

A LA CARTE

Please enjoy a selection showcasing a celebration of the world of small plate culture utilizing local products and the creativity of our chef team.

地元の食材とシェフチームの創造性を活かした小皿料理の世界をお楽しみください。

- | Keep it to yourself!
ひとり占めして!
- | Share with your friends!!
大切な人とシェア!!
- | Share with everyone!!
みんなでシェア!!!



VEGETABLE ベジタブル

- Stone Baked House Bread, Seaweed Butter ￥500
(石焼きハウスブレッド、海藻バター)
- Grilled Romain salad, Tahini Dressing, Hazel Nuts ￥1,500
(グリルロメインのサラダ、タヒニドレッシング、ヘーゼルナッツ)
- Cauliflower Steak, Shiso Genovese, Almond ￥900
(カリフラワーのステーキ、紫蘇のジェノベーゼ、アーモンド)
- Edamame Hummus, Wasabi Furikake, Mini Baguette ￥700
(枝豆フムス、わさびふりかけ、ミニバゲット)
- Grilled Awaji Island Onion, Miso Butter ￥800
(淡路島産玉ねぎのグリル、味噌バター)
- Potato Bravas ￥1,400
(ポテトブラバス - フライドウェッジポテト トマトサルサソース)
- Grilled Asparagus, Parmesan Veloute ￥1,100
(アスパラガスのグリル、パルメザンホワイトソース)

MEAT ミート

- Jamon, Kamikata Grissini, Pickled Vegetables ￥2,100
(生ハム、上方グリッシーニ、野菜のピクルス)
- Roasted Duck Leg, Pickled Plum, Pancake, Spring Onion, Cucumber ￥2,100
(鴨モモ肉のロースト、梅干し、チヂミ、ねぎ、きゅうり)
- Truffle Shumai, Truffle Aioli ￥900
(トリュフシューマイ、トリュフアイオリ)
- Grilled Chicken Marinated Aji Peruvian Sauce ￥1,200
(グリルチキン ペルー風アヒ・ヴェルデ、グリーンチリソース)
- Slow Roasted Pork Belly, Pickled Cabbage, Grain Mustard ￥1,500
(豚バラ肉のスローロースト、キャベツのピクルス、粒マスタード)
- Grilled Japanese Beef, Osaka Miso ￥1,800
(国産牛のグリル、大阪味噌)
- Braised Beef Short Rib, Black Vinegar ￥1,800
(牛ショートリブの煮込み、ブラックビネガー)

A LA CARTE

Please enjoy a selection showcasing a celebration of the world of small plate culture utilizing local products and the creativity of our chef team.

地元の食材とシェフチームの創造性を活かした小皿料理の世界をお楽しみください。

- | Keep it to yourself!
ひとり占めして!
- | Share with your friends!!
大切な人とシェア!!
- | Share with everyone!!
みんなでシェア!!!



SEAFOOD シーフード



- Tuna Tartar, Puffed Rice ￥900
(マグロのタルタル、ライスパフ)
- ROKU <六> Gin Cured Salmon, Crème Fresh, Smoked Salmon Eggs ￥1,200
(ROKU <六>ジンで熟成したサーモン、生クリーム、スモークイクラ)
- Carrot "Cube", Sea Urchin ￥900
(キャロットキューブスフレ、ウニ)
- Hokkaido Grilled Scallops, Black Garlic Butter, Gremolata Crumble ￥1,200
(北海道産帆立貝のグリル、黒にんにくバター、グレモラータクランブル)
- Filet of Daily Fish, Chefs Special ￥1,900
(本日の鮮魚のフィレ、シェフスペシャル)
- Whitebait Frit, Black lemon Aioli ￥1,500
(シラスのフリット、ブラックレモンアイオリ)
- Grilled Prawns, Chimichuri ￥1,900
(海老のグリル、チミチュリ)

DESSERT デザート

- Chocolate Mousse, Tiramisu Cream, Cocoa Nib ￥1,000
(チョコレートムース、ティラミスクリーム、カカオニブ)
- Cherry Blossom Panna Cotta ￥1,000
(桜のパナコッタ)
- Monaka Semifreddo Slider, Green Tea, Red Bean ￥600
(モナカ セミフレッド スライダー、抹茶、小豆)

Rice product of Japan. All prices are quoted in Japanese Yen, and Price inclusive of taxes and service charges.
すべて国産米を使用しています。メニューの表示料金は全て日本円で表記されており、表示料金には税金・サービス料が含まれます。