

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
(Stone Baked House Bread, Seaweed Butter) ￥600
- 冬の柑橘サラダ、クルミ、ミント、スパイス入り大阪ハニー
(Winter Citrus Salad, Walnuts, Mint, Spiced Osaka Honey) ￥900
- カリフラワーステーキ、紫蘇のジェノベーゼ、アーモンド
(Cauliflower Steak, Shiso Genovese, Almond) ￥1,000
- 枝豆フムス、わさびふりかけ
(Signature Edamame Hummus, Wasabi Furikake) ￥700
- 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
(Potato Terrine, Crème Fraîche, Smoked Salmon Caviar) ￥1,000
- トリュフとモリーユの煮込み豆腐
(Truffle and Morel Braised Tofu) ￥800
- カボチャのニヨッキ、セージ、ブラウンバター、パルメザンチーズ
(Pumpkin Gnocchi, Sage, Brown Butter, Parmesan) ￥1,800

ミート MEAT



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

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・プラリネ
(Paris Brest, Hazelnut Praline) ￥1,200
- MONAKA スライダー、ストロベリー
(MONAKA Slider, Strawberry) ￥700