

## COURSE

3 Dishes / Bread

¥4500 (¥4950)

### < APPETIZER >

#### 鰹の低温コンフィ

真っ赤なタブレ セロリラヴと生姜のコンディマン

Bonito Confit, Red Taboulé, Ginger Condiment

or

#### 舞茸のグリエと柿 茄子と胡桃のババガヌーシュ

Grilled "Maitake"-Mushrooms and Kaki with Baba Ghanoush

### < SALAD >

#### ケールと林檎 アーモンドのシーザーサラダ

Fresh Kale Salad with Apple and Almond

### < MAIN >

#### 特製ローストビーフ グレービーソース

Classic Roast Beef Served with Gravy Sauce

●シングル 120g / ●ダブル 240g +¥1500(1650)

- SIGNATURE -

## ROAST BEEF

### 特製ローストビーフ

20日間氷温熟成させ、旨みを引き出したリブロースをじっくりローストした  
自慢のローストビーフを特製グレービーソースでお召し上がりください。

Aged over ice for 20 days then carefully roasted  
and served with light gravy.

アレルギー食材、食事制限などのご要望はご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。  
For customers with food allergies or other restrictions, feel free to talk to our staff.

## PREFIX COURSE

6 Dishes / Bread / Café

¥7000 (¥7700)

### < AMUSE >

#### 人参のムース 根菜のクランチガーニッシュ

Root Vegetables on Carrot Mousse

### < APPETIZER >

#### 鰹の低温コンフィ

真っ赤なタブレ セロリラヴと生姜のコンディマン

Bonito Confit, Red Taboulé, Ginger Condiment

#### 舞茸のグリエと柿 茄子と胡桃のババガヌーシュ

Grilled "Maitake"-Mushrooms and Kaki with Baba Ghanoush

### < PASTA >

#### 有機マッシュルームと黒トリュフのタリオリーニ

Tagliolini with Black Truffle and Organic Mushrooms

or

#### 赤海老と銀杏

カフィアライム香るビスクソース リゾーニ

Shrimp and Ginkgo Risoni in Kaffir Lime Bisque

### < MAIN >

#### 特製ローストビーフ グレービーソース

Classic Roast Beef Served with Gravy Sauce

●シングル 120g / ●ダブル 240g +¥1500(1650)

or

#### 白甘鯛のエカイユ仕立て

蓮根とあおさ海苔のガレット 緑のヴェルーテ

Baked Tilefish, Galette and Kale Velouté Sauce \*oiled edible Scales

or

#### シャラン産 鴨胸肉のロティ

バターナッツスカッシュのエクラゼ ジロール茸と牛蒡のガストリック

Roasted Challandais Duck Breast, Butternuts Pumpkin  
Girolle Mushrooms and Burdock Gastrique Sauce

### < DESSERT >

#### シャインマスカットのシブースト

Shine Muscat Chiboust

or

#### イチジクとヘーゼルナッツのガトーショコラ

Fig and Hazelnut Gâteau au Chocolat

## COLD APPETIZER

- 人参とクルミとレーズンのラペ **V** ..... 700  
Carottes Râpées w/ Walnut and Raisin (770)
- 自家製コンビーフのパテ ..... 900  
Homemade Cornbeef Pâté (990)
- サンダニエーレ生ハム ニョッコ・フリッタ ..... 990  
Prosciutto di San Daniele (1089)
- 無花果とモッツアレラ パンチェッタズイベッコ ..... 1600  
Fig, Mozzarella and Pancetta di Zibello (1760)
- 鮮魚のカルパッチョ ..... 1450  
Daily Carpaccio (1595)
- アトランティックサーモンの自家製スモーク ..... 1250  
Homemade Smoked Atlantic Salmon (1375)
- ケールと林檎、アーモンドのシーザーサラダ ..... 1250  
Fresh Kale Salad w/ Apple and Almond (1375)
- ローストした根菜とキノアのサラダ **V** ..... 1350  
Salad of Roasted Root Vegetables and Quinoa (1485)

## HOT APPETIZER

- ひよこ豆のファラフェル タヒニソース **V** ..... 850  
Chickpea Falafel w/ Tahini (935)
- 舞茸のグリエと柿 茄子と胡桃のババガヌーシュ **V** ..... 1300  
Grilled "Maitake"-mushrooms and Kaki w/ Baba Ghanoush (1430)
- フレンチフライと黒トリュフ ..... 1430  
French Fries w/ Black Truffle (1573)
- ソフトシェルシュリンプ クランチガーニッシュ ..... 1350  
Fried Harissa Soft Shell Shrimp (1485)
- ペパロニチーズ&トマトのクラストピザ ..... 1300  
Pepperoni Cheese Pizza (1430)
- 有機マッシュルームのカリフラワーピザ ..... 1450  
Cauliflower Dough Pizza w/ Organic Mushrooms (1595)

## ROAST BEEF

20日間氷温熟成させ、旨みを引き出したリブロースをじっくりローストした  
自慢のローストビーフを特製グレービーソースでお召し上がりください。

Aged over ice for 20 days then carefully roasted  
and served with light gravy.

- 特製ローストビーフ** ● シングル [120g] 2700 (2970)  
グレービーソース ● ダブル [240g] 4500 (4950)

取り分けし易いシェアカット可能です

- トリュフ・ローストビーフ・バーガー ..... 1980  
Roast Beef Hamburger w/ Black Truffle (2178)

**ADD** フレンチフライと黒トリュフ +800  
French Fries w/ Black Truffle (880)

- トーキョー・ハンバーグ ..... 1950  
Hamburger Steak (2145)
- 白甘鯛のエカイユ仕立て 蓮根とあおさ海苔 緑のヴェルーテ ... 2800  
Baked Tilefish, Galetto and Kale Velouté Sauce \*oiled edible Scales (3080)
- シャラン産 鴨胸肉のロティ ジロール茸と牛蒡のソース ..... 2700  
Roasted Challandais Duck Breast, Butternuts Pumpkin (2970)  
Girolle Mushrooms and Burdock Gastrique Sauce
- ブラックアングス牛 “ロックステーキ” ..... [300g] 4200  
プリザーブドレモン&ハーブ (4620)  
Black Angus Steak w/ Lemon, Herbs & Garlic

## CARBS

**GF** パスタはグルテンフリーに変更可能  
Pasta can be changed to Gluten-free.

- 有機マッシュルームと黒トリュフのタリオリーニ ..... 2200  
Tagliolini w/ Black Truffle and Organic Mushrooms (2420)
- 浅利と大地のトマト、ボットアルガのスパゲッティーニ ..... 1800  
Spaghettini w/ Clam, Tomato and Bottarga (1980)
- 岩手短角牛のボロネーゼ・スパゲッティ ..... 2100  
Bolognese Spaghetti of Northern Japanese Beef (2310)
- モエ・エ・シャンドンのリゾット ..... 1900  
Risotto of Moët & Chandon (2090)

**V** ヴィーガン Vegan **GF** グルテンフリー Gluten-free

アレルギー食材、食事制限などのご要望はご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。  
For customers with food allergies or other restrictions, feel free to talk to our staff.

## DESSERT

クラシックプリン グランマルニエのキャラメル 780  
Classic Pudding w/ Grand Marnier Caramel (858)  
※キャラメルソースにアルコールを使用しています。

イチジクとヘーゼルナッツのガトーショコラ 950  
Fig and Hazelnut Gâteau au Chocolat (1045)  
※添えている生クリームにアルコールを使用しています。

ベイクドチーズケーキ 850  
Baked Cheese Cake (935)

葡萄のデザートバリエ 950  
(シャインマスカット、巨峰、レッドグローブ) (1045)  
Grape Dessert Assortment  
(Shine Muscat Chiboust, Red Globe Terrine, "Kyoho"-Grape Gelato)

## CAFÉ

### COFFEE

コーヒー ..... 600 カフェラテ ..... 700  
Coffee [Hot/Ice] (660) Café Latte [Hot/Ice] (770)

エスプレッソ ..... 600 カプチーノ ..... 700  
Espresso (660) Cappuccino (770)

### TEA

マイティーリーフ社の茶葉をご用意しております。

**V** ヴィーガン **GF** グルテンフリー



オーガニック・アールグレイ ..... 800  
Organic Earl Grey (880)

オーガニック・ほうじ茶 ..... 800  
Organic Roasted Green Tea (880)

<Non-Caffeine HERBAL TEA>

カモミール・シトラス (カモミール、オレンジ、レモングラス) 800  
Chamomile Citrus (Chamomile, Orange, Lemongrass) (880)

オーガニック・アフリカン・ネクター ..... 800  
(ルイボス、ハイビスカス、マリーゴールド) (880)  
Organic African Nectar (Rooibos, Hibiscus, Marigold)

## OTHER

オリーブミスト ..... 700 オランジェット ..... 790  
Olives (770) Orangette (869)

ミックスナッツ ..... 650 ドライフルーツアソート ... 1300  
Mixed Nuts (715) Dry Fruits Assortement (1430)

## FROMAGE

フロマージュ・アソート Cheese Platter ..... 2000  
(2200)

ミモレット (ハード) 790 ゴルゴンゾーラ (ブルー) ..... 790  
Mimolette (869) Gorgonzola (869)

バラカ (白カビ) ... 790 パルミジャーノ・レッジャーノ (ハード) 790  
Baraka (869) Parmigiano Reggiano (869)



ヴィーガン  
Vegan



グルテンフリー  
Gluten-free

アレルギー食材、食事制限などのご要望はご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。  
For customers with food allergies or other restrictions, feel free to talk to our staff.