

SOURDOUGH BREAD
by BARTIZAN BREAD FACTORYサワードウブレッド (2 pieces) 300 (税込 330)
(4 pieces) 550 (税込 605)
BUTTER バター 100 (税込 110)

SMALL SHARE

Today's Cured Fish Carpaccio

鮮魚のカルパッチョ

1,650 (税込 1,815)

Grilled White Asparagus Carbonara Sauce

ホワイトアスパラガスの薪焼き カルボナーラ風

1,800 (税込 1,980) /2p

Grilled Tiger Prawn Herb Salsa Spicy Mayonnaise

大海老の薪焼き ハーブのサルサ スパイシーマヨネーズ

1,800 (税込 1,980) /2p

Recommend

Seared Bluefin "Chu-Toro" Crudo

本マグロ中トロの薪焼きクルード

2,800 (税込 3,080)

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)

Seared Steak Tartare on Toast, Parmesan, Doubanjiang Mayonnaise

薪火でグリルした国産牛もも肉のタルタル

1,800 (税込 1,980) /2p

Oysters and Seasonal Vegetables Ajillo

牡蠣と旬野菜のアヒージョ

1,200 (税込 1,320)

Baguette 1P 100 (税込 110)
バケット 1p

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)

Seasonal Vegetable Anchoiade, Anchovy Lemongrass Dressing

旬野菜のアンショウワイヤード アンチョビとレモングラスのソース

1,300 (税込 1,430)

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 Biscuits

鶏白レバームースとパンデピス

800 (税込 880)

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)

Pate de Campagne

パテドカンパーニュ

1,000 (税込 1,100)

WOOD BURNING GRILL

Recommend

In-House Dry Aged Beef Sirloin

自社熟成 ドライエージ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

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

SIDE DISH

Seasonal Green Salad

季節のグリーンサラダ

880 (税込 968)

Grilled King Trumpet Mushroom

エリンギ

600 (税込 660) /2p

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

Mashed Potatoes

マッシュポテト

680 (税込 748)

Roasted Onions

あまーい玉ねぎじっくりロースト

600 (税込 660) /2p

Cracked "Kitaakari" Potatoes

キタアカリのフリット

800 (税込 880)

Grilled Asparagus

アスパラガスのグリル

600 (税込 660) /1p

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)

Grilled Eggplant

ナス

600 (税込 660) /2p

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)

PASTA

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 低加水バスタフレスカ使用	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	1,500 (税込1,650)
Pasta of the Day 本日のパスタ	1,800 (税込1,980)

DESSERT

Gateau Au Chocolat & Vanille Ice Cream ガトーショコラとバニラアイス	990 (税込1,089)
Seasonal Panna Cotta 季節のパナコッタ	800 (税込 880)
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
Vanille Ice Cream バニラアイス	
Smoked Milk 燻製ミルク	
Seasonal Fruits 季節のフルーツ	

Minimum Charge 800yen(880)

ミニマムチャージ お一人様最低800円 (税込880) のご飲食代を頂戴します。