

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 サーロインのグリル

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ボーンのグリル

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のグリル

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

ジャンボエリンギのグリル

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)

Half
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)/2p

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

ナスのグリル

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
バゲット

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, Dry-cured ham
モルタデッラ/チョリソー/生ハム

5種盛り合わせ 5 kinds 2,000 (税込 2,200)

Mortadella, Chorizo, Dry-cured ham, Liver Mousse, Pate de Campagne
モルタデッラ/チョリソー/生ハム/レバームース/パテドカンパーニュ

Dry-cured ham

生ハム

900 (税込 990)

Mortadella

モルタデッラ

900 (税込 990)

Sliced Chorizo

チョリソー

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)

Pate de Campagne

パテドカンパーニュ

1,000 (税込 1,100)

※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 ※

本日のパスタ

1,800 (税込 1,980)

Risotto of the Day ※

本日のリゾット

1,800 (税込 1,980)

DESSERT

Seasonal Crème Brûlée ※

季節のクレームブリュレ

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 ※

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。