

BEER

Heineken
ハイネケン
S680 L780

GARGER Y ESTELLA
ガージェリーエステラ
900

Today's craft beer
本日のクラフトビール
ask

Non alcoholic beer (Kirin Zero 1)
ノンアルコールビール
(キリン零一)
580

SPARKRING

Prosecco Asolo Extra Dry,
Bele Casel
プロセッコ・アゾーロ、エクストラドライ、
ベール・カセル
G 800 B 4500

Conte di Provario
Franciacorta Brut Saten
コンテ・デイ・プロヴァリオ
フランチャコルタ ブリュット サテン
B 6800

Drappier Brut Nature
トラピエ ブリュット・ナチュラル
B 12000

COCKTAIL

Mimosa of oranges juice 780
愛媛みかんジュースのミモザ

Cassis Orange 780
青森黒スグリのカシスオレンジ

Craft gin tonic 880
クラフトジンニック

Mojito 780
静岡落合ハーブ園のモヒート

NON ALCOHOL

Coca Cola Zero 500
コココーラゼロ

Wilkinson dry ginger ale 500
ウィルキンソンドライジンジャーエール

100% oranges juice 500
愛媛100%みかんジュース

Sparkling water 680
スパークリングウォーター

COFFEE & MORE THAN TEA

Espresso S380 W480
エスプレッソ

Coffee (HOT / ICE) 480
コーヒー

Straight tea (HOT / ICE) 580
ストレートティー

Today's flavor tea (HOT / ICE) 580
本日のフレーバーティー

WINE WHITE

[JAPAN]

h3 Caribou 2017 B 4900
h3 カリブ2017

Tao Komazono Koshu B 7800
道 駒園甲州樽発酵

[FRANCE]

C'est Bien Comme Ca Blanc B 3800
セビアンコムサブラン

Veilloux IGP Val de Loire Sauvignon B 5200
ドメーヌドヴェイユーヴァールドロワールソーヴィニオン

La Grange De L'oncle Charles Leon B 7500
ラグランジェデロンクルシャルルレオン

Laurent Pillot Chassagne-Montrachet B 15000
ローラン・ピヨ シャサーニュ・モンラッシェ

[ITALIA]

Antonutti Traminer Aromatico B 4800
アントヌッティ トラミネール アロマティコ

Langhe Bianco Ne? B 5200
ランゲ ビアネ?

Moscato d'Asti Canelli Suri Sandrinet Cerutti B 6200
モスカート ダステイ カネッリ スリ サンドウリネット チェルッティ

Malvasia Dedica Martilde B 6800
マルヴァジア デディカ マルティルデ

[SPAIN]

Marieta2016 B 4500
マリエッタ 2016

BN PARTIDA CREUS B 7200
パルティエダ クレウス ブランコ ナトゥラル

[NEW WORLD]

One Harvest Morning B 5200
ワンハーベスト モーニング

Domaine Lyrarakis Dafni Crete Greece B 5800
ドメーヌ リララキス ダフニ クレタ ギリシャ

Milton Libiamo Gewurztraminer B 9800
ミルトン リビアーモ ゲヴュルツトラミネール

WINE RED

[JAPAN]

Petit Pentopia Rouge B 4200
プティ ペントピアルーージュ

Sans Soufle Rouge B 5800
サン スフルルーージュ

[FRANCE]

Coteaux du Pont du Gard Cuvee des Galets B 3800
コトー デュ ポン デュ ガール キュヴェ デ ガレ

Les Copains d'abord, Gamay Le Premier Soir, Château de Corcelles B 4800
レ コパン ダポール ガメイ ル プルミエ ソワール シャトー ドウ コルセル

Catherine et Pierre Breton Epaupe Jete Chinon B 6200
カトリーヌ エ ピエール ブルトン エポール ジュテ シノン

Chateau Martet Reserve de Famille B 8200
シャトー マルテ レゼルヴ ド ファミーユ

[ITALIA]

Colle dei Grillai B 5800
コッレ デイ グリライ

Rosso Racines B 6200
ロッソ ラシーヌ

Sasso di Sole Rosso di Montalcino B 7200
サッソ デイ ソーレ ロッソ デイ モンタルチーノ

La Ca' Nova Barbaresco B 9200
ラ カ ノヴァ バルバレスコ

[SPAIN]

Los Pinos Barrica B 4200
ロス ピノス バリッカ

Laderas Del Tietar B 6800
ラデラス デル テイエタル

[NEW WORLD]

Moondarra Fin Pinot Noir B 6800
ムーンダーラ フィン ピノ ノワール

Mount Abora Saffraan B 7200
マウント アボラ サフラン 2015

Ca'Momi Cabernet Sauvignon B 9200
カモミ カベルネ ソーヴィニオン

MORE THAN

Tax not included in the price
We have a cover charge of 500 yen as part of our system.

表示価格はすべて税抜き価格です
すべてのお客様からテーブルチャージ 500円を頂いています。

RECOMMEND

-COLD-

Today's Oyster ~Green Chili Vinaigrette Sauce~ *ask*
全国各地から届く本日のオイスター 青唐辛子のヴァイネグレット(60時間浄化済み)

Cold Capellini with Raw Sea Urchin and Salted Mullet Roe *1450*
北海道産生ウニとカラスミの冷製カッペリーニ

Today's Fresh Fish Carpaccio with Salted Mullet Roe and Baby Leaves *1250*
三重産 本日の神経メ魚のカルパッチョ カラスミと根付きベビーリーフ

Tuna and Avocado Ceviche *980*
沖縄産 生マグロとアボガドのセビーチェ

Seared Bonito "Tataki" ~Ginger French Butter Sauce *980*
千葉産カツオのタタキ 生姜のブルブランソース

Burrata, Mushroom and Culatello Ham *1250*
ブッラータチーズと長谷川マッシュルームとクラテッロハム

Oriental Vietnamese Spring Roll *780*
オリエンタル生春巻き

-HOT-

Mussels in White Wine *780*
ムール貝の白ワイン煮

Stewed Tripe Cutlet with Arugula Salad *900*
6時間煮込んだトリッパのカツレット ルッコラサラダ添え

Conger Eel Risotto ~Curry Emulsion Sauce~ *1850*
江戸前穴子のリゾット カレーエマルジョンソース

Bouillabaisse with Cod, Milt and "Donko" Shiitake Mushroom *1250*
青森産 真ダラ、白子、冬子しいたけのブイヤベース

"Toman" Beef Stew with Mashed Potatoes ~with lots of Parmesan Cheese~ *1850*
都萬牛の煮込みとマッシュポテト パルメジャーノをたっぷりと

Deep Fried Calamari *860*
カラマリフリット

Prociutto Croquette *1ヶ 280*
生ハムのコロッケ

SALAD

Nicoise Salad with Aged Bacon *S 780 L 980*
熟成ベーコンのニースサラダ

Classic Caesar Salad *S 680 L 880*
クラシックシーザーサラダ

Mushroom Salad *S 980 L 1250*
きのこづくしサラダ

Organic Baby Leaf salad *1200*
無農薬根付きベビーリーフのサラダ

SIDE OF WINE

Iberian Pork Ham *1250*
イベリコ豚原木

French Fries ~Salsa and Guacamole~ *780*
ポムフリット ~サルサとワカモレ~

Assorted Cheese from Via The Bio *S 1200 L 1650*
ビアザビオのチーズ盛り合わせ

JOSPER GRILL

<VEGETABLE>

Today's Vegetable Dish *ask~*
本日の野菜料理

<FISH>

Miso Marinated Black Cod *1680*
銀ダラの西京漬け

Marlin *1480*
カジキ

Tuna *1480*
沖縄産 生まぐろ

Today's Fresh Fish *ask~*
三重産 神経メ 本日の魚

<MEAT>

Okinawan "Agu" Pork Boston Butt *200g 4950*
沖縄産アグー豚 肩ロース

"Toman" Beef Sirloin *200g 4950*
宮崎産 都萬牛 サーロイン

"Miou" Chicken Bone in Thigh *2400*
美桜鶏 骨付きもも

WITH GARNISH Please choose one of the side dishes

- Mashed Potatoes マッシュポテト
- French Fries Topped with 4 Kinds of Cheese 4種のチーズのポムフリット (+200)
- Today's Risotto 本日のリゾット
- Garlic Confit 青森十和田産のにんにくのコンフィ
- Risoni with 4 Kinds of Cheese (+300) 4種のチーズリゾーニ (+300)

PASTA

Aglia Olio with Large Clams and Arugula *1250*
:Linguine
大粒アサリとルッコラのペペロンチーノ :リングイネ

Aglia Olio with Oysters and Pancetta *1250*
:Fresh Linguine
岩手産カキとパンチェッタのペペロンチーノ :手打ちリングイネ

Classic Pomodoro with Home-made Ricotta Cheese *1250*
:Fresh Penne
クラシックポモドーロ 自家製リコッタチーズ :手打ちペンネ

Octopus ragu ~Light Tomato Sauce~ *1250*
:Spaghettini
愛知篠島産真ダコのラグー 軽いトマトソース :スパゲティーニ

"Toman" Beef Stew with plenty of Parmesan Cheese *1650*
:Fresh Pappardelle
宮崎産都萬牛の煮込み たっふりのパルミジャーノチーズ :手打ちパッパルデッレ

Classic Carbonara *1450*
:Fresh Fettuccini
クラシックカルボナーラ :手打ちフェットチーネ

Cream Sauce with Smoked Salmon and Spinach *1450*
:Fresh Fettuccini
スモークサーモンとハウレン草のクリームソース :手打ちフェットチーネ

Today's Pasta *ask*
本日のPasta

Simple Cheese Risotto *1250*
シンプルなチーズリゾット

MORETHAN

3500~

<APPETIZERS>

Please choose one
いずれかのメニューをお選びください

- Today's Oyster ~Green Chili Vinaigrette Sauce~
全国から届く本日のオイスター ~青唐辛子のヴァイネグレット~
- Today's Fresh Fish Carpaccio with Salted Mullet Roe and Baby Leaves
三重産 本日の神経メ魚のカルパッチョ 唐墨と根付きベビーリーフ
- Nicoise Salad with Aged Bacon
熟成ベーコンのニースサラダ

<HOT DISHES>

Please choose one of the menus
いずれかのメニューをお選びください

- Stewed Octopus ~Coriander Sesame Sauce~
篠島産 真蛸のやわらか煮 コリアンダーセサミソース
- Milt meunière with Mushrooms ~Browned Butter and Caper Sauce~
青森産 白子のムニエル 焦がしバターとケッパーのソース 長谷川さんのマッシュルームと共に
- Grilled Conger Eel with Deep Fried Taro ~in Conger Eel Soup ~(+300)
江戸前穴子の白焼きと里イモのフリット そのスープに浮かべて (+300)

<PASTA>

Please choose one
いずれかのメニューをお選びください

- Tomato Cream Sauce with Snow Crab (+30)
新潟産セコガニのトマトクリームソース (+300)
- Aglia Olio with Large Clams and Arugula
大粒アサリとルッコラのペペロンチーノ
- Cream Sauce with Variety of Mushrooms and Porcini Mushrooms
色々なキノコとボルチーニのクリームソース
- Wild Boar Ragu (+300)
富山産イノシシのラグー(+300)

<JOSPER GRILL>

Please choose one
いずれかのメニューをお選びください

- Okinawan "Agu" Pork Boston Butt
沖縄産 アグー豚 肩ロース (+500)
- "Miou" Chicken Thigh
山梨産 美桜鶏 もも
- Aged Prime Beef Rump (+600)
発酵熟成 特選牛 ランイチ (+600)
- Marlin
宮城気仙沼産 カジキ
- Today's Josper Grill (+ ask)
本日の Josper Grill(+ask...)

<DESSERT>

Please choose one of the menus
いずれかのメニューをお選びください

- Caramel Tea Dolce
キャラメルテイードルチェ
- Rich Gateau Chocolat
生ガトーショコラ

表示価格はすべて税抜き価格です
Tax not included in the price