

## CHARCUTERIE

### Charcuterie Platter

シャルキュトリー

3種盛り合わせ 3 kinds 1,500 (税込1,650)

Mortadella, Chorizo, Jamon Serrano  
モルタデッラ / チョリソー / ハモンセラノ

5種盛り合わせ 5 kinds 2,000 (税込2,200)

Mortadella, Chorizo, Jamon Serrano, Liver Mousse, Pate de Campagne  
モルタデッラ / チョリソー / ハモンセラノ / レバームース / パテドカンパーニュ

### Jamon Serrano

ハモンセラノ

900 (税込990)

### Recommend

Chicken Liver Mousse  
with French Spice Cake

800 (税込880)

### Mortadella

モルタデッラ

900 (税込990)

鶏白レバームースとパンデピス

### Sliced Chorizo Iberico

スペイン産イベリコ豚のチョリソー

900 (税込990)

Pate de Campagne

1,000 (税込1,100)

パテドカンパーニュ

## APPETIZER

### Fish Carpaccio

鮮魚のカルパッチョ

1,650 (税込1,815)

### Marinated Octopus and Seasonal Ingredients

タコのマリネと季節の味覚

1,400 (税込1,540)

### Recommend

### Grilled Tuna and Anchoiade with Seasonal Vegetables

マグロの薪焼き 旬野菜のアンショワイヤード ~マグロを薪で焼いた南仏仕立ての冷前菜~

1,900 (税込2,090)

### Recommend

### Seasonal Fruits and Burrata Caprese

季節の果実とブラータチーズのカプレーゼ

1,900 (税込2,090)

### Wood Burned Japanese Beef Steak Tartare

薪火でグリルした国産牛のタルタル

1,550 (税込1,705)

### Oyster and Seasonal Vegetable Ajillo

牡蠣と旬野菜のアヒージョ

1,100 (税込1,210)  
Baguette 1p 100 (税込110)  
バゲット 1p

### Seasonal Vegetable Pickles

旬野菜のピクルス

550 (税込605)

### Smoked Mixed Nuts

燻製ミックスナッツ

550 (税込605)

### Marinated Olives

オリーブマリネ

550 (税込605)

### Assorted 3 kinds of Cheeses

3種チーズ盛り合わせ

1,600 (税込1,760)

### Canape with Fig and Cream Cheese

いちじくとクリームチーズのカナッペ

700 (税込770)

## VEGETABLES

Seasonal Green Salad 季節のグリーンサラダ	880(税込968)
Caesar Salad with Grilled Iberico Pork Bacon イベリコ豚のベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ	1,300(税込1,430)
<b>Recommend</b> Grilled Romaine Lettuce Salad with Iberico Pork Bacon 薪焼きロメインレタスとイベリコ豚ベーコンのグリルサラダ	1,500(税込1,650)
<b>Recommend</b> Anchoiade with Seasonal Vegetables-Anchovy and Lemongrass Sauce 旬野菜のアンショワイヤード アンチョビとレモングラスのソース	1,200(税込1,320)

## WOOD BURNING GRILL

<b>Recommend</b> Our Housemade Dry-Aged Beef Steak Sirloin 自社熟成 ドライエージングビーフステーキ サーロイン 厳選した国産ブランド牛の雌牛のみを自社倉庫にて発酵熟成かけたエイジングビーフです	5,500(税込6,050) /150g 11,000(税込12,100) /300g
Our House Made Dry-Aged Beef T-Bone Steak 自社熟成 ドライエージングTボーン 800g ヒレ肉とサーロインが一度に楽しめます	Limited Quantity 数量限定 18,000(税込19,800) /800g
Grilled Japanese Beef Tender Loin 国産牛フィレのグリル	6,000(税込6,600) /150g 12,000(税込13,200) /300g
Grilled Japanese Beef Chateaubriand 国産牛シャトーブリアン	Limited Quantity 数量限定 7,000(税込7,700) /150g
Grilled Japanese Beef Top Round Steak 国産牛内もものグリル	3,600(税込3,960) /200g 5,400(税込5,940) /300g 7,200(税込7,920) /400g
Grilled Prime Skirt Steak プライムビーフ ハラミのグリル	3,200(税込3,520) /200g 4,800(税込5,280) /300g 6,400(税込7,040) /400g
Grilled Austrarian Lamb Tenderloin オーストラリア産仔羊フィレのグリル	3,800(税込4,180) /200g
Grilled Ezo Venison Knuckle Steak 蝦夷鹿 芯玉のグリル ※芯玉(しんたま)は、もも肉の部位の一つです。	3,300(税込3,630) /p
Grilled Japanese Chicken Thigh Steak 国産鶏もも肉のグリル	2,200(税込2,420) /p
Today's Fish 本日の鮮魚のグリル	2,200(税込2,420) /150g

## SIDE DISH

<b>Recommend</b> Grilled Vegetable Platter グリル野菜の盛り合わせ	2,200(税込2,420) Half 1,300(税込1,430) ハーフ	Grilled King Trumpet Mushroom エリンギ	300(税込330) /p
Roasted Onions あまーい玉ねぎじっくりロースト	300(税込330) /p	Firewood Flavored Mashed Potatoes 薪の薫るマッシュポテト	Regular 680(税込748) レギュラー Small 480(税込528) スモール
Grilled Asparagus アスパラガスのグリル	300(税込330) /p	French Fries (Plain or Spice) フレンチフライ(プレーン or スパイス)	Regular 680(税込748) レギュラー Small 480(税込528) スモール
Grilled Eggplant ナス	300(税込330) /p		
Small size for side dish only ※スモールサイズはお肉の付け合わせのみです			

## PASTA & RISOTTO

Dry-Aging Beef Bolognese Handmade Pasta Fresca by "Karasu Fushichou of Asakusa Kaikaro" ドライエージングビーフのボロネーゼ 浅草開化楼不死鳥カラス氏手打ち 低加水パスタフレスカ使用	1,800 (税込1,980)
Gnocchi with Hasegawa Mushroom Creamy Sauce 長谷川マッシュルームのクリームニョッキ	1,300 (税込1,430)
Cream Risotto with Dry-cured Ham & Asparagus 生ハムとアスパラガスのクリームリゾット	1,700 (税込1,870)
Squid Ink Risotto with Squid and Seasonal vegetables イカと旬野菜のイカ墨リゾット	1,600 (税込1,760)
Today's Pasta 本日のパスタ	1,600 (税込1,760)

## DESSERT

Gateau Chocolate and Condensed Milk Sherbet ガトーショコラと練乳ソルベ	900 (税込990)
Cream Brulee and Seasonal Sherbet クレームブリュレと季節のソルベ	1,150 (税込1,265)
Condensed Milk Ice Cream 練乳アイス	550 (税込605) / 1 scoop
Smoked Milk Ice Cream 燻製ミルクアイス	550 (税込605) / 1 scoop
Seasonal Ice Cream 季節のアイス	550 (税込605) / 1 scoop