

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)
- 冬の柑橘サラダ、クルミ、ミント、スパイス入り大阪ハニー ￥900
(Winter Citrus Salad, Walnuts, Mint, Spiced Osaka Honey)
- カリフラワーステーキ、紫蘇のジェノベーゼ、アーモンド ￥1,000
(Cauliflower Steak, Shiso Genovese, Almond)
- 枝豆フムス、わさびふりかけ ￥700
(Signature Edamame Hummus, Wasabi Furikake)
- ジャガイモのテリーヌ、クレームフレイシュ、スモークサーモンのキャビア ￥1,000
(Potato Terrine, Crème Fraiche, Smoked Salmon Caviar)
- トリュフとモリーユの煮込み豆腐 ￥800
(Truffle and Morel Braised Tofu)
- 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

- パニプリ、ダックコンフィ、リンゴ、マッシュルームマーマレード ￥1,000
(Pani Puri, Duck Confit, Poached Apple, Mushroom Marmalade)
- トリュフシューマイ、トリュフアイオリ ￥1,000
(Truffle Shumai, Truffle Aioli)
- BBQ タンドリーチキン、ライタ、ライム ￥1,400
(BBQ Tandoori Chicken, Raita, Lime)
- 豚バラ肉のじっくり煮込み、醤油、スターアニス、青梗菜 ￥1,800
(Slow Cooked Pork Belly, Soy Sauce, Star Anise, Bok Choy)
- 国産牛のグリル、山椒ソース ￥2,400
(Slow Cooked Grilled Japanese Beef, Sansho Pepper Jus)
- 24 時間煮込んだ牛ショートリブ、黒酢風味 ￥2,000
(24 Hour Cooked 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、パフトライス
(Tuna Tartar, Puffed Rice)

¥700
- クラムチャウダー
(Clam Chowder)

¥900
- 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
- 焼き鮭、みりん、醤油、味噌
(Grilled Salmon, Mirin, Soy Sauce, Miso)

¥1,300
- クリスピーソフトシェルクラブ、ココナッツカレーソース
(Crispy Softshell Crab, Coconut Curry Sauce)

¥2,000

デザート

DESSERT

- ティラミス
(Tiramisu)

¥1,000
- パリ・ブレスト、ヘーゼルナッツ・ブラリネ
(Paris Brest, Hazelnut Praline)

¥1,200
- MONAKA スライダー、ストロベリー
(MONAKA Slider, Strawberry)

¥700