

A LA CARTE

APPETIZER | 前菜

Seasonal Miso Marinated Fish Carpaccio (DF) 3,500

Pickled Manganji Pepper, Daidai Ponzu

味噌でマリネした鮮魚のカルパッチョ 万願寺唐辛子ピクルス 橙ポン酢

Duck & Pork Liver Terrine (GF) 3,800

Homemade Shiso Mustard

鴨 & 豚レバーテリーヌ 自家製ムラメマスタード

Eda Wagyu Tartare 4,400

Burnt Miso Mayonaise, Katsuoboshi Oil, Quail Egg Yolk, Rice Cracker

江田和牛タルタル 焼き味噌マヨネーズ 鰹節オイル 鶺鴒卵 ライスクラッカー

Crab Cream Croquette 5,000

Fujisawa Jamon, Nantua Sauce

蟹クリームコロッケ ふじさわ^{なまはむ}生豚 ナンチュアソース

Doria Arancini (PF) 3,500

Gorgonzola Dolce, Japanese Mushroom, Charred Tomato Coulis, Balsamic Glaze

ドリアアランチーニ ゴルゴンゾーラドルチェ 国産茸 焦がしトマトクーリー バルサミコグレーズ

Scallops Shoyu-yaki 4,800

Edamame Puree, Caviar Beurre Blanc

帆立の醤油焼き 枝豆ピューレ キャビアブルブラン

Seasonal Garden Salad (PB) 3,500

Uenohara Herbs Mix Salad

本日のサラダ 上野原ハーブガーデン

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free

(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

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

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。

MAIN | メイン

Char-grilled Kagoshima Megumi Black Pork Tonteki Sauce, Seasonal Vegetables Rice Pilaf 鹿児島県産恵味の黒豚グリル とんてきソース 季節野菜のピラフ	6,500
Grilled Market Catch 本日の鮮魚グリル	6,500
Yamanashi Free Range Chicken Nanban Tsukune Stuffing , Fukujinzuke Tartare 山梨県産平飼い鶏の南蛮漬け 鶏つくね 福神漬けタルタル	5,500
Beef Tongue & Morel Bourguignon Seasonal Vegetables, Pot Rice, Side Salad 牛タン＆モリユ茸のブルギニオン 季節野菜	6,000
Grilled Seafood Gratin Truffle Bechamel, Saffron Rice, Brussels Sprouts シーフードグリルのグラタン トリュフベシャメル サフランライス 芽キャベツ	5,800
Wagyu & Pork Cabbage Roll Consommé, Pot Rice, Side Salad 和牛＆豚のロールキャベツ コンソメ 土鍋ご飯 季節野菜	5,500
Kuruma Ebi Fry Yuzu Kosho Ponzu, Fukujinzuke Tartare, Wasabi Mayo, Pot Rice, Side salad 車海老フライ 柚子胡椒ポン酢 福神漬けタルタル 山葵マヨ 土鍋ご飯 季節野菜	8,000

FROM THE CHARCOAL GRILL | 炭火焼き

Sustainable Eda Wagyu Tenderloin 150g サステイナブル江田和牛テンダーロイン 150g	16,000
Sustainable Eda Wagyu Sirloin 180g サステイナブル江田和牛サーロイン 180g	15,000
Prime Beef Tenderloin 250g プライムビーフテンダーロイン 250g	12,000
Prime Beef Sirloin 350g プライムビーフサーロイン 350g	15,000

All the meat will come with roasted seasonal vegetables from Yamanashi
& Japanese Style Pilaf & Chaliapin Sauce/Homemade Ponzu
お選びいただいた肉料理全てに、山梨県産季節野菜のロースト
和風ピラフ シャリアピンソース 自家製ポン酢を提供いたします。

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(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

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.
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。

CLASSIC SIGNATURE | クラシック シグネチャー

Tokyo Wagyu Hayashi Rice Tokyo Vegetable Pickles 東京和牛ハヤシライス 東京野菜のピクルス	5,500
Tokyo Wagyu Hamburg Butter Rice, Gravy 東京和牛ハンバーグ バターライス グレイビーソース	6,500
Napolitan Spaghetti Osmic Tomato Ketchup, Fujisawa Cured Pork ナポリタンスパゲッティ オスミクトマトケチャップ 神奈川県産ふじさわ生豚	4,500
Kagoshima Megumi Black Pork Katsu Home Made Sauce 鹿児島県産恵味の黒豚カツ 自家製ソース	5,500
Yamanashi Free Range Chicken Omurice Truffle 山梨県産平飼い鶏のオムライス トリュフ	5,500

DESSERT | デザート

Pudding à la mode Chantilly, Shine Muscat, Strawberry, Mandarin プリンアラモード シャンティ シャインマスカット いちご みかん	2,800
Panna Cotta Kyoho Grapes, Raspberry パナナコッタ 巨峰 ラズベリー	2,800
Mille Crepe Salted Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream ミルクレープ 塩キャラメルソース バニラアイスクリーム	2,800
Lemon Pie (N) Setouchi Lemon Curd, Coconut Meringue, Praline Ice Cream, Buckwheat Tuile レモンパイ 瀬戸内レモンカード ココナッツメレンゲ プラリネアイス 蕎麦粉チュイール	2,800
Chocolate Gateau (N) Hojicha Ice Cream, Chocolate Cream, Kokuto Crumble, Sudachi Coulis ガトーショコラ ほうじ茶アイス チョコレートクリーム 黒糖クランブル 酢橘クーリー	2,800

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free

(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

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

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。

COURSE MENU

4-COURSE

12,000

Amuse | アミューズ

Appetizer | 前菜

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

Seasonal Miso Marinated Fish Carpaccio (DF)

Pickled Manganji Pepper, Daidai Ponzu

味噌でマリネした鮮魚のカルパッチョ 万願寺唐辛子ピクルス 橙ポン酢

Duck & Pork Liver Terrine (GF)

Homemade Shiso Mustard

鴨 & 豚レバーテリーヌ 自家製ムラメマスタード

Crab Cream Croquette

Fujisawa Jamon, Nantua Sauce

蟹クリームコロケ なまほむ ふじさわ生豚 ナンチュアソース

Doria Arancini (PF)

Gorgonzola Dolce, Japanese Mushroom, Charred Tomato Coulis, Balsamic Glaze

ドリアアランチーニ ゴルゴンゾーラドルチェ 国産茸 焦がしトマトクーリー バルサミコグレース

Hokkaido Scallops Shoyu-yaki

Edamame Puree, Caviar Beurre Blanc

帆立の醤油焼き 枝豆ピューレ キャビアブルブラン

Sustainable Eda Wagyu Tartare

Burnt Miso Mayonaise, Katsuobushi Oil, Quail Egg Yolk, Rice Cracker

江田和牛タルタル 焼き味噌マヨネーズ 鰹節オイル 鶉卵 ライスクラッカー

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free

(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

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

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

Main | メイン

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

Char-grilled Kagoshima Megumi Black Pork Tonteki Sauce, Seasonal Vegetables Rice Pilaf

鹿児島県産恵味の黒豚グリル とんてきソース 季節野菜のピラフ

Grilled Market Catch

本日の鮮魚グリル

Yamanashi Free Range Chicken Nanban Tsukune Stuffing , Fukujinzuke Tartare

山梨県産平飼い鶏の南蛮漬け 鶏つくね 福神漬けタルタル

Beef Tongue & Morel Bourguignon Seasonal Vegetables, Pot Rice, Side Salad

牛タン & モリーゴ茸のブルギニオン 土鍋ご飯 季節野菜

Grilled Seafood Gratin Truffle Bechamel, Saffron Rice, Brussels Sprouts

シーフードグリルのグラタン トリュフベシヤメル サフランライス 芽キャベツ

Wagyu & Pork Cabbage Roll Consommé, Pot Rice, Side Salad

和牛 & 豚のロールキャベツ コンソメ 土鍋ご飯 季節野菜

Kuruma Ebi Fry + 2,000

Homemade Yuzu Kosho Ponzu, Fukujinzuke Tartare, Wasabi Mayo, Pot Rice, Side Salad

車海老フライ 柚子胡椒ポン酢 福神漬けタルタル 山葵マヨ 土鍋ご飯 季節野菜

Sustainable Eda Wagyu Sirloin 180g + 8,000

サステイナブル江田和牛サーロイン 180g

Sustainable Eda Wagyu Tenderloin 150g + 9,000

サステイナブル江田和牛テンダーロイン 150g

Prime Beef Tenderloin 250g + 6,500

プライムビーフテンダーロイン 250g

Prime Beef Sirloin 350g + 7,500

プライムビーフサーロイン 350g

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(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

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.
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

Desserts | デザート

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

Pudding à la mode

Chantilly, Shine Muscat, Strawberry, Mandarin

プリンアラモード シャンティ シャインマスカット いちご みかん

Panna Cotta

Kyoho Grapes, Raspberry

パンナコッタ 巨峰 ラズベリー

Mille Crepe

Salted Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream

ミルクレープ 塩キャラメルソース バニラアイスクリーム

Lemon Pie (N)

Setouchi Lemon Curd, Coconut Meringue, Praline Ice Cream, Buckwheat Tuile

レモンパイ 瀬戸内レモンカード ココナッツメレンゲ プラリネアイス 蕎麦粉チュイール

Chocolate Gateau (N)

Hojicha Ice Cream, Chocolate Cream, Kokuto Crumble, Sudachi Coulis

ガトーショコラ ほうじ茶アイス チョコレートクリーム 黒糖クランプル 酢橘クーリー

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free

(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

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

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。

5-COURSE

14,000

Amuse | アミューズ

Cold Appetizer | 冷たい前菜

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

Seasonal Miso Marinated Fish Carpaccio (DF)

Pickled Manganji Pepper, Daidai Ponzu

味噌でマリネした鮮魚のカルパッチョ 万願寺唐辛子ピクルス 橙ポン酢

Duck & Pork Liver Terrine (GF)

Homemade Shiso Mustard

鴨 & 豚レバーテリーヌ 自家製ムラメマスタード

Sustainable Eda Wagyu Tartare

Burnt Miso Mayonaise, Katsuobushi Oil, Quail Egg Yolk, Rice Cracker

江田和牛タルタル 焼き味噌マヨネーズ 鰹節オイル 鶉卵 ライスクラッカー

Hot Appetizer | 温かい前菜

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

Crab Cream Croquette

Fujisawa Jamon, Nantua Sauce

蟹クリームコロッケ ふじさわ^{なまはむ}生豚 ナンチュアソース

Doria Arancini (PF)

Gorgonzola Dolce, Japanese Mushroom, Charred Tomato Coulis, Balsamic Glaze

ドリアアランチーニ ゴルゴンゾーラドルチェ 国産茸 焦がしトマトクーリー バルサミコグレース

Hokkaido Scallops Shoyu-yaki

Edamame Puree, Caviar Beurre Blanc

帆立の醤油焼き 枝豆ピューレ キャビアブルブラン

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free

(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

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

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。

5-COURSE

Main | メイン

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

Char-grilled Kagoshima Megumi Black Pork Tonteki Sauce, Seasonal Vegetables Rice Pilaf

鹿児島県産恵味の黒豚グリル とんてきソース 季節野菜のピラフ

Grilled Market Catch

本日の鮮魚グリル

Yamanashi Free Range Chicken Nanban Tsukune Stuffing, Fukujinzuke Tartare

山梨県産平飼い鶏の南蛮漬け 鶏つくね 福神漬けタルタル

Beef Tongue & Morel Bourguignon Seasonal Vegetables Pot Rice, Side Salad

牛タン & モリユ茸のブルギニオン 季節野菜

Grilled Seafood Gratin Truffle Bechamel, Saffron Rice, Brussels Sprouts

シーフードグリルのグラタン トリュフベシャメル サフランライス 芽キャベツ

Wagyu & Pork Cabbage Roll Consommé, Pot Rice, Side Salad

和牛 & 豚のロールキャベツ コンソメ 土鍋ご飯 季節野菜

Kuruma Ebi Fry + 2,000

Homemade Yuzu Kosho Ponzu, Fukujinzuke Tartare, Wasabi Mayo, Pot Rice, Side salad

車海老フライ 柚子胡椒ポン酢 福神漬けタルタル 山葵マヨ 土鍋ご飯 季節野菜

Sustainable Eda Wagyu Sirloin 180g + 8,000

サステイナブル江田和牛サーロイン 180g

Sustainable Eda Wagyu Tenderloin 150g + 9,000

サステイナブル江田和牛テンダーロイン 150g

Prime Beef Tenderloin 250g + 6,500

プライムビーフテンダーロイン 250g

Prime Beef Sirloin 350g + 7,500

プライムビーフサーロイン 350g

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(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

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.
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。

5-COURSE

Desserts | デザート

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

Pudding à la mode

Chantilly, Shine Muscat, Strawberry, Mandarin

プリンアラモード シャンティ シャインマスカット いちご みかん

Panna Cotta

Kyoho Grapes, Raspberry

パナナコッタ 巨峰 ラズベリー

Mille Crepe

Salted Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream

ミルクレープ 塩キャラメルソース バニラアイスクリーム

Lemon Pie (N)

Setouchi Lemon Curd, Coconut Meringue, Praline Ice Cream, Buckwheat Tuile

レモンパイ 瀬戸内レモンカード ココナッツメレンゲ プラリネアイス 蕎麦粉チュイール

Chocolate Gateau (N)

Hojicha Ice Cream, Chocolate Cream, Kokuto Crumble, Sudachi Coulis

ガトーショコラ ほうじ茶アイス チョコレートクリーム 黒糖クランプル 酢橘クーリー

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free

(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

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

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。

Amuse | アミューズ

Cold Appetizer | 冷たい前菜

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

Seasonal Miso Marinated Fish Carpaccio (DF)

Pickled Manganji Pepper, Daidai Ponzu

味噌でマリネした鮮魚のカルパッチョ 万願寺唐辛子ピクルス 橙ポン酢

Duck & Pork Liver Terrine (GF)

Homemade Shiso Mustard

鴨 & 豚レバーテリーヌ 自家製ムラメマスタード

Sustainable Eda Wagyu Tartare

Burnt Miso Mayonaise, Katsuobushi Oil, Quail Egg Yolk, Rice Cracker

江田和牛タルタル 焼き味噌マヨネーズ 鰹節オイル 鶉卵 ライスクラッカー

Hot Appetizer | 温かい前菜

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

Crab Cream Croquette

Fujisawa Jamon, Nantua Sauce

蟹クリームコロケ 富士さわ^{なまはち}生豚 ナンチュアソース

Doria Arancini (PF)

Gorgonzola Dolce, Japanese Mushroom, Charred Tomato Coulis, Balsamic Glaze

ドリアアランチーニ ゴルゴンゾーラドルチェ 国産茸 焦がしトマトクーリー バルサミコグレース

Hokkaido Scallops Shoyu-yaki

Edamame Puree, Caviar Beurre Blanc

帆立の醤油焼き 枝豆ピューレ キャビアブールブラン

Main | メイン

Seafood | シーフード

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

Grilled Market Catch

本日の鮮魚グリル

Grilled Seafood Gratin

Truffle Bechamel, Saffron Rice, Brussels Sprouts

グリルシーフードグラタン トリュフベシャメル サフランライス 芽キャベツ

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free

(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

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

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。

7-COURSE

Main | メイン

Yoshoku Signature | 洋食 シグネチャー

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

Tokyo Wagyu Hayashi Rice

Tokyo Vegetable Pickles

東京和牛ハヤシライス 東京野菜のピクルス

Tokyo Wagyu Hamburg

Butter Rice, Gravy

東京和牛ハンバーグ バターライス グレイビーソース

Napolitan Spaghetti

Osmic Tomato Ketchup, Fujisawa Cured Pork

ナポリタンスパゲッティ オスミットマトケチャップ ふじさわ生豚

Kagoshima Megumi Black Pork Katsu

Home Made Sauce

鹿児島県産恵味の黒豚カツ 自家製ソース

Yamanashi Free Range Chicken Omurice

Truffle

山梨県産平飼い鶏のオムライス トリュフ

Wagyu & Pork Cabbage Roll

Consommé, Pot Rice, Side Salad

和牛 & 豚のロールキャベツ コンソメ 土鍋ご飯 季節野菜

+ 2,000

Kuruma Ebi Fry

Homemade Yuzu Kosho Ponzu, Fukujinzuke Tartare, Wasabi Mayo, Pot Rice, Side salad

車海老フライ 柚子胡椒ポン酢 福神漬けタルタル 山葵マヨ 土鍋ご飯 季節野菜

+ 8,000

Sustainable Eda Wagyu Sirloin 180g

サステイナブル江田和牛サーロイン 180g

+ 9,000

Sustainable Eda Wagyu Tenderloin 150g

サステイナブル江田和牛テンダーロイン 150g

+ 6,500

Prime Beef Tenderloin 250g

プライムビーフテンダーロイン 250g

+ 7,500

Prime Beef Sirloin 350g

プライムビーフサーロイン 350g

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free

(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

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

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。

7-COURSE

Desserts | デザート

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

Pudding à la mode

Chantilly, Shine Muscat, Strawberry, Mandarin

プリンアラモード シャンティ シャインマスカット いちご みかん

Panna Cotta

Kyoho Grapes, Raspberry

パンナコッタ 巨峰 ラズベリー

Mille Crepe

Salted Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream

ミルクレープ 塩キャラメルソース パニラアイスクリーム

Lemon Pie (N)

Setouchi Lemon Curd, Coconut Meringue, Praline Ice Cream, Buckwheat Tuile

レモンパイ 瀬戸内レモンカード ココナッツメレンゲ プラリネアイス 蕎麦粉チュイール

Chocolate Gateau (N)

Hojicha Ice Cream, Chocolate Cream, Kokuto Crumble, Sudachi Coulis

ガトーショコラ ほうじ茶アイス チョコレートクリーム 黒糖クランブル 酢橘クーリー

Petit Fours | プティフル

Miso Financier (N)

味噌フィナンシェ

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free

(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

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

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。

CHILDREN'S MENU | キッズメニュー

Chicken Omurice 2,100

Chicken Karaage, Homemade Ketchup, Side Salad

チキンオムライス 鶏の唐揚げ 自家製ケチャップ 季節野菜

Wagyu Beef Curry 2,800

Pot Rice, Seasonal Vegetable, Side Salad

和牛カレー 土鍋ご飯 季節野菜

Kid's Tomato Cream Spaghetti 2,100

Chicken Karaage, Side Salad

鶏のトマトクリームスパゲッティ 鶏の唐揚げ 季節野菜

Kid's Pork Tonkatsu 1,800

Pot Rice, Homemade Sauce, Side Salad

とんかつ 土鍋ご飯 自家製ソース 季節野菜

French Fries 1,300

フレンチフライ

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free

(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

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.

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。

BAR BITES

Buffalo Chicken Wings Ranch Dip, Celery バッファローチキンウィングス ランチディップ セロリ	2,500
Kagoshima Megumi Kurobuta Pork Katsu Sandwich Homemade Special Sauce 鹿児島県産恵味の黒豚カツサンド 自家製ソース	3,500
Tokyo Wagyu Hamburg Slider Homemade Brioche, Uenohara Herbs 東京和牛ハンバーグスライダー 自家製ブリオッシュ 上野原ハーブ	4,000
Duck & Pork Liver Terrine (GF) Homemade Shiso Mustard 鴨 & 豚レバーテリーヌ 自家製ムラメマスタード	3,400
Crab Cream Croquette Jamon, Nantua Sauce 蟹クリームコロケ ハム ナンチュアソース	4,000
Seasonal Miso Marinated Fish Carpaccio (DF) Pickled Manganji Pepper - Daidai Ponzu 味噌でマリネした鮮魚のカルパッチョ 万願寺唐辛子ピクルス 橙ポン酢	3,000
Soft-Shell Crab Slider Yuzu Kosho Mayo, Homemade Brioche ソフトシェルスライダー 柚子胡椒マヨ 自家製ブリオッシュ	2,500
Truffle Fries Truffle Mayo, Parmesan フレンチフライ トリュフマヨ パルメザンチーズ	2,000
Cheese & Cold Cut (for 2) チーズ & コールドカット (2名様分)	6,000
Sharing Platter (for 2) Soft-Shell Crab Slider, Buffalo Wings, Truffle Fries ソフトシェルクラブスライダー バッファローウィングス トリュフフライ (2名様分)	5,800
Assorted Chocolates チョコレート盛り合わせ	2,500

(GF) Gluten Free, (PB) Plant Based, (PF) Plant Forward, (N) Nut Allergy, (DF) Dairy Free
(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

Please let us know of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.
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。

All prices include consumption tax and service charge, and are listed in Japanese yen.
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。