

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 ￥600
(Stone Baked House Bread, Seaweed Butter)
- 焼きナス、ヘーゼルナッツレリッシュ ￥800
(Grilled Eggplant, Hazelnut Relish)
- トリュフとモリーユ茸の煮込み豆腐 ￥800
(Truffle and Morel Mushroom Sauce Braised Tofu)
- 枝豆フムス、わさびふりかけ ￥700
(Signature Edamame Hummus, Wasabi Furikake)
- ローストしたブドウ、弓削牧場のフレッシュチーズ、くるみ、大阪のハチミツ ￥1,000
(Roasted Grapes, Yuge Fresh Cheese, Walnuts, Osaka Honey)
- スパニッシュ・トルティーヤ、WABISUKE 卵、スモークいくら ￥1,000
(Spanish Tortilla, WABISUKE Eggs, Smoked Salmon Roe)
- カボチャのニョッキ、セージ、ブラウンバター、パルメザンチーズ ￥1,800
(Pumpkin Gnocchi, Sage, Brown Butter, Parmesan)

ミート MEAT

- パニブリ、ダックコンフィ、洋ナシ、マッシュルームマーマレード ￥1,000
(Pani Puri, Duck Confit, Poached Pear, Mushroom Marmalade)
- 中東風ラムチョップ、松の実、グリーンオリーブ、クミン ￥2,300
(Middle Eastern Lamb Chop, Pine Nuts, Green Olive, Cumin)
- トリュフシュウマイ、トリュフアイオリ ￥900
(Truffle Shumai, Truffle Aioli)
- トリュフとアニス人参のピューレを詰めた鶏胸肉 ￥1,800
(Chicken Breast Stuffed with Truffle, Anise Carrot Puree)
- 豚バラ肉のロースト、キャベツのクリーム煮、カルバドス風味 ￥1,400
(Slow Roasted Pork Belly, Creamed Cabbage, Calvados)
- 国産牛のグリル、大阪味噌 ￥2,300
(Slow Cooked Grilled Japanese Beef, Osaka Miso)
- プレسد・ショートリブ、ストラコット・ヴィネグレット ￥2,000
(Pressed Short Rib, Stracotto Vinaigrette)

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、パフトライス
(Tuna Tartar, Puffed Rice) ￥700
- サワラのエスカベッシュ
(Spanish Mackerel Escabeche) ￥1,000
- 真鯛のクルード、パッションフルーツ、チリオイル、クリスピーキヌア
(Snapper Crudo, Passion Fruit, Chili Oil, Crispy Quinoa) ￥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
(Hokkaido Grilled Scallops, Black Garlic Butter, Gremolata Crumble) ￥1,400
- リーフフィッシュカレー、ドライココナッツ
(Reef Fish Curry, Dry Coconut) ￥1,700
- ソルト&ペッパー・イカ、グレープフルーツチリソース
(Salt & Pepper Squid, Grapefruit Chili Sauce) ￥1,000
- 海老のグリル、チミチュリ
(Grilled Prawns, Chimichurri) ￥1,900

デザート

DESSERT

- かぼちゃのパナコッタ
(Pumpkin Panna Cotta) ￥900
- パリ・プレスト、ヘーゼルナッツ・ブラリネ
(Paris Brest, Hazelnut Praline) ￥1,000
- MONAKA スライダー
(MONAKA Slider) ￥700