

# DINNER

## APPETIZER 前菜

自家製フムスト LUPOSTOブリオッシュ&旬のお野菜 Homemade Hummus and LUPOSTO Brioche & Seasonal Vegetables	1200	阿武隈川メープルサーモンの カルパッチョ仕立て Abukuma River Salmon Carpaccio Style	1700
北海浅蜆と春豆のグリーンチャウダー Green Chowder of Hokkai Asari Clam and Spring Beans	1900	東京ブッラータと旬の フルーツのカプレーゼ Tokyo Burrata Cheese and Seasonal Fruit Caprese	2300
秋田和牛のロッシーニSUSHI USHI Akita Wagyu Beef Rossini SUSHI	1600	白金豚のサルシッチャ Salsiccia of Platinum Pork	800

## PASTA パスタ

東京モッツアレラと フルーツマトのポモドーロ Tokyo Mozzarella and Fruit Tomato Pomodoro	1900	生雲丹と青海苔・紅花卵のカルボナーラ Carbonara with Raw Sea Urchin, Seaweed, and Benihana Egg	2600
富山産白海老とカラスミのスパゲティ Toyama White Shrimp and Bottarga Ink Spaghetti	2400		

## MAIN メイン

岩手産 白金豚の炭火焼き 本日のスタイル お好みのバルサミコで Iwate Charcoal-grilled Platinum Pork Today's Style, with Your Choice of Balsamic Vinegar	3300	AUST産ブラックアンガス牛ミスジ Australian Angus Beef Top Blade Muscle	3600
鹿児島産 さつま福永牛炭火焼き 〜トリュフ塩添〜 Charcoal-grilled Kagoshima Satsuma Fukunaga Aging Beef with Truffle Salt	4900	オマール海老の雲丹味噌焼き Grilled Sea Urchin Miso Lobster	4100
		本日の鮮魚 Today's Fresh Fish Carrier	2600

## DESSERT デザート

幸せうふうぶりん Shiawase UfuUfu Pudding	700	ティラミス Tiramisu	1000
季節のバスクチーズケーキ Seasonal Busque Cheese Cake	1300	デコボンと炭火ほうじ茶のパフェ Dekopon and Charcoal-Grilled Hojicha Parfait	1800

## BAR FOOD バーフード

トリュフ マカダミアナッツ Truffle Macadamia Nuts	900	貴腐ワインレーズンチョコレート Noble Rot Wine Raisin Chocolate	800
秋田産白神生ハム 1年熟成 Akita Shirakami Prosciutto	1600	フランス産バスク豚サラミ French Basque Pork Salami	1400
北海道 雪室じゃがいものポテトフライ Hokkaido Yukimuro French Fries	900	東京"割ける"モッツアレラ 〜有田山椒ピリピリ〜 Tokyo "Splitable" Mozzarella ~ Arita Sansho Pepper ~	1000
		パティシエ特製レーズンバターディップ Patisserie Special Raisin Butter Dip	1000

# Course

## The First Story

5500

### APPETIZER

阿武隈川メープルサーモンの  
カルパッチョ仕立て  
Abukumagawa Salmon Carpaccio Style

### 東麻布LUPOSTO BREAD

酒種ブリオッシュ  
Yeast Mash Brioche

### PASTA

本日のパスタ  
Today's Pasta

### MAIN

▶ 下記より1品お選びください  
Please Choose 1 Dish from below

▶ 福島産 会津地鶏の炭火焼き  
Fukushima Charcoal Grill of Aizu Chicken

▶ 鹿児島産 さつま福永牛 +1000  
Kagoshima Satsuma Fukunaga Aging Beef

▶ オマール海老の雲丹味噌焼き +1500  
Grilled Sea Urchin Miso Lobster

### DESSERT

▶ 下記より1品お選びください  
Please Choose 1 Dish from below

▶ バナナとキャラメルショコラのムース  
Banana and Caramel Chocolate Mousse

▶ ティラミス +300  
Tiramisu

▶ 季節のバスクチーズケーキ +600  
Seasonal Busque Cheese Cake

コーヒー・紅茶 (HOT/ICE)  
Coffee and Black Tea (HOT/ICE)



Instagram

価格は全て税込みです  
別途サービス料10%が加算されます

All prices include tax.10%  
service charge will be added in above prices.

## The TANGO

8000

### AMUSE

スマガツオの炭焼きと季節の柑橘  
自家製ポン酢ジュレ  
Charcoal-grilled Bonito, Seasonal Citrus,  
and Homemade Ponzu Jelly

### FIRST APPETIZER

阿武隈川メープルサーモンと国産筍の燻製  
〜ルヴァープのアクセント〜  
Smoked Abukuma River Salmon and Bamboo Shoots  
~Accent of Rhubarb~

### SPÉCIALITÉ

秋田牛とフォアグラのロッシーニSUSHI  
〜葉わさび添〜  
Akita beef and Foie Gras Rossini SUSHI  
~With Wasabi Leaf~

### SECOND APPETIZER

北海浅蜆と春豆のグリーンチャウダー  
Green Chowder of Hokkai Asari Clam and Spring Beans

### BREAD

東麻布LUPOSTO 酒種ブリオッシュ  
"LUPOSTO" Yeast Mash Brioche

### PASTA

富山産白海老とカラスミのスパゲティ  
Toyama White Shrimp and Bottarga Ink Spaghetti

### MAIN

▶ 下記より1品お選びください  
Please Choose 1 Dish from below

▶ 岩手産 白金豚の炭火焼き  
〜蛍烏賊と露のコンポーゼ〜  
Iwate Charcoal-grilled Platinum Pork  
~Compose of Firefly Squid and Butterbur~

▶ 鹿児島産 さつま福永牛 +1000  
Kagoshima Satsuma Fukunaga Aging Beef

▶ オマール海老の雲丹味噌焼き +1500  
Grilled Sea Urchin Miso Lobster

### DESSERT

パティシエ特製季節のデザート  
Special Dessert Prepared by Our Patisserie

### PETIT FOUR

プティフル

コーヒー・紅茶 (HOT/ICE)  
Coffee and Black Tea (HOT/ICE)

## The Place of Memories

11000

### AMUSE

スマガツオの炭焼きと季節の柑橘  
自家製ポン酢ジュレ  
Charcoal-grilled Bonito, Seasonal Citrus,  
and Homemade Ponzu Jelly

### FIRST APPETIZER

阿武隈川メープルサーモンと国産筍の燻製  
〜ルヴァープのアクセント〜  
Smoked Abukuma River Salmon and Bamboo Shoots  
~Accent of Rhubarb~

### SPÉCIALITÉ

秋田牛とフォアグラのロッシーニSUSHI  
〜葉わさび添〜  
Akita beef and Foie Gras Rossini SUSHI  
~With Wasabi Leaf~

### SECOND APPETIZER

北海浅蜆と春豆のグリーンチャウダー  
Green Chowder of Hokkai Asari Clam and Spring Beans

### BREAD

東麻布LUPOSTO 酒種ブリオッシュ  
"LUPOSTO" Yeast Mash Brioche

### PASTA

富山産白海老とカラスミのスパゲティ  
Toyama White Shrimp and Bottarga Ink Spaghetti

### LOBSTER

オマール海老の雲丹味噌焼き  
Grilled Sea Urchin Miso Lobster

### MAIN

鹿児島産 さつま福永牛フィレ肉炭火焼き  
Kagoshima Satsuma Fukunaga Aging Beef

### DESSERT

パティシエ特製季節のデザート  
Special Dessert Prepared by Our Patisserie

### PETIT FOUR

プティフル

コーヒー・紅茶 (HOT/ICE)  
Coffee and Black Tea (HOT/ICE)