

# アラカルト À la Carte

## 前菜&サラダ Appetizer & Salad

Potato Salad with Dotted Gizzard Shad コハダとポテトサラダ	¥2,600	Salad of Local Vegetables from Tokyo 東京野菜のサラダ	¥3,200
Herb Marinated Sea Bream with Caviar 真鯛のハーブマリネ キャヴィア添え	¥4,200	Jamón Ibérico with Fruit or Salad イベリコ生ハムとフルーツ 又は サラダ	¥3,300
Sea Scallop Garland and Green Asparagus Charlotte 帆立貝のガーランドとグリーンアスパラガスのシャルロット	¥3,000	Shellfish and Pea Mousse コキヤージュとグリーンピースのムース	¥3,600

## スープ&パスタ Soup & Pasta

Beef Consommé 滋味豊かなビーフコンソメスープ	¥2,000	Seafood Pesto Spaghettini with Homard Lobster オマール海老と海の幸のスパゲッティニ 和風ジェノヴェーゼ	¥5,000
Soupe de Poisson (Fish Soup) with Rouille Sauce スープ ド ポワソン ルイユ添え	¥2,200	Creamy Sea Urchin Spaghettini 海胆のクリームスパゲッティニ	¥6,600
Spaghettini Arrabbiata with Ripened Tomatoes 完熟トマトのスパゲッティニ アラビアータ	¥3,300	Chilled Capelini with Caviar 冷製カペリーニ "キャヴィアアーレ"	¥8,800
Spaghettini Napolitan with TOKYO-X Bacon TOKYO-X のナポリタンスパゲッティニ	¥3,300	Risotto with scallops and green asparagus 帆立貝とグリーンアスパラガスのリゾット	¥3,500
Pasta Aglio, Olio e Peperoncino with Summer Vegetables and Chicken 夏野菜とチキンのペペロンチーノ	¥3,500	Risotto alla Milanese サフラン香るミラノ風リゾット	¥2,750

## メインディッシュ Main dish

Grilled Japanese Sea Bass with Artichokes and tapenade スズキのグリエ アーティチョークとタプナード	¥4,400	Pan-fried Brand Chicken and Thigh Confit, Rosemary Flavor 銘柄鶏のポワレと腿肉のコンフィ ローズマリー風味	¥4,000
Fish of the Day from Sukumo Bay, Kochi Prefecture, with White Wine Sauce 高知県宿毛湾直送の本日の魚料理 芳醇な白ワインソース	¥5,500	Domestic Beef Hamburger Steak with Mixed Mushroom Sauce 国産牛ハンバーグ 森の茸のソース	¥5,500
Grilled Homard Lobster and Vegetables of the Season オマール海老と季節野菜のグリエ	¥12,000	Veal Filet with Morel Sauce 仔牛フィレ肉とモリユ茸のソース	¥8,000
Deep-fried Breaded Jack Mackerel with Tartar Sauce 新江戸アジフライ 特製タルタルソース	¥4,300	Braised Domestic Beef Cheek in Red Wine Sauce 国産牛ホホ肉の赤ワインブレゼ	¥5,500
Prawn Red Curry and Black Beef Hayashi Rice 海老レッドカレーとブラックハヤシライス	¥5,500	Pan-fried Filet of Domestic Beef with Red Wine Sauce 国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース	¥10,000
Omelet on Butter Rice with Wild Vegetables, Topped with Foie Gras 玄米卵とフォアグラオムライス	¥6,700		

## 備長炭グリルセレクション Charcoal-grilled Items

Charcoal-grilled T-bone Steak (minimum order: 2 persons) T ボーンステーキの備長炭グリル (2名様より)	¥21,500	Charcoal-grilled Lamb with Piperade 仔羊の備長炭グリルとピペラード	¥7,500
Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef, Volcano Style 国産牛フィレ肉の備長炭グリル ボルケーノ	¥13,200	Charcoal-grilled Brand Pork Loin 銘柄ポークロースの備長炭グリル	¥4,400
Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef with Horseradish Sauce 国産牛フィレ肉の備長炭グリル レフォールソース	¥10,000		

## デザート・コーヒー Dessert・Coffee

Tiramisu ティラミス	¥1,900	Various Cheeses チーズ各種	1カット ¥550~
Bitter Chocolate Mousse with Red Fruit ビターチョコレートムースと赤いフルーツ	¥2,200	Coffee or Tea コーヒー 又は 紅茶	¥1,100
Exotic Fruit Parfait エキゾチックフルーツと煌めくジュレのパルフェ	¥2,200	Fresh Herbal Tea フレッシュハーブティー	¥1,800
Assorted Desserts スイーツ盛り合わせ	¥2,400		

\* PRICES INCLUDE TAX, AND ARE SUBJECT TO A SERVICE CHARGE.  
\*PLEASE INFORM US IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL PREFERENCES.  
\*THE ABOVE MENU IS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE.

※料金には、税金含み 別途サービス料を加算させていただきます。  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます