



## RAW BAR:

**Raw Oyster with Jalapeño Ponzu (1PC)** ¥900  
生ガキ、ハラペーニョポン酢

**Uni Crostini with Tomato Garlic** ASK  
ウニのクロスティニー、トマトカーリック風味

**Today's Carpaccio** ASK  
本日のカルパッチョ

**Tuna Tostada** ¥2600  
with Garlic Avocado Yoghurt  
マグロのトスターダ、ガーリックアボカドヨーグルト

## MAIN:

**Black Cod with Green Curry** ¥4600  
with Shio Koji Marinade and 16 Grain Rice  
銀ダラの塩麹漬けグリーンカレーソース、16穀米添え

**Seared Tuna Steak** ¥4800  
with Shiso Chimichurri and Balsamic Teriyaki  
マグロのレアステーキ、シソチミチュリとバルサミコ照り焼き

**Truffle Miso Lobster Risotto** ¥4900  
with Mixed Mushrooms and Cream  
トリュフ味噌ロブスターリゾット

## APPETIZER:

**Snow Crab Yuzu Caesar** ¥2800  
ズワイガニの柚子シーザーサラダ

**Salmon "Yuan Yaki" Taco** ¥2400  
with Yuzu Pepper Mayo (2PC)  
サーモンの幽庵焼タコス、柚子胡椒マヨ

**Baked Scallop with Spicy Mayo** ¥2200  
ホタテのスパイシーマヨネーズ焼

**Soft Shell Crab Tempura** ¥2800  
with Miso Romesco Sauce (2PC)  
ソフトシェルクラブの天ぷら、味噌ロメスコソース

## DESSERT:

**Panna Cotta with Seasonal Fruit** ¥900  
季節のフルーツパンナコッタ

**Chocolate Nutella Mousse** ¥900  
チョコレートヌテラムース

**Seasonal Monaka Ice Cream** ¥900  
季節のモナコアイスクリーム

## AFTER SUPPER:

**Superbolt - 100% Organic Energy Tea** ¥800  
スーパーボルト-100%オーガニックエナジーティー

**Graham's 10 Year Old Tawny Port** ¥1600  
グラハムトゥニー10年ポート