸肉ハーブグリル グリークサラダ

2800

### Roasted Duck, Sesame Shichimi, Spring Vegetables, Wild Rice

青森 鴨ロースト 黒胡麻七味 春野菜 グレインピラフ

3900

### Skate Cutlets, Spring Cabbage, Brownd Butter Sauce, Lemon

北海道 エイ カツレツ 春キャベツ 魚がしバターソース レモン

3000

### Butter Pouched Lobster, Green Peas Puree, Asparagus, Shrimp Chill Oil

ロブスターバターポーチ ピースピューレ アスパラガスシェイブ シュリンプチリオイル

5800

### Tankaku Wagyu Burger, Sweet Tomato, Cheese, French Fries

短角牛ハンバーガー アメーラトマト チェダーチーズ フレンチフライ

115g 2200 230g 3000

## Desserts

### Chocolate Pudding Cake, Candied Pedcan, Coconuts Ice Cream

チョコレートプディングケーキ キャンディーピーカンナッツ

ココナッツアイスクリーム

1200

### Pecan Tart, Milk Ice Cream, Spiced caramel Sauce

ピーカンナッツタルト ミルクアイスクリーム

スパイシーキャラメルソース

1200

### Yuzu Cheese Cake, Shiso Sauce, Fruits Compote

柚子チーズケーキ 紫蘇ソース フルーツ コンポート

1200

### Strawberry Sponge Cake, Whipped Cream

ストロベリーショートケーキ

1200

### Banana Tart, Vanilla Ice Cream, Macadamia, Salt

バナナタルト ハニーバニラアイスクリーム マカデミア ソルト

1200

### Ice Cream, Sorbet

アイスクリーム ソルベ

1kind / 300

2kinds / 600

3kinds / 800

### Our Selection Menu

#### Three Plate

7000

#### Four Plate

10000

### Yoshichika Matsuda, Chef

Please accept our service charge of 10% and Tax 10%

表示価格は税別です。尚、サービス料としてご飲食代の10%を頂戴いたします。