

À LA CARTE

Entrées

薩摩軍鶏の砂肝と小玉葱のコンフィ SATSUMA-SHAMO Chicken Gizzard and Petit Onion Confit	¥ 900
エスカベッシュ Escabeche	¥ 1,000
蛸とオリーブのトマト煮 Stewed Octopus and Olive with Tomato	¥ 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
ポーチドエッグと生ハムを乗せたピペラード Piperade with Poached Egg and Iberian Ham	¥ 1,200
太田ベーコンで巻いた豚肉のテリーヌ Pork Terrine Rolled with Ohta's Bacon	¥ 1,200

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 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

Appetizers

ナッツ Nuts	¥ 600
オリーブ Olives	¥ 600
サブレフロマージュ Cheese Sablés	¥ 600
夏野菜のピクルス Pickled Summer Vegetables	¥ 700
岩手ハーブ豚のリエット Iwate Herb Pork Rillettes	¥ 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

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
国産牛ほほ肉のコンフィ ラヴィゴットソース Confit of Japanese Beef Cheeks with Ravigote Sauce	¥ 3,200
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
A5 山形牛ロース肉のロースト (200g) Roasted A5 Yamagata 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

新玉葱のブランマンジェ
Onion Blanc Manger

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ラヴィオリ
Lobster and Pork Trotter Ravioli

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付けください。
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.