

À LA CARTE

17:00-20:00

(L.O 19:00)

Appetizers

イタリア産オリーブ Olives	¥660
MIX ナッツ Mixed Nuts	¥660
豚肉のリエット Pork Rillettes	¥770
チーズ 2 種 Cheese	¥1,210
イベリコ豚の生ハム Iberico Ham	¥1,540
パテ・アンクルート ～豚挽き肉とフォアグラ入り冷製パイ包み焼き～ Pâté En Croute - Ground Pork and Foie Gras Wrapped in Baked Pie	¥1,650
漬物 2 種 ～郡司味噌漬物店～ Japanese pickles ～ Gunji Miso & Tsukemono ～	¥550
パン ～浅草マニユファクチュア～ Bread from Asakusa Manufacture	¥330

Salad

太田ハムとチーズ マッシュルームの味噌サラダ Ohta's Ham, Cheese, and Mushroom Salad with Miso Dressing	¥1,650
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	¥1,650

Pasta & Rice

鮮魚の味噌和えを乗せた焼きリゾット 出汁と漬物を添えて Konbu Cured Seasonal Fish served with Miso-Grilled Risotto and Dashi	¥1,540
太田ベーコンとポルチーニ茸のクリームソース Creamy Linguine with Ohta's Bacon and Porcini	¥1,760
漁師風リングイネ Fisherman Style Linguine	¥1,760

Main Dishes

本日の鮮魚料理 Today's Fresh Fish	¥2,860 ~
豚肉と茸のカイエット ジャが芋のピューレを添えて Yamagata Pork and Mushroom Caillette with Potato Puree	¥2,860
大山鶏のバロティーヌ 牛蒡のピューレと一緒に Daisen Chicken Barotine with Burdock Puree	¥2,860
イタリア産仔牛ロース肉の低温調理 パルメザンチーズのリゾットに乗せて Low Temperature Cooked Italian Veal Loin with Parmesan Cheese Risotto	¥3,410
和牛 (A5) もも肉のグリル 季節の野菜を添えて A5 Beef Round Steak with Seasonal Vegetables	¥5,280

Desserts

アーモンドミルクのソルベと林檎のコンポート Almond Milk Sorbet and Pineapple Compote	¥880
キャラメルのクレームブリュレ プラリネのアイスクリーム Caramel Crème Brûlée with Praline Ice Cream	¥990
バスク風チーズケーキとジャージー牛乳のソルベ Basque Cheesecake with Jersey Milk Sorbet	¥990
テリーヌショコラとバニラアイスクリーム 岩塩と黒コショウを添えて Terrine Chocolate and Vanilla Ice Cream with Rock Salt and Black Pepper	¥990
栗のエスプーマとメレンゲのアイスクリーム ~モンブランのイメージで~ Mini Chestnut Parfait	¥1,210

価格は全て税込み表記です。 Please note that prices listed above include 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 18:30

¥6,050

本日のアミューズ
Amuse Bouche

Appetizers

豚肉 × フォアグラ
Pork × Foie Gras

Soup

魚介 × トマト
Seafood × Tomato

Main Dishes

イタリア産仔牛ロース × パルメザンチーズ
Italian Veal Loin × Parmesan cheese

or

和牛もも肉 × 季節野菜
A5 Beef × Seasonal Vegetables
(+1,650yen)

Dessert

キャラメル × プラリネ
Caramel × Praline

浅草マニュ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

価格は全て税込み表記です。 Please note that prices listed above include 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 18:00

¥8,250

本日のアミューズ
Amuse Bouche

Appetizers

豚肉 × フォアグラ
Pork × Foie Gras

Soup

魚介 × トマト
Seafood × Tomato

Fish

的鯛 × 茄子
Sea Bream × Eggplant

Meat

和牛もも肉 × 季節野菜
A5 Beef × Seasonal Vegetables

Dessert

栗 × エスプーマ
Marron × Espuma

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

価格は全て税込み表記です。 Please note that prices listed above include 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.