

À LA CARTE

17:00 - 20:00

酒類提供 /19:00 まで

(L.O FOOD/ 19:15、SOFTDRINK/ 19:30)

Appetizers

イタリア産オリーブ Olives	¥ 600
MIX ナッツ Mixed Nuts	¥ 600
野菜のマリネ Marinated Vegetables	¥700
豚肉のリエット Pork Rillettes	¥700
豚肉のテリーヌ Pork Terrine Rolled with Ohta's Bacon	¥900
チーズ 2 種 Cheese (2 types)	¥900
イベリコ豚の生ハム Iberico Ham	¥1,400
漬物 2 種 ～郡司味噌漬物店～ Japanese Pickles	¥ 500
浅草マニファクチュアのパン Bread from Asakusa Manufacture	¥300

Hot Appetizers

薩摩軍鶏砂肝のコンフィ Chicken Gizzard Confit	¥700
ミニアメリカンドッグ (2 本) Mini Corn Dogs with Ohta's Sausage	¥700
南瓜の揚げニョッキ パルメザンチーズと黒胡椒 Deep Fried Pumpkin Gnocchi with Parmesan Cheese	¥900

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	¥ 1,500
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

Main Dishes

本日の鮮魚料理 Today's Fresh Fish	¥ 2,800 ~
ホロホロ鶏のコンフィと豚足のパートブリック Guinea Fowl Confit and Pork Trotter Wrapped with Filo Pastry	¥ 2,800
霧島豚バラ肉と根菜のポトフ KIRISHIMA Pork Belly and Winter Vegetable Stew	¥ 3,000
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮 Braised Beef Cheeks with Red Wine Sauce	¥ 3,200
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	¥ 4,800

鮮魚の昆布ㇼを乗せた味噌焼きリゾット 鰹だしと漬物を添えて Konbu Cured Seasonal Fish served with Miso-Grilled Risotto and Dashi	¥ 1,400
太田ベーコンのカルボナーラ Pasta Carbonara with Ohta's Bacon	¥ 1,600
ブイヤベースソースのリングイネ Bouillabaisse Linguine	¥ 1,800

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 with Apple Compote	¥800
キャラメルのカレームブリュレ プラリネのアイスクリームを添えて Caramel Crème Brûlée with Praline Ice Cream	¥ 900
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	¥900
栗のミニパフェ 〜モンブランのイメージで〜 Mini Chestnut Parfait	¥ 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

¥5,500

アミューズ
Amuse Bouche

本日のアミューズ
Today's Amuse Bouche

前 菜
Appetizers

鰯の昆布締めと大根のマリネ 柚子胡椒のビネグレット
Cured Yellowtail and Marinated Radishwith Yuzu Vinegrette

スープ
Soup

菊芋のスープ トリュフの香る泡を乗せて
Sunroot Soup with Truffle Foam

肉 料 理
Meat

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮
Braised Beef Cheeks with Red Wine Sauce

国産和牛 (A5) もも肉のグリエ (+1,500yen)
A5 Beef Round Steak with Seasonal Vegetables

デザート
Dessert

アーモンドミルクのソルベと林檎のコンポート
Almond Milk Sorbet with Apple 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.