

À LA CARTE

Entrées

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ポークソーセージ ~太田ハム~ Ohta Ham's Pork Sausage | ¥ 900 |
| 夏野菜のトマト煮 ~ラタトゥイユ~ Summer Vegetable Ratatouille | ¥900 |
| エスカベッシュ Escabeche | ¥ 1,000 |
| 薫香を纏わせたフライドポテト Smokey Fried Potatoes | ¥ 1,000 |
| 鮮魚のマリネ ライム風味 Marinated Fresh Fish with Lime | ¥ 1,200 |
| 47°Cで火を入れたサーモンのコンフィ 梅干しコンディメントを添えて Salmon Confit with Sour Plum Condiment | ¥ 1,400 |
| オマール海老と豚足のフリット Lobster and Pork Trotter Frit | ¥ 1,400 |
| サラダシャルキュトリー ~お肉の前菜盛り合わせ~ Charcuterie Platter | ¥ 1,600 |

Appetizers

| | |
|-------------------------------------------------|---------|
| オリーブ Olives | ¥ 600 |
| MIX ナッツ Nuts | ¥ 700 |
| 豚肉のリエット Pork Rillettes | ¥ 700 |
| 夏野菜のピクルス Pickled Summer Vegetables | ¥ 700 |
| チーズ 2 種 Cheese (2 types) | ¥ 900 |
| イベリコ豚の生ハム Iberian Ham | ¥ 1,400 |
| 浅草マニファクチュアのパン Bread from Asakusa Manufacture | ¥ 300 |

| | | |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Salad | 北海道産清野トマトのガスパチヨ Hokkaido Tomato Gazpacho | ¥ 900 |
| | ポロ葱とじゃが芋の冷製スープ ~ヴィシソワーズ~ Vichyssoise -Leek and Potato Soup - | ¥ 900 |
| | しっとり火を入れた鶏胸肉と香葉のオリエンタル風サラダ Gently Cooked Succulent Chicken Breast with an Asian-Style Coriander Salad | ¥ 1,500 |
| | 太田ハムとレタスのサラダ~郡司味噌風味~ Ohta's Ham and Lettuce Salad with Gunji Miso Dressing | ¥ 1,500 |
| Main Dishes | 本日の鮮魚料理 Today's Fresh Fish | ¥ 2,800 ~ |
| | 仔羊のモロッコ風スパイス煮込み クスクスと一緒に Moroccan-Style Stewed Lamb Served with Couscous | ¥ 2,800 |
| | イベリコ豚舌のポワレ グリーンマスタードのラヴィゴットソース Pan Fried Pork Tongu with Green Mustard Ravigote Sauce | ¥ 2,800 |
| | 塩麴を付けて焼き上げた霧島豚ロース肉のロースト Roasted KIRISHIMA Pork Loin with Shio Koji | ¥ 3,200 |
| | 和牛 A5 ロース肉のロースト (200g) Roasted A5 Beef Loin (200g) | ¥ 7,000 |
| Rice | 鮮魚の昆布締めとメの焼きリゾット 浅利のブイヨン Konbu Cured Seasonal Fish served with Pan Fried Risotto and Clam Broth | ¥ 1,400 |
| Desserts | 蕪木珈琲のゼリーとマスカルポーネのアイスクリーム Kabuki Coffee Jelly and Mascarpone Ice Cream | ¥ 700 |
| | ピニャコラーダ ~ココナッツのブランマンジェとパイナップルのソルベ Piña Colada ~Coconut Blanc Manger and Pineapple Sorbet | ¥ 1,000 |
| | バナナのブリュレを乗せたクレームブリュレと キャラメルアイスクリーム Banana Crème Brûlée and Caramel Ice Cream | ¥ 1,000 |
| Shaved Ice | 蕪木珈琲をティラミスのイメージで Decomposed Tiramisu with Kabuki Coffee | ¥ 1,500 |
| | ほうじ茶シロップと塩グラノーラ Roasted Japanese Tea Syrup with Salted Granola | ¥ 1,500 |

・ 価格は全て税抜き表記です。 Please note that prices listed above exclude tax.

・ 産地及び、仕入れの都合によりメニューが変わりますので、ご了承ください。 Please note that menu is subject to change due to production conditions.

・ 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際にスタッフにお申しつけください。 If you suffer from a food allergy or intolerance, Please let us know when you order.

MENU

¥7,500

アミューズ
Amuse Bouche

とうもろこしのバヴァロア
Sweet Corn Bavarois

前菜
Appetizers

鮮魚のマリネ ライムの香り
Marinated Fresh Fish with Lime

温前菜
Hot Appetizers

オマール海老と豚足のフリット
Lobster and Pork Trotter Frit

魚料理
Fish

スズキのグリル 焼き茄子のピューレと茗荷のサラダ
Grilled Seabass with Eggplant Purée and Japanese Ginger Salad

肉料理
Meat

香草パン粉を付けて焼き上げた仔羊のロースト
Roasted Lamb with Herbed Breadcrumbs

デザート
Dessert

ピニャコラーダ
~ココナッツのブランマンジェとパイナップルのソルベ
Piña Colada ~Coconut Blanc Manger and Pineapple Sorbet

浅草マニファクチュアのパン
Bread from Asakusa Manufacture

蕪木珈琲 または 紅茶
Kabuki Coffee or Tea

価格は全て税抜き表記です。
Please note that prices listed above exclude tax.

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際にスタッフにお申しつけください。
If you suffer from a food allergy or intolerance, Please let us know when you order.

産地及び、仕入れの都合によりメニューが変わりますので、ご了承ください。
Please note that menu is subject to change due to production conditions.