

## WOOD BURNING GRILL

### Recommended

#### 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

6,280 (税込6,908)/150g

8,500 (税込9,350)/200g

12,550 (税込13,805)/300g

16,900 (税込18,590)/400g

#### In-House Dry Aged Beef T-Bone

自社熟成 ドライエージングTボーン

ヒレ肉とサーロインが一度に楽しめます

Limited Quantity  
数量限定

2~3名様 22,000 (税込24,200)/800g

4~5名様 32,800 (税込36,080)/1200g

#### Japanese Beef Tenderloin

国産牛フィレのグリル

7,200 (税込7,920)/150g

9,500 (税込10,450)/200g

14,300 (税込15,730)/300g

#### Japanese Beef Chateaubriand

国産牛シャトーブリアン

Limited Quantity  
数量限定

8,200 (税込9,020)/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

#### U.S. Premium Beef Hanger Steak

アメリカ産牛ハラミのグリル

3,800 (税込4,180)/200g

5,650 (税込6,215)/300g

7,500 (税込8,250)/400g

#### Hokkaido Ezo Venison

北海道エゾジカ シンタマのグリル

4,200 (税込4,620)/200g

6,300 (税込6,930)/300g

#### Japanese Chicken Thigh

国産鶏のグリル

2,400 (税込2,640)/1p

## 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

2,400 (税込2,640)

Half 1,500 (税込1,650)  
ハーフ

#### Mashed Potatoes

マッシュポテト

680 (税込 748)

#### Roasted Onion

あまーい玉ねぎじっくりロースト

600 (税込 660)/2p

#### Cracked "Kitaakari" Potatoes with Truffle Flavor

キタアカリのフリット トリュフ風味

1,200 (税込1,320)

#### 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

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)

※Seasonal Menu をご参照ください。

## SMALL SHARE

## Today's Cured Fish Carpaccio

鮮魚のカルパッチョ

1,650 (税込1,815)

## 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

Recommended

## Seared Bluefin "Chu-Toro" Crudo

本マグロ中トロの薪焼きクルード

2,980 (税込3,278)

Recommended

## 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トースト

1,800 (税込1,980)

## Oysters and Seasonal Vegetables Ajillo

牡蠣と旬野菜のアヒージョ

1,200 (税込1,320)

Baguette 100 (税込110) /1p  
バケット

## Caesar Salad, Grilled Bacon, Onsen Egg

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)

Recommended

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)

## Pate de Campagne

パテドカンパーニュ

1,000 (税込1,100)

## Sliced Chorizo Iberico

スペイン産イベリコ豚のチョリソー

900 (税込 990)

※Seasonal Menu をご参照ください。

## Seasonal Vegetable Pickles

旬野菜のピクルス

600 (税込 660)

## Smoked Mixed Nuts

燻製ミックスナッツ

600 (税込 660)

## Marinated Olives

オリーブマリネ

600 (税込 660)

## 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 / 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

1,500 (税込1,650)

### Pasta of the Day<sup>※</sup>

本日のパスタ

1,800 (税込1,980)

### Risotto of the Day<sup>※</sup>

本日のリゾット

1,800 (税込1,980)

## DESSERT

### Far Breton, Tonka Bean Mousse & Vanilla Ice Cream<sup>※</sup>

ファーブルトン トンカ豆のムース バニラアイス添え

1,200 (税込1,320)

### Gateau Au Chocolat & Vanilla Ice Cream

ガトーショコラ バニラアイス添え

990 (税込1,089)

### 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

#### Vanilla Ice Cream

バニラアイス

#### Smoked Milk Ice Cream

燻製ミルクアイス

#### Seasonal Fruits Sherbet<sup>※</sup>

季節のフルーツのシャーベット

For guests entering after 5:00 PM, we kindly ask for a minimum order of ¥1,000 (¥1,100 incl. tax) per person.  
If the total is less than ¥1,000, the difference will be charged.

17時以降にご入店のお客様には、お一人様1,000円(税込1,100円)以上のご飲食をお願いしております。  
1,000円未満の場合は差額を頂戴します。