

# BREAKFAST

8,500

Sustainability Commitment / サステナビリティへの取り組み

We are committed to sustainability and reducing food waste. All dishes are freshly prepared upon order to ensure quality and minimize waste. As we do not offer a buffet, please feel free to place additional orders at any time.

フードロス削減のため、すべての料理は、ご注文をいただいてから丁寧に調理し、できたてをお届けしております。ピュッフェ形式ではございませんので、追加のご注文はいつでもお気軽にお申し付けください。

## STARTERS

### Morning Harvest

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

モーニングハーベスト 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

バーチャーミューズリー 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)(GF)(DF)

季節のフルーツ盛り合わせ

## MAIN

### Kurofujii Farm Free Range Egg Any Style (GF)

Omelette, Scrambled Egg, Sunny side up, Boiled egg, or Poached egg  
With Bacon, Sausage, Mushroom, Green Salad

黒富士農場平飼い卵をお好みのスタイルで

オムレツ、スクランブルエッグ、目玉焼き、ゆで卵、ポーチドエッグからお選びください

ベーコン ソーセージ 茸 グリーンサラダ添え

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

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

和朝食 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) ※Vegan / Gluten Free / Dairy Free Option Available ※ビーガン / グルテンフリー / デイリーフリーに対応しております

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)

Strawberry, Whipped Cream, Maple Syrup

ブリオッシュフレンチトースト いちご 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

ターキッシュエッグ 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

コーヒー

Espresso

エスプレッソ

Café Latte

カフェ ラテ

Cappuccino

カプチーノ

### 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

Assam C.T.C.

アッサム C.T.C

Earl Grey

アールグレイ

English Breakfast Tea

イングリッシュブレックファスト

Decaffeinated Ceylon

カフェインレスセイロン

Japanese Green Tea

緑茶

Japanese Roasted Tea

ほうじ茶

Chamomile

カモミール

Lemon Verbena

レモンバーベナ

# LUNCH A LA CARTE

---

## STARTERS / 前菜

<b>Salad Nicoise (GF)(N)</b> 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	2,800
<b>Poached Shrimp</b> Feta Cheese, Cous Cous, Cucumber, Osmic Tomato, Lemon, Mint, Salsa Verde 海老のサラダ フェタチーズ クスクス 胡瓜 オスミックトマト レモン ミント サルサヴェルデ	3,800
<b>Caesar Salad</b> Uenohara Herb Garden Mixed Leaf, Caesar Dressing, Crouton, Grana di Ezo Cheese Grilled Yamanashi Free Range Chicken シーザーサラダ 上野原ハーブガーデンミックスリーフ シーザードレッシング 北海道グラナディエゾ 山梨県産平飼い鶏のグリル	5,000
<b>Marinated Salmon</b> Fennel Confit, Capers, Shallots, Fresh Herbs, Grapefruit Vinaigrette サーモンのマリネ フェネルコンフィー ケッパー エシャロット 香草 グレープフルーツヴィネグレット	3,500
<b>Yellowtail Carpaccio</b> Turnip Pickles, Kujo Onions, Seasonal Citrus, Bacon Vinaigrette 寒鰯のカルパッチョ かぶピクルス 九条葱 文旦 ベーコンヴィネグレット	3,800
<b>Chicken Ballottine (N)</b> Brussel Sprouts, Pumpkin Puree, Almond, Mushroom Sauce 鶏のパロティース 芽キャベツ 南瓜ピューレ アーモンド 茸ソース	3,800
<b>Mezze Plate (PB)(N)</b> Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush メゼプレート フムス ムハンマラ ババガナッシュ	4,000
<b>Cous Cous Salad (PB)(N)(DF)</b> Plant Base Meat, Cucumber, Osumic Tomato, Lemon, Mint, Salsa Verde クスクスサラダ プラントベースミート 胡瓜 オスミックトマト レモン ミント サルサヴェルデ	2,100
<b>Ratatouille (PB)(DF)(GF)</b> ラタトゥイユ	2,000

# LUNCH A LA CARTE

---

## 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、どちらか好きなスタイルをお選びください。

<b>Margherita (PF)</b> Tomato Sauce, Basil, Mozzarella, Parmesan Cheese マルゲリータ 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
<b>Capricciosa</b> Tomato Sauce, Jamon, Olive, Japanese Mushroom, Mozzarella カプリチョーザ ハム オリーブ 国産茸 モッツァレラ	5,000
<b>Bismarck</b> Japanese Mushroom, Kurofuji Farm Free Range Egg, Mozzarella ビスマルク 国産茸 黒富士農場平飼い卵 モッツァレラ	4,500
<b>Quatro Fromaggi</b> Gorgonzola, Taleggio, Grana de Ezo, Mozzarella クアトロフロマッジオ 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
<b>Prosciutto</b> 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
<b>Diavola</b> Tomato Sauce, Jalapeno, Fattoria Bio Hokkaido Nduja, Salsiccia Piccante, Mozzarella ディアボラ トマトソース ハラペーニョ ファットリアピオ北海道ンドゥイヤ サルシッチャピカンテ モッツァレラ	5,000
<b>Seasonal</b> シーズナル	Please ask our staff

## SEAFOOD / シーフード

<b>Seafood Paella</b> Shrimp, Mussels, Octopus, Scallops シーフードパエリア 海老 ムール貝 蛸 帆立	5,500
<b>Bouillabaisse</b> 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	7,500
<b>Catch of the Day Acqua Pazza</b> 本日の鮮魚のアクアパッツァ	12,000
<b>Galician Style Octopus</b> Grilled Octopus, Potatoes, Osmic Tomato, Olive, Paprika Powder 蛸のガルシア風 グリル蛸 ポテト オスミックトマト オリーブ パプリカパウダー	4,000
<b>Grilled Prawn</b> Hummus, Garlic Chili Oil 海老のグリル フムス ガーリックチリオイル	3,800

## SOUP / スープ

<b>Onion Gratin Soup</b> Consommé, Onion, Cheese, Croutons オニオングラタンスープ コンソメ 玉ねぎ チーズ クルトン	1,800
<b>Turnip Soup (N)</b> Blue Cheese, Walnuts, Black Pepper, Yuzu かぶのスープ ブルーチーズ 胡桃 黒胡椒 柚子	1,800

# 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 Celeriac Puree, Fruit Chutney, Cabbage, Peri Peri Sauce ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏 根セロリピューレ フルーツチャツネ キャベツ	7,500
Grilled Kanagawa Pork Shoulder Rape Blossom, Artichoke Puree, Semi Dried Tomato, Olives, Rosemary Sauce 神奈川県やまゆり豚肩のグリル 菜の花 アーティチョーク セミドライトマト オリーブ ローズマリー風味ソース	7,300
Braised Lamb Shoulder Turnip, Carrots, Baby Onions, Basil, Tomato Sauce, Mashed Potatoes ラムショルダーのトマト煮込み 蕪 人参 ベビーオニオン バシル マッシュポテト	5,200
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	8,000
Grilled Japanese Beef Tenderloin 150g Roasted Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce 国産牛テnderロインのグリル 季節野菜のロースト 赤ワインソース	8,800
Seasonal Vegetables Lasagna (PB)(DF)(GF)(N) 季節野菜のラザーニャ	3,500
Roasted Seasonal Vegetables (PB)(DF)(GF)(N) Beetroot Puree, Balsamic, Extra Vergine Olive Oil 季節野菜のロースト ビーツピューレ バルサミコ酢 エキストラバージンオリーブオイル	2,300

## SIDES / サイド

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

# LUNCH A LA CARTE

---

## DESSERT / デザート

<b>Hokkaido Mascarpone Tiramisu</b> 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
<b>Winter Ile Flottante (N)</b> Caramelized Pears Flambéed with Cognac, Roasted Hazelnuts, Caramel Anglaise, Floating Island Meringue, Cigarette Tuile イルフロッタント コニャックフランベ洋梨キャラメリゼ ローストヘーゼルナッツ キャラメルアングレーズ メレンゲ チュイール	2,500
<b>Strawberry Blancmange (N)(PB)(DF)(GF)</b> Fresh Strawberry, White Wine Jelly, Almond Tuile, Strawberry Sauce いちごのブラマンジェ いちご 白ワインジュレ アーモンドチュイール ストロベリーソース	2,500
<b>Écrin Brûlée (N)</b> 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	2,800

# 2-COURSE LUNCH

5,000

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

## Turnip Soup (N)

Blue Cheese, Walnuts, Black Pepper, Yuzu  
かぶのスープ ブルーチーズ 胡桃 黒胡椒 柚子

## Poached Shrimp

Feta Cheese, Cous Cous, Cucumber, Osmic Tomato, Lemon, Mint, Salsa Verde  
海老のサラダ フェタチーズ クスクス 胡瓜 オスミクトマト レモン ミント サルサヴェルデ

## Yellowtail Carpaccio

Turnip Pickles, Kujo Onions, Seasonal Citrus, Bacon Vinaigrette  
寒鰯のカルパッチョ かぶピクルス 九条葱 文旦 ベーコンヴィネグレット

## Salad Nicoise (GF)(N)

Tuna, Green Beans, Boiled Egg, Anchovies, 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

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

## Roasted Cod Fish & Pancetta

Saffron Risotto, Maitake, Crown Daisy, Mimolette Cheese, Lemon Scented Chicken Jus  
鱈とパンチェッタのロースト サフランリゾット 舞茸 春菊 ミモレット ナチュラルチキンレモンジュ

## Peri Peri Sauce Marinated Free Range Yamanashi Chicken

Celeriac Puree, Fruit Chutney, Cabbage, Peri Peri Sauce  
ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏 根セロリピューレ フルーツチャツネ キャベツ

## Grilled Kanagawa Pork Shoulder

Rape Blossom, Artichoke Puree, Semi Dried Tomato, Olives, Rosemary Sauce  
神奈川県やまゆり豚肩のグリル 菜の花 アーティーチョーク セミドライトマト オリーブ  
ローズマリー風味ソース

## 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

7,200

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

## Turnip Soup (N)

Blue Cheese, Walnuts, Black Pepper, Yuzu

かぶのスープ ブルーチーズ 胡桃 黒胡椒 柚子

## Poached Shrimps

Feta Cheese, Cous Cous, Cucumber, Osmic Tomato, Lemon, Mint, Salsa Verde

海老のサラダ フェタチーズ クスクス 胡瓜 オスマックトマト レモン ミント サルサヴェルデ

## Yellowtail Carpaccio

Turnip Pickles, Kujo Onions, Seasonal Citrus, Bacon Vinaigrette

寒鰯のカルパッチョ かぶピクルス 九条葱 文旦 ベーコンヴィネグレット

## Chicken Ballottine (N)

Brussel Sprouts, Pumpkin Puree, Almonds, Mushroom Sauce

鶏のパロティース 芽キャベツ 南瓜ピューレ アーモンド 茸ソース

## Marinated Salmon

Fennel Confit, Capers, Shallots, Fresh Herbs, Grapefruit Vinaigrette

マリネサーモン フェネルコンフィー ケッパー エシャロット 香草 グレープフルーツヴィネグレット

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

## Roasted Cod Fish & Pancetta

Saffron Risotto, Maitake, Crown Daisy, Mimolette Cheese, Lemon Scented Chicken Jus

鱈とパンチェッタのロースト サフランリゾット 舞茸 春菊 ミモレット ナチュラルチキンレモンジュ

## Bouillabaisse

Shrimps, Scallops, Fish of the Day, Quinoa, Fresh Herbs

ブイヤベース 海老 帆立 本日の鮮魚 キヌア 香草

## Peri Peri Sauce Marinated Free Range Yamanashi Chicken

Celeriac Puree, Fruit Chutney, Cabbage, Peri Peri Sauce

ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏 根セロリピューレ フルーツチャツネ キャベツ

## Grilled Kanagawa Pork Shoulder

Rape Blossom, Arthichoke Puree, Semi Dried Tomato, Olives, Rosemary Sauce

神奈川県やまゆり豚肩のグリル 菜の花 アーティーチョーク セミドライトマト オリーブ ローズマリー風味ソース

## Braised Lamb Shoulder

Turnip, Carrots, Baby Onions, Basil, Tomato Sauce, Mashed Potatoes

ラムショルダーのトマト煮込み 蕪 人参 ベビーオニオン バシル マッシュポテト

## 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

## Winter Ile Flottante (N)

Caramelized Pears Flambéed with Cognac, Roasted Hazelnuts, Caramel Anglaise, Floating Island Meringue, Cigarette Tuile

イルフロタント コニャックフランベ洋梨キャラメリゼ ローストヘーゼルナッツ キャラメルアングレーズ メレンゲ チュイール

## Strawberry Blancmange (N)(PB)(DF)(GF)

Fresh Strawberry, White Wine Jelly, Almond Tuile, Strawberry Sauce

いちごのブラマンジェ いちご 白ワインジュレ アーモンドチュイール ストロベリーソース

## 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

(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

9,500

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

## Yellowtail Carpaccio

Turnip Pickles, Kujo Onions, Seasonal Citrus, Bacon Vinaigrette

寒鱈のカルパッチョ かぶピクルス 九条葱 文旦 ベーコンヴィネグレット

## Chicken Ballotine (N)

Brussel Sprouts, Pumpkin Puree, Mimolette Cheese, Almonds, Mushroom Sauce

鶏のパロティエヌ 芽キャベツ 南瓜ピューレ ミモレット アーモンド 茸ソース

## Marinated Salmon

Fennel Confit, Capers, Shallots, Fresh Herbs, Grapefruit Vinaigrette

マリネサーモン フェネルコンフィー ケッパー エシャロット 香草 グレープフルーツヴィネグレット

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

## Roasted Cod Fish & Pancetta

Saffron Risotto, Maitake, Crown Daisy, Mimolette Cheese, Lemon Scented Chicken Jus

鱈とパンチェッタのロースト サフランリゾット 舞茸 春菊 ミモレット ナチュラルチキンレモンジュース

## Bouillabaisse

Shrimps, Scallops, Fish of the Day, Quinoa, Fresh Herbs

ブイヤベース 海老 帆立 本日の鮮魚 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

Celeriac Puree, Fruit Chutney, Cabbage, Peri Peri Sauce

ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏 根セロリピューレ フルーツチャツネ キャベツ

## Grilled Kanagawa Pork Shoulder

Rape Blossom, Arthichoke Puree, Semi Dried Tomato, Olives, Rosemary Sauce

神奈川県やまゆり豚肩のグリル 菜の花 アーティーチョーク、セミドライトマト オリーブ ローズマリー風味ソース

## Braised Lamb Shoulder

Turnip, Carrots, Baby Onions, Basil, Tomato Sauce, Mashed Potatoes

ラムショルダーのトマト煮込み 蕪 人参 ベビーオニオン バシル マッシュポテト

## Roasted Hokkaido Venison

Celeriac Puree, Fruit Chutney, Cabbage, Black Pepper Sauce

北海道蝦夷鹿のロースト 根セロリピューレ フルーツチャツネ キャベツ 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

## Winter Ile Flottante (N)

Caramelized Pears Flambéed with Cognac, Roasted Hazelnuts, Caramel Anglaise, Floating Island Meringue, Cigarette Tuile

イルフロタント コニャックフランベ洋梨キャラメリゼ ローストヘーゼルナッツ キャラメルアングリーズ メレンゲ チュイール

## Strawberry Blancmange (N)(PB)(DF)(GF)

Fresh Strawberry, White Wine Jelly, Almond Tuile, Strawberry Sauce

いちごのブラマンジェ いちご 白ワインジュレ アーモンドチュイール ストロベリーソース

## 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

# DINNER A LA CARTE

---

## STARTERS / 前菜

<b>Salad Nicoise (GF)(N)</b> 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	2,800
<b>Poached Shrimp</b> Feta Cheese, Cous Cous, Cucumber, Osmic Tomato, Lemon, Mint, Salsa Verde 海老のサラダ フェタチーズ クスクス 胡瓜 オスミクトマト レモン ミント サルサヴェルデ	3,800
<b>Caesar Salad</b> Uenohara Herb Garden Mixed Leaf, Caesar Dressing, Crouton, Grana di Ezo Cheese Grilled Yamanashi Free Range Chicken シーザーサラダ 上野原ハーブガーデンミックスリーフ シーザードレッシング 北海道グラナディエゾ 山梨県産平飼い鶏のグリル	5,000
<b>Marinated Salmon</b> Fennel Confit, Capers, Shallots, Fresh Herbs, Grapefruit Vinaigrette サーモンのマリネ フェネルコンフィー ケッパー エシャロット 香草 グレープフルーツヴィネグレット	3,500
<b>Yellowtail Carpaccio</b> Turnip Pickles, Kujo Onions, Seasonal Citrus, Bacon Vinaigrette 寒鰯のカルパッチョ かぶピクルス 九条葱 文旦 ベーコンヴィネグレット	3,800
<b>Chicken Ballottine (N)</b> Brussel Sprouts, Pumpkin Puree, Almond, Mushroom Sauce 鶏のパロティース 芽キャベツ 南瓜ピューレ アーモンド 茸ソース	3,800
<b>Mezze Plate (PB) (N)</b> Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush メッセプレート フムス ムハンマラ ババガナッシュ	4,000
<b>Cous Cous Salad (PB)(N)(DF)</b> Plant Base Meat, Cucumber, Osumic Tomato, Lemon, Mint, Salsa Verde クスクスサラダ プラントベースミート 胡瓜 オスミクトマト レモン ミント サルサヴェルデ	2,100
<b>Ratatouille (PB)(DF)(GF)</b> ラタトゥイユ	2,000

# DINNER A LA CARTE

---

## 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)** 4,000  
Tomato Sauce, Basil, Mozzarella, Parmesan Cheese  
マルゲリータ トマトソース バジル モッツァレラ パルメザンチーズ

**Capricciosa** 5,000  
Tomato Sauce, Jamon, Olive, Japanese Mushroom, Mozzarella  
カプリチオーザ ハム オリーブ 国産茸 モッツァレラ

**Bismarek** 4,500  
Japanese Mushroom, Kurofujii Farm Free Range Egg, Mozzarella  
ビスマルク 国産茸 黒富士農場平飼い卵 モッツァレラ

**Quatro Fromaggi** 5,000  
Gorgonzola, Taleggio, Grana de Ezo, Mozzarella  
クアトロフロマッジオ 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

**Prosciutto** 4,500  
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

**Diavola** 5,000  
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 ファットリアピオ北海道ンドゥイヤ サルシッチャピカンテ モッツァレラ

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

## SEAFOOD / シーフード

**Seafood Paella** 5,500  
Shrimp, Mussels, Octopus, Scallops  
シーフードパエリヤ 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** 12,000  
本日の鮮魚のアクアパッツァ

**Galician Style Octopus** 4,000  
Grilled Octopus, Potatoes, Osmic Tomato, Olive, Paprika Powder  
蛸のガルシア風 グリル蛸 ポテト オスミックトマト オリーブ パプリカパウダー

**Grilled Prawn** 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  
オニオングラタンスープ コンソメ バター 白ワイン 玉ねぎ チーズ クルトン

**Turnip Soup** 1,800  
Blue Cheese, Walnuts, Black Pepper, Yuzu  
かぶのスープ ブルーチーズ 胡桃 黒胡椒 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 Celeriac Puree, Fruit Chutney, Cabbage, Peri Peri Sauce ペリペリソース風味山梨県産平飼い鶏 根セロリピューレ フルーツチャツネ キャベツ	7,500
Grilled Kanagawa Pork Shoulder Rape Blossom, Artichoke Puree, Semi Dried Tomato, Olives, Rosemary Sauce 神奈川県やまゆり豚肩のグリル 菜の花 アーティーチョーク セミドライトマト オリーブ ローズマリー風味ソース	7,300
Braised Lamb Shoulder Turnip, Carrots, Baby Onions, Basil, Tomato Sauce, Mashed Potatoes ラムショルダーのトマト煮込み 蕪 人参 ベビーオニオン バシル マッシュポテト	5,200
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	8,000
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	8,800
Seasonal Vegetables Lasagna (PB)(DF)(GF)(N) 季節野菜のラザーニャ	3,500
Roasted Seasonal Vegetables (PB)(DF)(GF)(N) Beetroot Puree, Balsamic, Extra Vergine Olive Oil 季節野菜のロースト ビーツピューレ バルサミコ酢 エキストラバージンオリーブオイル	2,300

## SIDES / サイド

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

# DINNER A LA CARTE

---

## DESSERT / デザート

<b>Hokkaido Mascarpone Tiramisu</b> 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
<b>Winter Ile Flottante (N)</b> Caramelized Pears Flambéed with Cognac, Roasted Hazelnuts, Caramel Anglaise, Floating Island Meringue, Cigarette Tuile イルフロッターント コニャックフランベ洋梨キャラメリゼ ローストヘーゼルナッツ キャラメルアングレーズ メレンゲ チュイール	2,500
<b>Strawberry Blancmange (N)(PB)(DF)(GF)</b> Fresh Strawberry, White Wine Jelly, Almond Tuile, Strawberry Sauce いちごのブラマンジェ いちご 白ワインジュレ アーモンドチュイール ストロベリーソース	2,500
<b>Écrin Brûlée (N)</b> 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	2,800

# DINNER COURSE “Santorini”

12,000

## AMUSE / アミューズ

Comte Cheese & Sesame Dumpling  
コンテチーズ胡麻団子

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

Turnip Soup (N)  
Blue Cheese, Walnuts, Black Pepper, Yuzu  
かぶのスープ ブルーチーズ 胡桃 黒胡椒 柚子

Yellowtail Carpaccio  
Turnip Pickles, Kujo Onions, Seasonal Citrus, Bacon Vinaigrette  
寒鰯のカルパッチョ かぶピクルス 九条葱 文旦 ベーコンヴィネグレット

Marinated Salmon  
Fennel Confit, Capers, Shallots, Fresh Herbs, Grapefruit Vinaigrette  
マリネサーモン フェネルコンフィー ケッパー エシャロット 香草 グレープフルーツヴィネグレット

Chicken Ballottine (N)  
Brussel Sprouts, Pumpkin Puree, Almonds, Mushroom Sauce  
鶏のパロティエヌ仕立て 芽キャベツ 南瓜ピューレ アーモンド 茸ソース

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

Roasted Cod Fish & Pancetta  
Saffron Risotto, Maitake, Crown Daisy, Mimolette Cheese, Lemon Scented Chicken Jus  
鱈とパンチェッタのロースト サフランリゾット 舞茸 春菊 ミモレット ナチュラルチキンレモンジュール

Bouillabaisse  
Shrimps, Scallops, Fish of the Day, Quinoa, Fresh Herbs  
ブイヤベース 海老 帆立 本日の鮮魚 キヌア 香草

## MAIN / メイン料理

Roasted Hokkaido Venison  
Celeriac Puree, Fruit Chutney, Cabbage, Black Pepper Sauce  
北海道蝦夷鹿のロースト 根セロリピューレ フルーツチャツネ キャベツ 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

Winter Ile Flottante (N)  
Caramelized Pears Flambéed with Cognac, Roasted Hazelnuts, Caramel Anglaise, Floating Island Meringue, Cigarette Tuile  
イルフロタント コニャックフランベ洋梨キャラメリゼ ローストヘーゼルナッツ キャラメルアングレーズ メレンゲ チュイール

Strawberry Blancmange (N)(PB)(DF)(GF)  
Fresh Strawberry, White Wine Jelly, Almond Tuile, Strawberry Sauce  
いちごのブラマンジェ いちご 白ワインジュレ アーモンドチュイール ストロベリーソース

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

## AMUSE / アミューズ

Comte Cheese & Sesame Dumpling  
コンテチーズ胡麻団子

Turnip Soup (N)  
Blue Cheese, Walnuts, Black Pepper, Yuzu  
かぶのスープ ブルーチーズ 胡桃 黒胡椒 柚子

## COLD APPETIZER / 冷前菜

Yellowtail Carpaccio  
Turnip Pickles, Kaju Onions, Seasonal Citrus, Bacon Vinaigrette  
寒鯛のカルパッチョ かぶピクルス 九条葱 文旦 ベーコンヴィネグレット

## HOT APPETIZER / 温前菜

Chicken Ballottine (N)  
Brussel Sprouts, Pumpkin Puree, Almonds, Mushroom Sauce  
鶏のパロティエヌ 芽キャベツ 南瓜ピューレ アーモンド 茸ソース

## FISH / 魚料理

Bouillabaisse  
Lobster, Scallops, Fish of the Day, Quinoa, Fresh Herbs  
ブイヤベース オマール海老 帆立 本日の鮮魚 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

Winter Ile Flottante (N)  
Caramelized Pears Flambéed with Cognac, Roasted Hazelnuts, Caramel Anglaise, Floating Island Meringue, Cigarette Tuile  
イルフロタント コニャックフランベ洋梨キャラメリゼ ローストヘーゼルナッツ キャラメルアングレーズ メレンゲ チュイール

Strawberry Blancmange (N)(PB)(DF)(GF)  
Fresh Strawberry, White Wine Jelly, Almond Tuile, Strawberry Sauce  
いちごのブラマンジェ いちご 白ワインジュレ アーモンドチュイール ストロベリーソース

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

## 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

12,000

## STARTERS

### 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

### Mezze Plate (PB) (N)

Hummus, Muhammara, Baba Ghanoush

メッセプレート フムス ムハンマラ ババガナッシュ

## MAIN

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

本日の鮮魚のアクアパッツァ

### 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