

MENU

¥6,380

Amuse Bouche

本日のアミューズ

Appetizer

タスマニアサーモンのマリネとクリームチーズ
柚子風味のグラブラックソース
Marinated Tasmanian Salmon with Cream Cheese and Yuzu Flavored Gravlax Sauce

Hot Appetizer

真鯖のタルト仕立て
黒オリーブ・ドライトマト・バジルと一緒に
Tart Tailoring Mackerel with Black Olives, Dried Tomato and Basil

Main Dish

味噌とデュカを纏わせた霧島豚ロース肉のロースト
ひよこ豆のピューレを添えて
Roasted "Kirishima" Pork Loin with Miso, Duca and Chickpea Puree

Dessert

岩塩と黒胡椒を添えたテリーヌショコラ
バニラアイスクリームを添えて
Terrine Chocolate with Rock Salt and Black Pepper with Vanilla Ice Cream

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

蕪木珈琲 / 紅茶 / カフェラテ (+¥220)
Kabuki Coffee / Tea / Café Latte

SEASONAL TASTING DINNER

¥8,250

Amuse Buche

本日のアミューズ

Appetizer

タスマニアサーモンのマリネとクリームチーズ
柚子風味のグラブラックソース
Marinated Tasmanian Salmon
with Cream Cheese and Yuzu Flavored Gravlax Sauce

Hot Appetizer

真鯖のタルト仕立て
黒オリーブ・ドライトマト・バジルと一緒に
Tart Tailoring Mackerel with Black Olives, Dried Tomato and Basil

Fish

真鯛のムース詰め
キャベツとアンチョビのクリームソース
Stuffed Sea Bream Mousse with Cabbage and Anchovies Cream Sauce

Main Dish

黒毛和牛サーロインのロースト
山葵の香りと季節の野菜を添えて
Roasted Wagyu Sirloin with Wasabi and Seasonable Vegetables

Dessert

マスカルポーネのエスプーマと蕪木コーヒーのソルベ
〜ティラミスのイメージで〜
Mascalpone Espuma with "Kabuki" Coffee Salbet

蕪木珈琲 / 紅茶 / カフェラテ (+¥220)
Kabuki Coffee / Tea / Café Latte

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

À LA CARTE

Appetizers

豚肉のリエット Pork Rillettes	¥770
太田ベーコンで巻いた豚肉のテリーヌ Pork Terrine Wrapped with "Ohta" Bacon	¥1100
鶏砂肝のコンフィ Chicken Gizzard Confit	¥770
オリーブ Olives	¥770
漬物2種 ~郡司味噌漬物店~ Japanese Pickles ~Gunji Miso and Tsukemono	¥550
季節野菜のマリネ Marinated Seasonable Vegetables	¥990
タスマニアサーモンのマリネとクリームチーズ Marinated Tasmanian Salmon with Cream Cheese	¥1,320
熟成芋のスモークフライドポテト Smoked and Aged Potato Fries	¥990
イベリコ豚の生ハム Iberico Ham	¥1,540
おまかせ前菜盛り合わせ1名様分 (2名様分) Assorted Appetizers for 1person (For 2people)	¥2,200 (¥3,300)
チーズ2種 Two Kinds of Cheese	¥1320
パン ~浅草マニユファクチュア~ Bread from Asakusa Manufacture	¥330 (1名様)

Salad

太田ハムとアボカド マッシュルームの味噌サラダ Ohta's Ham, Cheese, and Mushroom Salad with Miso Dressing	ハーフ ¥990 / ¥1,650
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 Chicken Breast with an Asian-Style Coriander Salad	ハーフ ¥990 / ¥1,650

Main Dishes

本日の鮮魚料理 Fish of the Day	¥2,970~
網脂で包んだ岩中豚ひき肉と茸・蓮根のカイエット、マディラソース Net Fat Wrapped Minced "Iwachu" Pork, Mushroom and Lotus Root Caillette with Madeira Sauce	¥2,970
京鴨もも肉のコンフィと九条葱、じゃが芋とチーズの重ね焼き Layered Grilled "Kyogamo" Duck Confit with Green Onion, Potato and Cheese	¥2,970
味噌とデュカを纏わせた、霧島豚ロース肉のロースト、ひよこ豆のピューレを添えて Roasted "Kirishima Pork" Loin with Miso, Duca and Chickpea Puree	¥3,080
黒毛和牛サーロインのロースト、山葵の香りと季節の野菜を添えて Roasted Wagyu Sirloin with Wasabi and Seasonable Vegetables	(120g) ¥5,940 (200g) ¥8,800

Pasta & Risotto

太田ベーコンと椎茸のクリームソース "Ohta Bacon and Shitake Mushroom Cream Sauce	¥1,760
バジルとニンニク、ナッツとスパイス Pasta with Basil, Garlic, Nuts and Spice	¥1,760
鯖と黒オリーブ、ドライトマトのスパゲティー Spaghetti with Mackerel, Black Olives and Dried Tomato	¥1,760
和牛のしゃぶしゃぶを乗せた丼の味噌焼きリゾット、出汁・漬物を添えて Wagyu Shabu Shabu Miso Risotto with Bonito Broth Dashi and Pickles	¥1,430

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 Apple Compote	¥880
バナナのブリュレを乗せたクレームブリュレと塩キャラメルのアイスクリューム Banana Brulee on Crème Brulee with Salt Caramel Ice Cream	¥990
バスク風チーズケーキと練乳のソルベ Basque Cheesecake with Condensed Milk Sorbet	¥990
岩塩と黒胡椒を添えたテリーヌショコラ、バニラアイスクリュームを添えて Terrine Chocolate with Rock Salt and Black Pepper with Vanilla Ice Cream	¥990
マスカルポーネのエスプーマと蕪木コーヒーのソルベ ~ティラミスイメージで~ Mascarpone Espuma with "Kabuki" Coffee Salbet	¥1,320

Drinks

蕪木コーヒー "Kabuki" Coffee	¥900	ダージリン Darjeeling	¥900
アイスコーヒー Iced Coffee	¥900	アールグレイ Earl Grey	¥900
カフェラテ Café Latte	¥950	カモミール Chamomile	¥900
エスプレッソ Espresso	Single ¥600 Double ¥1000	ミント Mint	¥900

ここでしか味わえないオリジナル珈琲
台東区三筋の人気珈琲店『蕪木』とコラボレーションしたオリジナルブレンド。
朝昼晩と焙煎や豆の配合を変え、時間ごとに異なる味わいをお楽しみ頂けます。
丁寧にハンドドリップされた、淹れたての珈琲をご賞味くださいませ。

Exclusively served original roast blend coffee
We collaborated with our local cafe and coffee roaster, Kabuki, to produce our original blend, carefully hand-dripped. We change the way we roast and blend three times a day, to serve a taste that suits the different hours of the day.

