

A LA CARTE

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。

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

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



ベジタブル VEGETABLE

- 石焼きハウスブレッド、海藻バター ￥500
(Stone Baked House Bread, Seaweed Butter)
- 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 ￥1,500
(Grilled Romain salad, Tahini Dressing, Hazel Nuts)
- 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 ￥900
(Cauliflower Steak, Shiso Genovese, Almond)
- 枝豆フムス、わさびふりかけ、ミニバゲット ￥700
(Edamame Hummus, Wasabi Furikake, Mini Baguette)
- 淡路島産玉ねぎのグリル、味噌バター ￥800
(Grilled Awaji Island Onion, Miso Butter)
- 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 ￥1,400
(Potato Bravas)
- アスパラガスのグリル、パルメザンホワイトソース ￥1,100
(Grilled Asparagus, Parmesan Veloute)

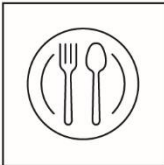
ミート MEAT

- 生ハム、上方グリッシーニ、野菜のピクルス ￥2,100
(Jamon, Kamikata Grissini, Pickled Vegetables)
- 鴨モモ肉のロースト、梅干し、チヂミ、ねぎ、きゅうり ￥2,100
(Roasted Duck Leg, Pickled Plum, Pancake, Spring Onion, Cucumber)
- トリュフシュマイ、トリュフアイオリ ￥900
(Truffle Shumai, Truffle Aioli)
- 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 ￥1,200
(Grilled Chicken Marinated Aji Peruvian Sauce)
- 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 ￥1,500
(Slow Roasted Pork Belly, Pickled Cabbage, Grain Mustard)
- 国産牛のグリル、大阪味噌 ￥1,800
(Grilled Japanese Beef, Osaka Miso)
- 牛ショートリブの煮込み、ブラックビネガー ￥1,800
(Braised Beef Short Rib, Black Vinegar)

A LA CARTE

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

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



シーフード

SEAFOOD

- マグロのタルタル、ライスパフ
(Tuna Tartar, Puffed Rice) ¥900
- 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
(ROKU <六> Gin Cured Salmon, Crème Fresh, Smoked Salmon Eggs) ¥1,200
- キャロットキューブスフレ、ウニ
(Carrot “Cube”, Sea Urchin) ¥900
- 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
(Hokkaido Grilled Scallops, Black Garlic Butter, Gremolata Crumble) ¥1,200
- 本日の鮮魚のフィレ、シェフススペシャル
(Filet of Daily Fish, Chefs Special) ¥1,900
- シラスのフリット、ブラックレモンアイオリ
(Whitebait Frit, Black lemon Aioli) ¥1,500
- 海老のグリル、チミチュリ
(Grilled Prawns, Chimichuri) ¥1,900

デザート

DESSERT

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