

DINNER

APPETIZER 前菜

自家製フムスと 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
北海浅蜷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 Burrata 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 フルーツトマトのポモドーロ 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産ブラックアングス牛ミスジ 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

幸せうふうふぷりん 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	厳選苺とピスタチオのパフェ 〜カルダモンのアクセント〜 Carefully Selected Strawberry and Pistachio Parfait ~Accented with Cardamom~	1800

BAR FOOD パーフード

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 Patissier Special Raisin Butter Dip	1000

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 1Dish 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 1Dish 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

▶ 厳選苺とピスタチオのパフェ +1100
〜カルダモンのアクセント〜
Carefully Selected Strawberry and Pistachio Parfait
~Accented with Cardamom~

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.

Course

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
〜ルヴァーブのアクセント〜
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

北海浅蜷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 1Dish from below

▶ 岩手産白金豚の炭火焼き
〜蛍烏賊と蒟のコンポーゼ〜
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セール
Special Dessert Prepared by Our Patissier

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
〜ルヴァーブのアクセント〜
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

北海浅蜷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
Kagosima Satsuma Fukunaga Aging Beef

DESSERT

パティシエ特製季節のデセール
Special Dessert Prepared by Our Patissier

PETIT FOUR

プティフル

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