

BREAKFAST

STARTERS (Please choose 1 from below 下記より1品お選びください)

Morning Harvest

Seasonal Fruit, Daily Granola, Flavored Yogurt, Hot Smoked Salmon

季節のフルーツ 日替わりグラノーラ ヨーグルト 温燻製サーモン

Acai Bowl (PF)

Greek Yoghurt, Acai Puree, Seasonal Fruits

アサイーボウル ギリシャヨーグルト アサイーピューレ 季節のフルーツ

Bircher Muesli (PF)

Rolled Oats, Apple, Blueberry, Brown Sugar

バーチャームューズリー ロールドオーツ リンゴ ブルーベリー ブラウンシュガー

Croissant & Ricotta (PF)

Tokyo Honey, Raspberry

クロワッサン&リコッタ 東京はちみつ ラズベリー

Seasonal Fruit Platter (PB)

季節のフルーツ盛り合わせ

MAIN (Please choose 1 from below 下記より1品お選びください)

Free Range Kurofujii Farm Egg Any Style Or Omelette

Bacon, Sausage, Mushroom, Roasted Midi Tomato

Omelette Topping: Tomato, Paprika, Mushroom, Ham, Cheese, Onion

黒富士農場平飼い卵をお好みのスタイル又はオムレツ

ベーコンソーセージ茸ローストトマト

オムレツトッピング トマト パプリカ 茸 ハム チーズ オニオン

Japanese Breakfast

Grilled Catch of the Day, Kobachi, Kurofujii Farm Free Range Egg Tamagoyaki, Miso Soup, Rice

本日の焼き魚 小鉢 黒富士農場平飼い卵焼き 味噌汁 ご飯

Avocado Toast (PF)

Focaccia, Free Range Kurofujii Farm Scrambled Egg

アヴォカドトースト フォカッチャ 黒富士農場平飼い卵のスクランブルエッグ

Buttermilk Pancake (PF)

Banana, Whipped Cream, Caramel Sauce

バターミルクパンケーキ バナナ ホイップクリーム キャラメルソース

Brioche French Toast (PF)

Fig, Whipped Cream, Maple Syrup

ブリオッシュフレンチトースト イチジク ホイップクリーム メープルシロップ

Turkish Egg

Poached Egg, Flat Bread, Garlic Yogurt, Salsa Verde, Beef Pastrami

黒富士農場平飼い卵のポーチドエッグ&リコッタチーズ

フラットブレッド ガーリックヨーグルト サルサヴェルデ ビーフパストラミ

Congee

Chicken, Fried Dough Stick, Century Egg, Pickled Mustard Green

粥 チキン 揚げパン ピータン ザーサイ

BREAKFAST

BREAKFAST BEVERAGE SELECTION

ブレイクファスト ビバレッジ セレクション

Choice of Fruit Juice

フルーツジュースをお選びください

Orange

オレンジ

Grapefruit

グレープフルーツ

Apple

アップル

Carrot

キャロット

Tomato

トマト

Choice of Beverage

お飲み物をお選びください

Coffee Espresso Café Latte

コーヒー エスプレッソ カフェ ラテ

Cappuccino Assam C.T.C. Earl Grey

カプチーノ アッサム C.T.C. アールグレイ

English Breakfast Tea Decaffeinated Ceylon Japanese Green Tea

イングリッシュブレイクファスト カフェインレスセイロン 緑茶

Japanese Roasted Tea Chamomile Lemon Verbena

ほうじ茶 カモミール レモンバーベナ

Fairmont Tokyo Original Blend Tea

フェアモント東京 オリジナルブレンドティー

LUNCH A LA CARTE

STARTERS / 前菜

Bocconcini & Tomato Salad (GF) Osmic Tomato, Bocconcini, Extra Virgin Olive Oil オスミクトマト ボッコンチーニ エクストラバージンオイル	¥4,100
Salad Nicoise (GF)(N) Tuna, Green Beans, Boiled Egg, Anchovy, Tomato, Olive ニース風サラダ ツナ インゲン豆 ボイルドエッグ アンチョビ トマト オリーブ	¥3,300
Caesar Salad Uenohara Herb Garden Mixed Leaf, Caesar Dressing, Crouton, Grana di Ezo Cheese Grilled Yamanashi Free Range Chicken 上野原ハーブガーデンミックスリーフのシーザーサラダ 北海道グラナディエゾ 山梨県産平飼い鶏のグリル	¥5,000
Trippa alla Romana (GF) Braised Beef Tripe, Arthichoke, Broccoli , Osmic Tomato Sauce ローマ風トリッパの煮込み アーティチョーク ブロッコリー オスミクトマトソース	¥4,100
Scallop Carpaccio (GF) Cauliflower, Citrus, Trout Egg, Greek Yogurt, Bacon Vinaigrette 帆立カルパッチョ カリフラワー 柑橘 鱒卵 ギリシャヨーグルト ベーコンヴィネグレット	¥3,500
Mezze Plate (PB) (N) Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush メッゼプレート フムス ムハンマラ パバガナッシュ	¥4,000

WOOD FIRED PIZZA & CALZONE / 薪焼きピザ & カルツォーネ

ピザ・カルツォーネより、どちらかお好きなスタイルをお選びください。

Margherita (PF) Tomato Sause, Basil, Mozzarella, Parmesan Cheese トマトソース バジル モッツァレラ パルメザンチーズ	¥4,000
Capricciosa Tomato Sauce, Jamon, Olive, Japanese Mushroom, Mozzarella カブリチョーザ ハム オリーブ 国産茸 モッツァレラ	¥5,000
Bismarck Japanese Mushroom, Kurofuji Farm Free Range Egg, Prosciutto Cotto, Mozzarella ビスマルク 国産茸 黒富士農場平飼い卵 プロシュートコット モッツァレラ	¥4,500
Quatro Fromaggi (PF) Gorgonzola, Taleggio, Grana de Ezo, Mozzarella クアトロフロマggio ゴルゴンゾーラ タレggio 北海道グラナディエゾ モッツァレラ	¥5,000
Prosciutto Fattoria Bio Hokkaido Ricotta, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Basil プロシュート 北海道リコッタ モッツァレラ プロシュートコット バジル	¥4,500
Diavola Tomato Sauce, Jalapeno, Fattorio Bio Hokkaido Nduja, Salsiccia Piccante, Mozzarella ディアボラ トマトソース ハラペーニョ ファットリアビオ北海道ンドウイヤ サルシッチャピカンテ モッツァレラ	¥5,000

Seasonal シーズナル	Please ask our staff
--------------------------	----------------------

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

LUNCH A LA CARTE

SEAFOOD / シーフード

Seafood Paella (GF)(DF) ¥5,500

Shrimp, Mussels, Octopus, Scallops

シーフードパエリア 海老 ムール貝 蛸 帆立

Bouillabaisse ¥7,500

Lobster, Scallops, Catch of the Day, Croutons, Rouille Sauce

ブイヤベース オマール海老 帆立 本日の鮮魚 クルトン ルイユソース

Catch of the Day Acqua Pazza (GF)(DF) ¥12,000

本日の鮮魚 アクアパッツァ

Galician Style Octopus ¥4,000

Grilled Octopus, Potatoes, Osmic Tomato, Olive, Paprika Powder

蛸のガルシア風 蛸のグリル ポテト オスミクトマト オリーブ パプリカパウダー

Grilled Prawn (GF) ¥3,800

Hummus, Garlic Chili Oil

海老のグリル フムス ガーリックチリオイル

SOUP / スープ

Onion Gratin Soup ¥1,800

Consommé, Batter, White Wine, Onion, Cheese, Croutons

コンソメ バター 白ワイン 玉ねぎ チーズ クルトン

Mushroom Soup (GF)(N) ¥1,800

Chicken Breast, Brussels Sprouts, Chestnuts, Almond, Yuzu

茸のスープ 鶏胸肉 芽キャベツ 栗 アーモンド 柚子

LUNCH A LA CARTE

MAIN/ メイン料理

Pasta of The Day 本日のパスタ	¥3,000
Peri Peri Sauce Marinated Free Range Yamanashi Chicken Manganji Chili, Roasted Tomato, Kamo Eggplant ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏 万願寺唐辛子 ローストトマト 加茂茄子	¥7,500
Grilled Iwachu Pork Chop Celeriac Puree, Fruit Chutney, Brussels Sprouts, Black Pepper Sauce 岩中ポークチョップのグリル 根セロリピューレ フルーツチャツネ 芽キャベツ 黒胡椒ソース	¥7,300
Grilled Lamb Chops Pumpkin Puree, Cabbage, Baby Carrot, Red Wine Sauce ラムチョップのグリル 南瓜ピューレ ちりめんキャベツ 姫人参 赤ワインソース	¥7,300
Grilled Japanese Beef Sirloin 150g Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce 国産牛サーロインのグリル 季節野菜のロースト 黒胡椒ソース	¥8,500
Grilled Japanese Beef Tenderloin 150g Roasted Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce 国産牛テンダーロインのグリル 季節野菜のロースト 赤ワインソース	¥9,200
Grilled Vegetables Buddha Bowl (PB) 野菜のグリル ブッダボウル	¥3,000

SIDES / サイド

Mashed Potatoes (PF) マッシュポテト	¥1,600
Fried Potatoes (PF) フライドポテト	¥1,600
Sauteed Mushrooms (PF) 茸のソテー	¥1,600
Sauteed Spinach (PF) ほうれん草のソテー	¥1,600

DESSERT / デザート

Hokkaido Mascarpone Tiramisu Vanilla Beans Ice Cream, Rain Forest Coffee Jelly, Coffee Chocolate Powder 北海道マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーチョコレートパウダー	¥2,500
Pear Savarin (N) Pear Compote, Diplomat Cream, Hojicha Ice Cream, Osmanthus Syrup 洋ナシサバラン 洋ナシコンポート ディプロマットクリーム ほうじ茶アイスクリーム キンモクセイシロップ	¥2,500
Shine Muscat Blancmange (N)(PB) Shine Muscat, White Wine Jelly, Almond Tuile, Muscat Sauce シャインマスカットブラマンジェ シャインマスカット 白ワインジュレ アーモンドチュイール マスカットソース	¥2,300
Écrin Brûlée (N) Caramelized Crème Brûlée, Fleur de Sel & White Chocolate Flakes, Madagascan Vanilla Ice Cream, Milk Cloud エクランブリュレ クレームブリュレキャラメリゼ フルールドセルホワイトチョコレートフレーク マダガスカルバニラアイス ミルクエスプーマ	¥2,300

SHARING COURSE MENU

7,000

STARTERS

Salad Nicoise (GF)(N)

Tuna, Green Beans, Boild Egg, Anchovy, Tomato, Olives

ニース風サラダ ツナ インゲン豆 ボイルドエッグ アンチョビ トマト オリーブ

Mezze Plate (PB) (N)

Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush

メッゼプレート フムス ムハンマラ ババガナッシュ

MAIN

Seafood Paella (GF)(DF)

Shrimps, Mussels, Octopus, Scallops

シーフードパエリヤ 海老 ムール貝 蛸 帆立

Pizza of the Day

本日のピザ

DESSERT

Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Beans Ice Cream, Rain Forest Coffee Jelly, Coffee Chocolate Powder

北海道マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーチョコレートパウダー

SHARING COURSE MENU - SIGNATURE -

12,000

STARTERS

Salad Nicoise (GF)(N)

Tuna, Green Beans, Boild Egg, Anchovy, Tomato, Olives

ニース風サラダ ツナ インゲン豆 ボイルドエッグ アンチョビ トマト オリーブ

Mezze Plate (PB) (N)

Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush

メッゼプレート フムス ムハンマラ ババガナッシュ

MAIN

Catch of the Day Acqua Pazza (GF)(DF)

本日の鮮魚 アクアパッツァ

Pizza of the Day

本日のピザ

Grilled Iwachu Pork Chop

Celeriac Puree, Fruit Chutney, Brussels Sprouts, Black Pepper Sauce

岩中ポークチョップのグリル 根セロリピューレ フルーツチャツネ 芽キャベツ 黒胡椒ソース

DESSERT

Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Beans Ice Cream, Rain Forest Coffee Jelly, Coffee Chocolate Powder

北海道マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーチョコレートパウダー

2-COURSE LUNCH

4,000

APPETIZER/ 前菜 Please choose 1 from below 下記より 1 品お選びください

Mushroom Soup (GF)(N)
Chicken Breast, Brussels Sprouts, Chestnuts, Almond, Yuzu
茸のスープ 鶏胸肉 芽キャベツ 栗 アーモンド 柚子

Salad Nicoise (GF)(N)
Tuna, Green Beans, Boiled Egg, Anchovy, Tomato, Olives
ニース風サラダ ツナ インゲン豆 ボイルドエッグ アンチョビ トマト オリーブ

Grilled Bonito (GF)(N)
Beetroots, Aromatic Vegetables, Salsa Verde, Balsamic
鰹のグリル ビーツ 香味野菜 サルサヴェルデ バルサミコ酢

Trippa alla Romana (GF)
Braised Beef Tripe, Artichoke, Broccoli, Osmic Tomato Sauce
ローマ風トリッパの煮込み アーティチョーク ブロッコリー オスミットマトソース

MAIN / メイン料理 Please choose 1 from below 下記より 1 品お選びください

Grilled Market Catch
Confit Fennel, Dry Tomato, Olive, Saffron Clam Jus
本日の鮮魚のグリル フェネルのコンフィ ドライトマト オリーブ 蛤とサフランのソース

Peri Peri Sauce Marinated Free Range Yamanashi Chicken
Manganji Chili, Roasted Tomato, Kamo Eggplant
ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏 万願寺唐辛子 ローストトマト 加茂茄子

Grilled Kanagawa Pork Shoulder
Celeriac Puree, Fruit Chutney, Spinach, Black Pepper Sauce
神奈川県やまゆり豚肩のグリル 根セロリピューレ フルーツチャツネ ほうれん草 黒胡椒ソース

Grilled Vegetables Budha Bowl (PB)
野菜のグリル ブッダボウル

Pasta of The Day
本日のパスタ

3-COURSE LUNCH

6,500

APPETIZER / 前菜 Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Mushroom Soup (GF)(N)
Chicken Breast, Brussels Sprouts, Chestnuts, Almond, Yuzu
茸のスープ 鶏胸肉 芽キャベツ 栗 アーモンド 柚子

Salad Nicoise (GF)(N)
Tuna, Green Beans, Boiled Egg, Anchovy, Tomato, Olives
ニース風サラダ ツナ インゲン豆 ボイルドエッグ アンチョビ トマト オリーブ

Grilled Bonito (GF)(N)
Beetroots, Aromatic Vegetables, Salsa Verde, Balsamic
鰹のグリル ビーツ 香味野菜 サルサヴェルデ バルサミコ酢

Trippa alla Romana (GF)
Braised Beef Tripe, Artichoke, Broccoli, Osmic Tomato Sauce
ローマ風トリッパの煮込み アーティチョーク ブロccoli オスミットマトソース

Scallop Carpaccio (GF)
Cauliflower, Citrus, Trout Roe, Greek Yogurt, Bacon Vinaigrette
帆立カルパッチョ カリフラワー 柑橘 鱒卵 ギリシャヨーグルト ベーコンヴィネグレット

MAIN / メイン料理 Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Grilled Market Catch
Confit Fennel, Dried Tomato, Olive, Saffron Clam Jus
本日の鮮魚のグリル フェネルのコンフィ ドライトマト オリーブ 蛤とサフランのソース

Bouillabaisse
Shrimps, Scallops, Sea Bream, Quinoa, Fresh Herbs
ブイヤベース 海老 帆立 鯛 キヌア 香草

Peri Peri Sauce Marinated Free Range Yamanashi Chicken
Manganji Chili, Roasted Tomato, Kamo Eggplant
ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏 万願寺唐辛子 ローストトマト 加茂茄子

Grilled Kanagawa Pork Shoulder
Celeriac Puree, Fruit Chutney, Spinach, Black Pepper Sauce
神奈川県やまゆり豚肩のグリル 根セロリピューレ フルーツチャツネ ほうれん草 黒胡椒ソース

Grilled Lamb Chops
Pumpkin Puree, Cabbage, Baby Carrot, Red Wine Sauce
ラムチョップのグリル 南瓜ピューレ ちりめんキャベツ 姫人参 赤ワインソース

Grilled Vegetables Buddha Bowl (PB)
野菜のグリル ブッダボウル

DESSERT / デザート Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Chocolate Moelleux (N)
Cacao Nibs Chantilly, Raspberry Sauce, Raspberry Ice Cream, Cacao Nibs Tuile
チョコレートモワルー カカオニブシャンティ ラズベリーソース ラズベリーアイスクリーム カカオニブチュイール

Hokkaido Mascarpone Tiramisu
Vanilla Beans Ice Cream, Rain Forest Coffee Jelly, Coffee Chocolate Powder
北海道マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーチョコレートパウダー

Shine Muscat Blancmange (N)(PB)
Shine Muscat, White Wine Jelly, Almond Tuile, Muscat Sauce
シャインマスカットブラマンジェ シャインマスカット 白ワインジュレ アーモンドチュイール マスカットソース

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

4-COURSE LUNCH

8,500

APPETIZER / 前菜 Please choose 1 from below 下記より 1 品お選びください

Grilled Bonito (GF)(N)

Beetroots, Aromatic Vegetables, Salsa Verde, Balsamic

鰹のグリル ビーツ 香味野菜 サルサヴェルデ バルサミコ酢

Scallop Carpaccio (GF)

Cauliflower, Citrus, Trout Roe, Greek Yogurt, Bacon Vinaigrette

帆立カルパッチョ カリフラワー 柑橘 鱒卵 ギリシャヨーグルト ベーコンヴィネグレット

Trippa alla Romana (GF)

Braised Beef Tripe, Artichoke, Broccoli, Osmic Tomato Sauce

ローマ風トリッパの煮込み アーティチョーク ブロッコリー オスミットマトソース

FISH / 魚料理 Please choose 1 from below 下記より 1 品お選びください

Grilled Market Catch

Confit Fennel, Dried Tomato, Olive, Saffron Clam Jus

本日の鮮魚のグリル フェネルコンフィ ドライトマト オリーブ 蛤とサフランのソース

Bouillabaisse

Shrimps, Scallops, Sea Bream, Quinoa, Fresh Herbs

ブイヤベース 海老 帆立 鯛 キヌア 香草

MAIN / メイン料理 Please choose 1 from below 下記より 1 品お選びください

Peri Peri Sauce Marinated Free Range Yamanashi Chicken

Manganji Chili, Roasted Tomato, Kamo Eggplant

ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏 万願寺唐辛子 ローストトマト 加茂茄子

Grilled Kanagawa Pork Shoulder

Celeriac Puree, Fruit Chutney, Spinach, Black Pepper Sauce

神奈川県やまゆり豚肩のグリル 根セロリピューレ フルーツチャツネ ほうれん草 黒胡椒ソース

Grilled Lamb Chops

Pumpkin Puree, Cabbage, Baby Carrot, Red Wine Sauce

ラムチョップのグリル 南瓜ピューレ ちりめんキャベツ 姫人参 赤ワインソース

Grilled Japanese Beef Sirloin

add ¥1,800

Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce

国産牛サーロインのグリル 季節野菜のロースト 黒胡椒ソース

DESSERT / デザート Please choose 1 from below 下記より 1 品お選びください

Chocolate Moelleux(N)

Cacao Nibs Chantilly, Raspberry Sauce, Raspberry Ice Cream, Cacao Nibs Tuile

チョコレートモワルー カカオニブシャンティ ラズベリーソース ラズベリーアイスクリーム カカオニブチュイール

Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Bean Ice Cream, Rain Forest Coffee Jelly, Coffee Chocolate Powder

北海道マスカルポーネティラミス パニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーチョコレートパウダー

Shine Muscat Blancmange(N) (PB)

Shine Muscat, White Wine Jelly, Almond Tuile, Muscat Sauce

シャインマスカットブラマンジェ シャインマスカット 白ワインジュレ アーモンドチュイール マスカットソース

DINNER COURSE “Santorini”

10,000

AMUSE / アミューズ

Salmon Rillettes

Dill Cream, Lemon Puree

サーモンリエット デイルクリーム レモンピューレ

APPETIZER/ 前菜 Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Mushroom Soup (GF)(N)

Chicken Breast, Brussel Sprouts, Chestnuts, Almond, Yuzu

茸のスープ 鶏胸肉 芽キャベツ 栗 アーモンド 柚子

Grilled Bonito (GF)(N)

Beetroots, Aromatic Vegetables, Salsa Verde, Balsamic

鰹のグリル ビーツ 香味野菜 サルサヴェルデ バルサミコ酢

Scallop Carpaccio (GF)

Cauliflower, Citrus, Trout Roe, Greek Yogurt, Bacon Vinaigrette

帆立カルパッチョ カリフラワー 柑橘 鱈卵 ギリシャヨーグルト ベーコンヴィネグレット

Trippa alla Romana (GF)

Braised Beef Tripe, Artichoke, Broccoli, Osmic Tomato Sauce

ローマ風トリッパの煮込み アーティチョーク ブロッコリー オスミットマトソース

FISH / 魚料理 Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Grilled Market Catch

Confit Fennel, Dried Tomato, Olive, Saffron Clam Jus

本日の鮮魚のグリル フェネルコンフィ ドライトマト オリーブ 蛤とサフランのソース

Bouillabaisse (GF)

Shrimps, Scallops, Sea Bream, Quinoa, Fresh Herbs

ブイヤベース 海老 帆立 鯛 キヌア 香草

MAIN / メイン料理

Grilled Japanese Beef Sirloin

Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce

国産牛サーロインのグリル 季節野菜のロースト 黒胡椒ソース

DESSERT / デザート Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Chocolate Moelleux (N)

Cacao Nibs Chantilly, Raspberry Sauce, Raspberry Ice Cream, Cacao Nibs Tuile

チョコレートモフルー カカオニブシャンティ ラズベリーソース ラズベリーアイスクリーム カカオニブチュール

Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Beans Ice Cream, Rain Forest Coffee Jelly, Coffee Chocolate Powder

北海道マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーチョコレートパウダー

Pear Savarin (N)

Pear Compote, Diplomat Cream, Hojicha Ice Cream, Osmanthus Syrup

洋ナシサバラン 洋ナシコンポート ディプロマットクリーム ほうじ茶アイスクリーム キンモクセイシロップ

DINNER COURSE “Del Mar”

15,000

AMUSE / アミューズ

Salmon Rillettes

Dill Cream, Lemon Puree

サーモンリエット デイルクリーム レモンピューレ

Octopus & Olive Beignet

Salsa Roja Sauce

蛸とオリーブのベニエ サルサロハソース

COLD APPETIZER / 冷前菜

Grilled Bonito (GF)(N)

Beetroots, Aromatic Vegetables, Salsa Verde, Balsamic

鰹のグリル ビーツ 香味野菜 サルサヴェルデ バルサミコ酢

HOT APPETIZER / 温前菜

Trippa alla Romana (GF)

Braised Beef Tripe, Artichoke, Broccoli, Osumic Tomato Sauce

ローマ風トリッパの煮込み アーティチョーク ブロッコリー オスミットマトソース

FISH / 魚料理

Bouillabaisse (GF)

Lobster, Scallops, Sea Bream, Quinoa, Fresh Herbs

ブイヤベース オマール海老 帆立 鯛 キヌア 香草

MAIN / メイン料理

Grilled Japanese Beef Tenderloin

Roasted Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce

国産牛テンダーロインのグリル 季節野菜のロースト 赤ワインソース

DESSERT / デザート Please choose 1 from below 下記より1品お選びください

Chocolate Moelleux (N)

Cacao Nibs Chantilly, Raspberry Sauce, Raspberry Ice Cream, Cacao Nibs Tuile

チョコレートモワルー カカオニブシャンティ ラズベリーソース ラズベリーアイスクリーム カカオニブチュイール

Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Beans Ice Cream, Rain Forest Coffee Jelly, Coffee Chocolate Powder

北海道マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーチョコレートパウダー

Pear Savarin (N)

Pear Compote, Diplomat Cream, Hojicha Ice Cream, Osmanthus Syrup

洋ナシサバラン 洋ナシコンポート ディプロマットクリーム ほうじ茶アイスクリーム キンモクセイシロップ

PETIT FOUR / プチフル

Tokyo Honey Financier & Hojicha Madeleine (N)

東京はちみつフィナンシェ ほうじ茶マドレーヌ

SHARING COURSE MENU

7,000

STARTERS

Salad Nicoise (GF)(N)

Tuna, Green Beans, Boild Egg, Anchovy, Tomato, Olives

ニース風サラダ ツナ インゲン豆 ボイルドエッグ アンチョビ トマト オリーブ

Mezze Plate (PB) (N)

Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush

メッゼプレート フムス ムハンマラ ババガナッシュ

MAIN

Seafood Paella (GF)(DF)

Shrimps, Mussels, Octopus, Scallops

シーフードパエリヤ 海老 ムール貝 蛸 帆立

Pizza of the Day

本日のピザ

DESSERT

Hokkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Beans Ice Cream, Rain Forest Coffee Jelly, Coffee Chocolate Powder

北海道マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーチョコレートパウダー

SHARING COURSE MENU - SIGNATURE -

12,000

STARTERS

Salad Nicoise (GF)(N)

Tuna, Green Beans, Boild Egg, Anchovy, Tomato, Olives

ニース風サラダ ツナ インゲン豆 ボイルドエッグ アンチョビ トマト オリーブ

Mezze Plate (PB) (N)

Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush

メッゼプレート フムス ムハンマラ ババガナッシュ

MAIN

Catch of the Day Acqua Pazza (GF)(DF)

本日の鮮魚 アクアパッツァ

Pizza of the Day

本日のピザ

Grilled Iwachu Pork Chop

Celeriac Puree, Fruit Chutney, Brussels Sprouts, Black Pepper Sauce

岩中ポークチョップのグリル 根セロリピューレ フルーツチャツネ 芽キャベツ 黒胡椒ソース

DESSERT

Hokkkaido Mascarpone Tiramisu

Vanilla Beans Ice Cream, Rain Forest Coffee Jelly, Coffee Chocolate Powder

北海道マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーチョコレートパウダー

DINNER A LA CARTE

STARTERS / 前菜

Bocconcini & Tomato Salad (GF) Osmic Tomato, Bocconcini, Extra Virgin Olive Oil オスミクトマト ボッコンチーニ エクストラバージンオイル	¥4,100
Salad Nicoise (GF)(N) Tuna, Green Beans, Boiled Egg, Anchovy, Tomato, Olive ニース風サラダ ツナ インゲン豆 ボイルドエッグ アンチョビ トマト オリーブ	¥3,300
Caesar Salad Uenohara Herb Garden Mixed Leaf, Caesar Dressing, Crouton, Grana di Ezo Cheese Grilled Yamanashi Free Range Chicken 上野原ハーブガーデンミックスリーフのシーザーサラダ 北海道グラナディエゾ 山梨県産平飼い鶏のグリル	¥5,000
Trippa alla Romana (GF) Braised Beef Tripe, Arthichoke, Broccoli , Osmic Tomato Sauce ローマ風トリッパの煮込み アーティチョーク ブロッコリー オスミクトマトソース	¥4,100
Scallop Carpaccio (GF) Cauliflower, Citrus, Trout Egg, Greek Yogurt, Bacon Vinaigrette 帆立カルパッチョ カリフラワー 柑橘 鱒卵 ギリシャヨーグルト ベーコンヴィネグレット	¥3,500
Mezze Plate (PB) (N) Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush メッゼプレート フムス ムハンマラ パバガナッシュ	¥4,000

WOOD FIRED PIZZA & CALZONE / 薪焼きピザ & カルツォーネ

ピザ・カルツォーネより、どちらかお好きなスタイルをお選びください。

Margherita (PF) Tomato Sause, Basil, Mozzarella, Parmesan Cheese トマトソース バジル モッツアレラ パルメザンチーズ	¥4,000
Capricciosa Tomato Sauce, Jamon, Olive, Japanese Mushroom, Mozzarella カブリチョーザ ハム オリーブ 国産茸 モッツアレラ	¥5,000
Bismarck Japanese Mushroom, Kurofujii Farm Free Range Egg, Prosciutto Cotto, Mozzarella ビスマルク 国産茸 黒富士農場平飼い卵 プロシュートコット モッツアレラ	¥4,500
Quatro Fromaggi (PF) Gorgonzola, Taleggio, Grana de Ezo, Mozzarella クアトロフロマggio ゴルゴンゾーラ タレggio 北海道グラナディエゾ モッツアレラ	¥5,000
Prosciutto Fattoria Bio Hokkaido Ricotta, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Basil プロシュート 北海道リコッタ モッツアレラ プロシュートコット バジル	¥4,500
Diavola Tomato Sauce, Jalapeno, Fattorio Bio Hokkaido Nduja, Salsiccia Piccante, Mozzarella ディアボラ トマトソース ハラペーニョ ファットリアビオ北海道ンドウイヤ サルシッチャビカンテ モッツアレラ	¥5,000
Seasonal シーズナル	Please ask our staff

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

(GF) グルテンフリー (PB) 植物由来 (PF) 植物中心 (N) ナッツ使用 (DF) 乳製品不使用
食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けください。
表記料金には、消費税およびサービス料が含まれており、金額は日本円で表示しています。

DINNER A LA CARTE

SEAFOOD / シーフード

Seafood Paella (GF)(DF) ¥5,500

Shrimp, Mussels, Octopus, Scallops

シーフードパエリア 海老 ムール貝 蛸 帆立

Bouillabaisse ¥7,500

Lobster, Scallops, Catch of the Day, Croutons, Rouille Sauce

ブイヤベース オマール海老 帆立 本日の鮮魚 クルトン ルイユソース

Catch of the Day Acqua Pazza (GF)(DF) ¥12,000

本日の鮮魚 アクアパッツァ

Galician Style Octopus ¥4,000

Grilled Octopus, Potatoes, Osmic Tomato, Olive, Paprika Powder

蛸のガルシア風 蛸のグリル ポテト オスミクトマト オリーブ パプリカパウダー

Grilled Prawn (GF) ¥3,800

Hummus, Garlic Chili Oil

海老のグリル フムス ガーリックチリオイル

SOUP / スープ

Onion Gratin Soup ¥1,800

Consommé, Batter, White Wine, Onion, Cheese, Croutons

コンソメ バター 白ワイン 玉ねぎ チーズ クルトン

Mushroom Soup (GF)(N) ¥1,800

Chicken Breast, Brussels Sprouts, Chestnuts, Almond, Yuzu

茸のスープ 鶏胸肉 芽キャベツ 栗 アーモンド 柚子

DINNER A LA CARTE

MAIN/ メイン料理

Pasta of The Day 本日のパスタ	¥3,000
Peri Peri Sauce Marinated Free Range Yamanashi Chicken Manganji Chili, Roasted Tomato, Kamo Eggplant ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏 万願寺唐辛子 ローストトマト 加茂茄子	¥7,500
Grilled Iwachu Pork Chop Celeriac Puree, Fruit Chutney, Brussels Sprouts, Black Pepper Sauce 岩中ポークチョップのグリル 根セロリピューレ フルーツチャツネ 芽キャベツ 黒胡椒ソース	¥7,300
Grilled Lamb Chops Pumpkin Puree, Cabbage, Baby Carrot, Red Wine Sauce ラムチョップのグリル 南瓜ピューレ ちりめんキャベツ 姫人参 赤ワインソース	¥7,300
Grilled Japanese Beef Sirloin 150g Roasted Seasonal Vegetables, Black Pepper Sauce 国産牛サーロインのグリル 季節野菜のロースト 黒胡椒ソース	¥8,500
Grilled Japanese Beef Tenderloin 150g Roasted Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce 国産牛テンダーロインのグリル 季節野菜のロースト 赤ワインソース	¥9,200
Grilled Vegetables Buddha Bowl (PB) 野菜のグリル ブッダボウル	¥3,000

SIDES / サイド

Mashed Potatoes (PF) マッシュポテト	¥1,600
Fried Potatoes (PF) フライドポテト	¥1,600
Sauteed Mushrooms (PF) 茸のソテー	¥1,600
Sauteed Spinach (PF) ほうれん草のソテー	¥1,600

DESSERT / デザート

Hokkaido Mascarpone Tiramisu Vanilla Beans Ice Cream, Rain Forest Coffee Jelly, Coffee Chocolate Powder 北海道マスカルポーネティラミス バニラアイス レインフォレストコーヒージュレ コーヒーチョコレートパウダー	¥2,500
Pear Savarin (N) Pear Compote, Diplomat Cream, Hojicha Ice Cream, Osmanthus Syrup 洋ナシサバラン 洋ナシコンポート ディプロマットクリーム ほうじ茶アイスクリーム キンモクセイシロップ	¥2,500
Shine Muscat Blancmange (N)(PB) Shine Muscat, White Wine Jelly, Almond Tuile, Muscat Sauce シャインマスカットブラマンジェ シャインマスカット 白ワインジュレ アーモンドチュイール マスカットソース	¥2,300
Écrin Brûlée (N) Caramelized Crème Brûlée, Fleur de Sel & White Chocolate Flakes, Madagascan Vanilla Ice Cream, Milk Cloud エクランブリュレ クレームブリュレキャラメリゼ フルールドセルホワイトチョコレートフレーク マダガスカルバニラアイス ミルクエスプーマ	¥2,300