Seasonal Special

～ 季節のおすすめ ～

Bresaola (Yamagata Beef Prosciutto) ブレザオラ(山形牛生ハム)	¥1,200
Truffle, Mushroom and Bacon Salad トリュフ・マッシュルーム・ベーコンのサラダ	¥2,000
ruffle with Tokushima Farm Egg in Red Wine Sauce トリュフと徳島県濃密玉子　赤ワインソース	¥2,500
Grilled Hamaguri Clams with Garlic Herb Butter はまぐりのブルギニョンバター焼き	¥1,600
Seared Oysters, Chestnuts & Mushrooms with Red Wine Sauce 牡蠣のポワレと栗とキノコ、赤ワインソース	¥1,800
Sautéed Shrimp and Porcini Mushrooms, Almond Butter Sauce 海老とポルチーニ茸のソテー　アーモンドバター	¥1,800
Yamagata Beef-Wrapped Grilled Eggplant with Sansho Pepper Cream 山形牛で巻いた焼き茄子のソテー　山椒クリーム	¥1,800
Porcini Mushroom and Chestnut Pasta in Cream Sauce 栗とポルチーニ茸のクリームパスタ	¥2,800
Roasted Fish with Truffle & Porcini Infused Bouillon 鮮魚のロースト　トリュフとポルチーニ茸のブイヨン	¥3,200
Roasted Hakata Jidori Chicken with Mushroom Cream Sauce 博多地鶏のロースト　マッシュルームクリームソース	¥2,500

Appetizer

～ 前菜 ～

French Caviar Oscietra ‹10g› フランス産 キャビア・オシェトラ　～温かいブリニ添え～	¥3,000
Japanese Raw Oyster , Cavia , Champagne Jelly ‹1Peace› 兵庫県産 生牡蠣 , キャビア , シャンパン・ジュレ ＜ 1つ ＞	¥900
Sea Urchin Flan ‹1Peace› 雲丹のフラン ‹1つ›	¥1,100
Fresh Fish Carpaccio 鮮魚のカルパッチョ	¥1,500
A5 Yamagata Beef & Tartare Style A5 山形牛と海の幸のタルタル仕立て	¥1,980
A5 Yamagata Beef Carpaccio "一頭買い" A5 山形牛のカルパッチョ	¥1,600
Duck Rillettes 鴨のリエット	¥1,100
Jamón Serrano ハモン・セラーノ　＜生ハム＞	¥1,280
Jamon Serrano (Spanish Cured Ham - serves 3 to 4) ハモン・セラーノ＜生ハム＞　（３～４名様用）	¥2,000
Jamon Serrano & Three-Cheese Platter ハモン・セラーノとチーズ３種盛り合わせ	¥3,000
Pate de Champagne パテ・ド・カンパーニュ	¥1,300
Charcuterie Platter シャルキトリー盛り合わせ　（２名様～）	¥2,800
Colorful Tomato Caprese カプレーゼ	¥1,400
Burrata Cheese w/ Seasonal Fruit ブッラータチーズと季節のフルーツ	¥1,980
Caesar Salad 自家製ベーコン の シーザー・サラダ	¥1,600
Bagna Cauda バーニャ・カウダ	¥1,500

Hot Appetizer

～ 温前菜 ～

Gratin de Pomme de Terre à la Dauphinoise w/ Truffle じゃが芋 の グラタン・ドフィノワーズ ～トリュフ風味～	¥1,200
Today's Ajillo 本日のアヒージョ	¥1,280

Main Dish

～ 主菜 ～

Roasted Lobster with Season Vegetables オマールのロースト 季節野菜添え		¥3,500
Ymayuki tuna roasted green tapenade and Mozzarella cream やま幸のまぐろロースト グリーンタプナード モッツアレラクリーム		¥2,500
Roasted fresh fish and sea grapes bottarga tomatoes vinaigrette 鮮魚のロースト 海ぶどうとカラスミのヴィネグレット		¥2,800
Beef Stewed in Red Wine Burgundy Style 牛肉 の 赤ワイン煮込み　ブルゴーニュ風		¥3,200
A5 Yamagata Beef Rump Steak “一頭買い” A5 山形牛　ランプ・ステーキ	150g～	¥4,500
A5 Yamagata Beef Sirloin Steak “一頭買い” A5 山形牛 サーロイン・ステーキ	150g～	¥6,000
A5 Yamagata Beef Fillet Steak “一頭買い” A5 山形牛　フィレ・ステーキ	150g～	¥8,700
Roast Duck 鴨肉 の ロースト		¥3,800

Pasta

～ パスタ ～

Spaghettini with Sea Urchin Peperoncino 雲丹 の ペペロンチーノ　スパゲッティーニ	¥3,000
Spaghettini with ‹Oil or Tomato or Cream› Sauce 本日のパスタ ‹オイル 又は トマト 又は クリーム› ソース	¥2,500
Bouillabaisse ブイヤベース	¥3,200

Others

～ その他 ～

Cheese Plate <3Types or 5Types or 7Types> チーズ・プレート ＜3種 , 5種 , 7種＞	¥1980~
Acacia Honey From Italy イタリア産 アカシア蜂蜜	¥220
Assortment Dried Fruit ドライ・フルーツ 盛り合わせ	¥1,100
Chocolate チョコレート	¥1,200
Mixed Nuts ミックス・ナッツ	¥550
Lotus Root Chips 蓮根チップス	¥770
Mixed Olives & Feta Cheese ミックス・オリーブ と フェタ・チーズ	¥880
Baguette <One Potion or Melba Toast> バゲット ＜ 1カット 又は メルバ・トースト ＞	¥300

Dessert

～ デザート ～

Seasonal Fruits with Crème Fleurette 季節のフルーツ クレームフルーレット	¥1,000
Creme Brulee クレーム・ブリュレ	¥900
Chocolate Terrine w/ Vanilla Icecream チョコレート の テリーヌ ～バニラ・アイス 添え～	¥1,000
Ice Cream <Vanilla or Pistacio or Calamel> アイス・クリーム ‹ バニラ 又は ピスタチオ 又は キャラメル ›	¥700