

À LA CARTE

18:00 - 22:30
(L.O21:30)

Appetizers

オリーブ Olives	¥ 600
MIX ナッツ Mixed Nuts	¥ 600
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
浅草マニユファクチュアのパン Bread from Asakusa Manufacture	¥ 300

Entrées

ポークソーセージ ~太田ハム~ Ohta Ham's Pork Sausage	¥ 900
熟成インカの目覚め ローズマリー風味のローストポテト Rosemary Roasted "Inca no Mezame" Potatoes	¥1,000
秋刀魚のコンフィとオリーブのタルト仕立て Olive Tart with Saury Confit	¥ 1,200
太田ベーコンと茸のフリカッセ ポーチドエッグを乗せて Bacon and Mushroom Fricassée with Poached Egg	¥ 1,200
信州サーモンのマリネ グリーンマスタードのラヴィゴットソース Marinated Shinshu Salmon with Green Mustard Ravigote Sauce	¥ 1,400
帆立貝の椎茸デュクセルバター焼き Scallops with Shiitake Mushroom Duxelles	¥ 1,500
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	¥ 1,500
太田ハムとレタス アボカドと林檎のサラダ ~味噌風味~ Salad with Ohta's Ham, Avocado, Apple, and Gunji Miso Dressing	¥ 1,500	

Soup	太田ベーコン入り ペイザンヌスープ Peasant Soup with Ohta's Bacon	¥ 700
	山栗のスープ カプチーノ仕立て Cappuccino Styled Chestnut Soup	¥ 900
Main Dishes	本日の鮮魚料理 Today's Fresh Fish	¥ 2,800 ~
	ホロホロ鶏もも肉の茸詰めロースト Mushroom-Stuffed Roasted Guinea Fowl Thigh	¥ 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	¥ 3,000
	仔牛ほほ肉のブランケット ~茸入りクリームソース~ Veal Cheek with Mushroom Cream Sauce	¥ 3,200
	和牛 A5 もも肉のステーキ A5 Beef Round Steak	¥ 4,800
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
Pasta	太田ベーコンとポルチーニ茸のクリームパスタ Cream Pasta with Ohta's Bacon and Porcini Mushrooms	¥ 1,600
Desserts	クレームキャラメル ~大人のプリン~ Crème Caramel	¥ 600
	マロンケーキとほうじ茶のアイスクリーム Chestnut Cake with Japanese Roasted Tea Ice Cream	¥ 800
	洋梨のコンポートとチョコレートのムース Chocolate Mousse Layered with Pear Compote	¥ 1,000
	バナナのブリュレを乗せたクレームブリュレと キャラメルのアイスクリーム Banana Crème Brûlée and Caramel Ice Cream	¥ 1,000

・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

L.O. 20:30

¥7,500

アミューズ
Amuse Bouche

本日のアミューズ
Today's Amuse Bouche

前菜
Appetizers

秋刀魚のコンフィとオリーブのタルト仕立て
Olive Tart with Saury Confit

温前菜
Hot Appetizers

フォアグラのフランと山栗のスープ カプチーノ仕立て
Cappuccino Styled Chestnut Soup with Foie Gras Flan

魚料理
Fish

帆立貝の椎茸デュクセルバター焼き
Scallops with Shiitake Mushroom Duxelles

肉料理
Meat

和牛 A5 もも肉のステーキ
A5 Beef Round Steak

デザート
Dessert

洋梨のコンポートとチョコレートのムース
Chocolate Mousse Layered with Pear Compote

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.