

À LA CARTE

18:00 - 22:00
(L.O21:00)

Appetizers

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

Entrées

信州サーモンのタルタル SHINSHU Salmon Tartare	¥ 1,200
白身魚のエスカベッシュ Fish Escabeche	¥ 1,200
鱧のベニエ ジャガ芋のソースと梅干のコンディメント Sea Eel Fritter with Potato Sauce and Plum Condiment	¥ 1,600
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

Salad

しっとり火を入れた鶏胸肉と香菜のオリエンタル風サラダ Chicken Breast with an Asian-Style Coriander Salad	¥ 1,500
薩摩軍鶏砂肝のコンフィと茸のサラダ Chicken Gizzard Confit and Mushroom Salad	¥ 1,500

Soup	ポロ葱とじゃが芋の冷製スープ ~ヴィシソワーズ~ Vichyssoise	¥ 800
	北海道清野ファームのトマトのガスパチョ Gazpacho made with SEINO FARM's Tomatoes	¥ 800
Main Dishes	本日の鮮魚料理 Today's Fresh Fish	¥ 2,800 ~
	霧島豚と豚足のパートブリック包み KIRISHIMA Pork and Trotter Wrapped in Filo Pastry	¥ 3,000
	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	¥ 3,200
	和牛 (A5) もも肉のロースト 季節の野菜を添えて Roasted A5 Wagyu Beef Shank with Seasonal Vegetables	¥ 4,800
Rice	鮮魚の昆布めを乗せた味噌焼きリゾット 和出汁のブイヨン Konbu Cured Seasonal Fish served with Miso-Grilled Risotto and Dashi	¥ 1,400
Desserts	アフォガード ~マスカルポーネのアイスクリームとエスプレッソ~ Mascarpone Affogato	¥ 800
	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 Blancmange and Pineapple Sorbet	¥ 900
	バナナのブリュレを乗せたクレームブリュレと キャラメルのアイスクリーム Banana Crème Brûlée and Caramel Ice Cream	¥ 900
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

本日のアミューズ
Today's Amuse Bouche

前菜
Appetizers

セビーチェ ～鮮魚のマリネ ライム風味～
Fresh Fish Ceviche

温前菜
Hot Appetizers

オマール海老と豚足 ポルチーニ茸のパートブリック包み
Lobster, Pork Trotter,
and Porcini Mushrooms Wrapped in Filo Pastry

魚料理
Fish

鱧のベニエ ジャガ芋のソースと梅干のコンディメント
Sea Eel Fritter with Potato Sauce and Plum Condiment

肉料理
Meat

黒毛和牛 (A5) もも肉のグリエ
Grilled A5 Wagyu Beef Shank

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 Blancmange 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.

MENU

¥4,800

アミューズ
Amuse Bouche

本日のアミューズ
Today's Amuse Bouche

前菜
Appetizers

信州サーモンのタルタル
SHINSHU Salmon Tartare

スープ
Soup

北海道清野ファームのトマトのガスパチョ
Gazpacho made with SEINO FARM's Tomatoes

肉料理
Meat

霧島豚と豚足のパートブリック包み
KIRISHIMA Pork and Trotter Wrapped in Filo Pastry

デザート
Dessert

ココナッツのソルベとパイナップルのコンポート
Coconut Sorbet with Pineapple Compote

浅草マニユ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.

SUMMER PARTY PLAN

2020.7.1 - 2020.8.31

CASUAL COURSE カジュアルコース

¥5,800

FOOD 9品

- 豚肉のリエット メルバトースト
- 太田ベーコンで巻いた豚肉のテリーヌ
- 信州サーモンのマリネ
- 白身魚のエスカベッシュ
- グリーンサラダ〜味噌風味〜
- 本日のパスタ
- 本日の肉料理
- 浅草マニファクチュアのパン
- デザート

DRINK 2時間制 フリードリンク

乾杯 スパークリングワイン付

- 赤ワイン
- 白ワイン
- ビール
- カクテル
- ソフトドリンク

STANDARD COURSE スタダードコース

¥7,400

FOOD 11品

- サブレフロマージュ
- 豚肉のリエット メルバトースト
- 太田ベーコンで巻いた豚肉のテリーヌ
- イベリコ豚の生ハム
- 信州サーモンのマリネ
- 白身魚のエスカベッシュ
- しっとり火を入れた鶏胸肉と
香菜的オリエンタル風サラダ
- 本日のパスタ
- 仔羊のスパイス煮
クスクスと一緒に
- 浅草マニファクチュアのパン
- デザート

DRINK 2時間制 フリードリンク

乾杯 スパークリングワイン付

- 赤ワイン
- 白ワイン
- ビール
- ウイスキー
- カクテル
- ソフトドリンク

PREMIUM COURSE プレミアムコース

¥9,000

FOOD 13品

- サブレフロマージュ
- イタリア産オリーブ
- 豚肉のリエット メルバトースト
- 太田ベーコンで巻いた豚肉のテリーヌ
- イベリコ豚の生ハム
- 信州サーモンのマリネ
- 本日の前菜
- しっとり火を入れた鶏胸肉と
香菜的オリエンタル風サラダ
- 魚料理
- 和牛 (A5) もも肉のロースト
- 浅草マニファクチュアのパン
- デザート 1
- デザート 2

DRINK 2時間制 フリードリンク

乾杯 シャンパン付

- 赤ワイン
- 白ワイン
- ビール
- クラフトビール
- 日本酒
- ウイスキー
- カクテル
- ソフトドリンク

- 全て税別価格です。
- 大皿料理での着席取り分けスタイルとなります。
現在は個別皿でのご提供となります。
- 乾杯用ドリンクは最初の1杯のみとなります。
- 2時間制のドリンクラストオーダーは30分前となります。

- メニューは仕入れ状況により変わる場合がございますので、予めご了承ください。
- 4名様からのご利用、3日前までのご予約とさせていただきます。
- お席の延長は最大3時間まで、ドリンクの延長はお1人様30分700円、60分1,000円で承ります。
- お席の指定に対応できない場合がございます。