

# Dinner Set

## 3 plats

### Spring dinner course

4,200

カプレーゼ風ガスパチョ  
Caprese Style Gazpacho

or

キャロットジンジャースープ  
Carrot Ginger Soup

鯖のソテー 春野菜の天婦羅を添えて  
Sautéed Spanish Mackerel with Spring Vegetable TEMPURA

or

仔羊のロースト プチ野菜と共に  
Roasted Lamb with Petit Vegetables

イチゴのアラスカ  
Strawberry Alaska

or

チョコレートペティフォーズ  
Chocolate Petit Four

コーヒーまたはフレッシュハーブティー  
Coffee or Fresh Herb Tea

テーブルチャージ (パン代含む) / 500  
Table Charge (w/ Bread) / 500

Sales tax not included. 表示価格は税抜きです。

## 5 plats

### Spring dinner course

6,000

カプレーゼ風ガスパチョ  
Caprese Style Gazpacho

キャロットジンジャースープ  
Carrot Ginger Soup

鯖のソテー 春野菜の天婦羅を添えて  
Sautéed Spanish Mackerel with Spring Vegetable TEMPURA

or

仔羊のロースト プチ野菜と共に  
Roasted Lamb with Petit Vegetables

厳選 A4 黒毛和牛ロースのグリル 赤ワインソース (+3,000)  
A4 Japanese Beef Loin of Grill with Red Wine Sauce

イチゴのアラスカ  
Strawberry Alaska

or

チョコレートペティフォーズ  
Chocolate Petit Four

コーヒーまたはフレッシュハーブティー  
Coffee or Fresh Herb Tea

テーブルチャージ (パン代含む) / 500  
Table Charge (w/ Bread) / 500

Sales tax not included. 表示価格は税抜きです。

# A la carte

## Garden

ピンクフムス 1,200

Pink Beet Hummus  
Tahini Lemon Sauce, Zatar & Fried Tortillas

ブラックガーリック シーザーサラダ 1,200

Black Garlic Caesar  
Curly Kale, Squid Ink Dressing, Crisp Parmesan, Avocado & Soft Boiled Organic Egg

トマトとフェネルのサラダ 1,300

Summer Tomatoes & Fennel  
Bruschetta Dressing, Aged Balsamic & Black Cumin Seeds

苺とコヨグルのサラダ 1,200

Strawberry COYOGUL Salad  
Rosemary Oil, Crisp Rosemary, Bee Pollen & Poppy Seeds

カプレーゼ風ガスパチョ 1,200

Caprese Style Gazpacho  
Prosciutto, Tomato, Basil

キャロットジンジャースープ bowl 1,200  
cup 800

Carrot Ginger Soup  
Organic Carrot Juice, Crab

アスパラガスのグリル 1,200

Char-Grilled Asparagus  
Soft Goat's Cheese, Almonds & Soy Butter

キタアカリ トリュフの香り 1,200

Truffled KITAAKARI Potato Wedges  
White Truffle Oil & Parmesan

## Ocean

北海道産 ホタテのクルード 1,600

Scallop Crudo  
Orange, Crispy Ginger, Red Chili Oil, Mint & Chives

シーフードビスク bowl 1,400  
cup 800

Seafood Bisque  
Tomatoes, Fennel, Orange & Saffron

ズワイガニのパスタ 1,900

Crab Spaghetti  
Lemon Gremolata, Parmesan, Butter & White Wine

オーラキングサーモンのソテー 2,400

Ora King Salmon  
Pan Fried Ora King Salmon with Black Sesami & Miso Accent

スズキのソテー 2,400

Seabass  
Burnt Butter, Nori & Fried Capers

鱈のソテー 春野菜の天婦羅を添えて 2,400

Sautéed Spanish Mackerel  
with Spring Vegetable TEMPURA

グリルシーフードサンプラー 2-persons 3,400  
4-persons 6,200

Grilled Seafood Sampler  
Angel Shrimp, Crab Legs, Sea Scallops, Squid, Grilled Lemon & Dijon Aioli

テーブルチャージ (パン代含む) / 500  
Table Charge (w/ Bread) / 500

## Farm

いわい鶏のグリル グreekスタイル 2,400

Grilled IWAI - Chicken

Greek Style with Tomatoes, Cucumber, Red Onion, Olives, Oregano & Tzatziki

リブアイステーキのスライス チミチューリソース 3,400

Sliced Rib Eye Steak

Grass-fed, Chimichurri Sauce, Roasted Carrots, Kale, Mashed Potatoes

仔羊のロースト プチ野菜と共に 3,400

Roasted Lamb

with Petit Vegetables

厳選 A4 黒毛和牛ロースのグリル 赤ワインソース 100g 3,000

A4 Japanese Beef Loin of Grill

with Red Wine Sauce 150g 4,500

テーブルチャージ (パン代含む) / 500

Table Charge (w/ Bread) / 500

Sales tax not included. 表示価格は税抜きです。

## Dessert

デコポンのトライフル パッションフルーツのアイス添え 1,400

“DEKOPON” Trifle and Passion Fruit Ice

苺のアラスカ 1,400

Strawberry Alaska

コーヒーセミフレド 1,400

Coffee Semifredo

チョコレートペティフォーズ 1,400


Chocolate Petit Four

グルテンフリーブラウニー  1,400

Gluten Free Brownie

平飼卵のクリームチーズケーキ  1,400

Free-Range Egg Cream Cheese Cake

グルテンフリーテリーヌ [オーガニックチョコレート/抹茶]  1,400

Gluten Free Terrine [organic chocolate or matcha]

乳酸菌入りアイスクリームと日替わりアイスのアソート  600

Lactobacillus Ice Cream and Today's Ice Assortment

グルテンフリーパンケーキ  1,800

Gluten Free Pancake

Berry & Greek Yogurt w/ Organic Dark Maple Syrup

スムージーボンボン  1,800

Smoothie Bon Bon

Fruits Smoothie & Soy Milk Whip

## Café

コーヒー Coffee エチオピア産シングルオリジン 500

Specialty Coffee Bean from Ethiopia

コールドブリュコーヒー Cold Brewed Coffee 550

カフェインレスコーヒー Decaf Coffee 600

カフェインを約 97% カット

エスプレッソ Espresso 500

ダブルエスプレッソ Espresso Doble 750

カフェラテ Café Latte Hot 650

Ice 700

カプチーノ Cappuccino Hot 650

Ice 700

スマートコーヒー Smart Coffee 800

オーガニックバター&MCTオイル mixed with organic butter & MCT oil

オーガニックティ Organic Black Tea Hot 600

Ice 550

オーガニックジャスミンティ Organic Jasmine Tea 700

フレッシュハーブティ Fresh Herb Tea [pot] Hot 1,200

ホットジンジャー Hot Ginger 900

豆乳に変更 Change to soymilk +50

Sales tax not included. 表示価格は税抜きです。

# Soft Drink

## Cold Press Juice

|   |       |
|---|-------|
| グリーン<br>Greens<br>メロン、パイナップル、ほうれん草、リンゴ、ケール、パセリ                    | 1,180 |
| ベリー<br>Berry<br>イチゴ、ブルーベリー、リンゴ、アサイー、人参、アガベシロップ、ナチュラルウォーター         | 1,180 |
| ナッツミルク<br>Nuts Milk<br>アーモンドミルク、カカオパウダー、マヌカハニー、ココナッツシュガー、ゴジベリー    | 1,180 |
| ルーツ<br>Roots<br>ビーツ、リンゴ、オレンジ、生姜、ナチュラルウォーター                        | 1,080 |
| ダークユズエイド<br>Dark Yuzuade<br>ココナッツウォーター、柚子、生姜、マヌカハニー、炭             | 980   |
| チアココナッツ<br>Chia Coconut<br>ココナッツウォーター、チアシード、レモン、マヌカハニー、ナチュラルウォーター | 980   |

## Kombucha

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| ザクロ&ベリー<br>Pomegranate & Berry       | 980 |
| パッション&ジンジャー<br>Passionfruit & Ginger | 980 |
| 季節のコンブチャ<br>Seasonal                 | 980 |

## Juice

|  |       |
|--|-------|
| オーガニック エルダーフラワーソーダ<br>Organic Elderflower Soda                                       | 900   |
| オーガニック ドライジンジャーエール<br>Organic Dry Ginger Ale   | 900   |
| ラズベリー&ローズソーダ<br>Raspberry & Rose Soda  | 900   |
| オレンジジュース<br>Orange Juice   | 700   |
| オーガニック ジュド レザン ガゼイフィエ ドメーヌ エリザベス<br>Organic Jus de Raisin Gazeifie Domaine Elisabeth | 1,200 |

## Water

|   |       |
|---|-------|
| バドア 天然発泡水<br>Badoit Natural Sparkling Water       | 900   |
| アクアパンナ ナチュラルウォーター 1L<br>Acqua Panna Natural Water | 1,000 |