

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/ハモンセラーノ

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/ハモンセラーノ/レバームース/パテドカンパーニュ

Jamon Serrano

ハモンセラーノ

900 (税込 990)

Mortadella

モルタデッラ

900 (税込 990)

Sliced Chorizo Iberico

スペイン産イベリコ豚のチョリソー

900 (税込 990)

Recommend

Chicken Liver Mousse
with French Spice Biscuits

鶏白レバームースとパンデピス

800 (税込 880)

Pate de Campagne

パテドカンパーニュ

1,000 (税込 1,100)

SMALL SHARE

Today's Cured Fish Carpaccio

鮮魚のカルパッチョ

1,650 (税込 1,815)

Recommend

Grilled Tuna, Seasonal Vegetable Anchoiade

マグロの薪焼き 旬野菜のアンショワイヤード

1,900 (税込 2,090)

Recommend

Fresh Burrata, Seasonal Fruits

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 Beef Tartare, Beef Garum, Melba

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

1,200 (税込 1,320)

Sourdough Bread [Small] 1p

サワードウブレッド [Small] 1p

100 (税込 110)

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)

Fig & Cream Cheese Canape

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, Iberico 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)

Recommend

Grilled Romaine Lettuce, Caesar Dressing, Iberico 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)

Recommend

Seasonal Vegetable Anchoiade, Anchovy Lemongrass Dressing

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

Recommend

In-House Dry Aged Beef Sirloin

自社熟成 ドライエーシングビーフステーキ

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

5,800 (税込 6,380) /150g

11,600 (税込 12,760) /300g

In-House Dry Aged Beef T-Bone

自社熟成 ドライエーシング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

19,000 (税込 20,900) /800g

Japanese Beef Tenderloin

国産牛フィレのグリル

6,500 (税込 7,150) /150g

13,000 (税込 14,300) /300g

Japanese Beef Chateaubriand

国産牛シャトーブリアン

Limited Quantity
数量限定

8,000 (税込 8,800) /150g

Japanese Beef Top Round

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

Premium Beef Hanger Steak

牛ハラミのグリル

3,200 (税込 3,520) /200g

4,800 (税込 5,280) /300g

6,400 (税込 7,040) /400g

New Zealand Lamb Tenderloin

ニュージーランド産仔羊フィレのグリル

3,800 (税込 4,180) /200g

Japanese Chicken Thigh

国産鶏もも肉のグリル

2,200 (税込 2,420) /p

Fish of the Day

本日の鮮魚のグリル

2,200 (税込 2,420)

SIDE DISH

Grilled Vegetable Platter

グリル野菜の盛り合わせ

Half
ハーフ

2,200 (税込 2,420)

1,300 (税込 1,430)

Roasted Onions

あまーい玉ねぎじっくりロースト

300 (税込 330) /p

Grilled Asparagus

アスパラガスのグリル

300 (税込 330) /p

Grilled Eggplant

ナス

300 (税込 330) /p

Grilled King Trumpet Mushroom

エリンギ

300 (税込 330) /p

Firewood Flavored Mashed Potatoes

薪の薫るマッシュポテト

680 (税込 748)

French Fries (Plain or Spice)

フレンチフライ (プレーン or スパイス)

680 (税込 748)

PASTA & RISOTTO

Dry Aged 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, 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, Prosciutto, 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)

Pasta of the Day

本日のパスタ

1,600 (税込 1,760)

DESSERT

Gateau Au Chocolat & Condensed Milk Ice Cream

ガトーショコラと練乳ソルベ

900 (税込 990)

Cream Brulee, Seasonal Fruit Sorbet

クレームブリュレと季節のソルベ

1,150 (税込 1,265)

Selection of Scoop of Ice Cream

自家製アイスクリームまたはシャーベット

550 (税込 605) / 1 scoop

Condensed Milk

練乳ソルベ

Smoked Milk

燻製ミルク

Seasonal Fruits

季節のフルーツ