



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 ¥4900
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 ¥5800
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annaコッタ

Pistachio Kinako Chocolate Mousse ¥900
ピスタチオきな粉チョコレートムース

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