

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)

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

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 低加水パスタプレス力使用

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: ¥1,000 (¥1,100 incl. tax) per person after 5:00 PM

17時以降お一人様最低1,000円(税込1,100円)のご飲食代を頂戴します。