

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 ¥650
(Stone Baked House Bread, Seaweed Butter)
- 枝豆フムス、わさびふりかけ ¥700
(Signature Edamame Hummus, Wasabi Furikake)
- 淡路島玉ねぎのグリル、味噌バター ¥700
(Grilled Awaji Shima Onion, Miso Butter)
- アスパラガス・ブリュレ、パルメザン、ヘーゼルナッツ ¥1,100
(Asparagus Brulé, Parmesan, Hazelnut)
- 春エンドウ豆のスープ、弓削牧場のチーズ、ミント ¥1,100
(Spring Pea Soup, Yuge Farm Cheese, Mint)
- キングオイスターマッシュルーム、ランブ ¥1,100
(King Oyster Mushroom, Ramps)
- アーティチョークのフライ、ペストアイオリ ¥1,400
(Artichoke Frito, Pesto Aioli)

ミート MEAT

- トリュフシュウマイ、トリュフアイオリ ¥900
(Truffle Shumai, Truffle Aioli)
- ココナッツスパイスチキン、ピーナッツ、ライム ¥1,000
(Coconut Spiced Chicken, Peanuts, Lime)
- 近江鴨のスモーク、チェリー ¥1,200
(Smoked Ohmi Duck, Cherry)
- 豚バラ肉のじっくり煮込み、醤油、スターアニス、青梗菜 ¥1,300
(Slow Cooked Pork Belly, Soy Sauce, Star Anise, Bok Choy)
- ラム肩ロースのフライ、春豆のサラダ、大阪ポン酢ドレッシング ¥1,900
(Pan Fried Lamb Shoulder, Salad of Spring Beans, Osaka Ponzu Dressing)
- 国産牛のグリル、大阪味噌 ¥2,200
(Grilled Japanese Beef, Sansho Pepper Jus)
- 牛ショートリブの24時間煮込み、黒酢風味 ¥2,400
(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 ¥700
(Tuna Tartar, Puffed Rice)
- アサリの冷製パスタ、バジリコ、パルメザンチーズ ¥900
(Chilled Clam Pasta, Basil, Parmesan)
- 真鯛のクルード、フェネル、オレンジ、バニラ ¥1,300
(Snapper Carpaccio, Fennel, Orange, Vanilla)
- シュリンプ・ケーキ、レッドペッパー・レムラード ¥1,300
(Shrimp Cake, Red Pepper Remoulade)
- 焼き鮭、塩レモン漬け、チミチュリ ¥1,600
(Grilled Salmon, Preserved Lemon Chimichurri)
- 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 ¥1,900
(Crispy Softshell Crab, Coconut Curry Sauce)

デザート DESSERT

- MONAKA スライダー、抹茶、小豆 ¥700
(MONAKA Slider, Green Tea, Red Bean)
- 桜のパンナコッタ ¥1,000
(Cherry Blossom Panna Cotta)
- レモンのパブロバ、季節のベリー、ピスタチオ ¥1,000
(Lemon Pavlova, Seasonal Berries, Pistachio)