

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	阿武隈川メーブルサーモンの カルパッチョ仕立て Abukuma River Salmon Carpaccio Style	1700
鮎のコンフィと瓜のバリエーション ～万願寺唐辛子のエスニックガスパチョ～ Sweetfish Confit and Gourd Variation ～Ethnic Gazpacho with Manganji Chili Pepper～	2200	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
東京ビーフのスパイシーボロネーゼ Tokyo Beef Spicy Bolognese	1800		

カラフルトマトとパッションフルーツ・夏野菜の冷製パスタ 2100
～マンチーニ社のカッペリーニと東京CHEESE STANDのブラータ～
Cold Pasta with Colorful Tomatoes, Passion Fruit, and Summer Vegetables
～Mancini's Cappellini and Tokyo CHEESE STAND's Burrata～

MAIN メイン

沖縄産 キビまる豚のロースト ～お好みのバルサミコで～ Roast Kibimaru Pork from Okinawa ～ with Your Choice Balsamic Vinegar ～	3400	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
福島産 伊達鶏の炭火焼き Fukushima Charcoal Grill of Date-chicken	2400	本日の鮮魚 Today's Fresh Fish Carrier	2600
		NZ産仔羊のロースト ～旬野菜のクスクスと ココナッツ・ガラムマサラのソース～ Roast Lamb from NZ ~ Seasonal Vegetable Couscous and Coconut・Garam Masala Sauce ～	3900

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	厳選マンゴーとココナッツのパフェ Mango and Coconut 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 Patissier Special Raisin Butter Dip	1000

Course

The TANGO

8000

AMUSE

徳島産 鰻と酢橘
～冬瓜の含め煮とじゅんさい～
Tokushima Sea Eel and Vinegar Citrus
～Tougan Simmered and Watersheid～

FIRST APPETIZER

トウモロコシの天麩羅 ロメスコソース
Corn Tempura with Romesco Sauce

SPÉCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI
～サマートリュフと新生姜～
Akita Beef Rossini SUSHI
～Summer Truffles and Young Ginger～

SECOND APPETIZER

鮎コンフィと瓜のバリエーション
～万願寺唐辛子のエスニックガスパチョ～
Sweetfish Confit and Gourd Variation
～Ethnic Gazpacho with Manganji Chili Pepper～

BREAD

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

PASTA

カラフルトマトと
パッションフルーツ・夏野菜の冷製パスタ
～マンチーニ社のカッペリーニと
東京CHEESE STANDのブラータ～
Cold Pasta with Colorful Tomatoes,
Passion Fruit, and Summer Vegetables
～Mancini's Cappellini and Tokyo CHEESE STAND's Burrata～

MAIN

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

▶ 泡盛でマリネしたキビまる豚の炭火焼き
～OKINAWA trip～
Charcoal-grilled Kibimaru Pork Marinated in Awamori
～Trip to OKINAWA～

▶ 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 First Story

5500

FIRST APPETIZER

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

SECOND APPETIZER

トウモロコシの天麩羅 ロメスコソース
Corn Tempura with Romesco Sauce

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 伊達鶏の炭火焼き
Fukushima Charcoal Grill of Date-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

▶ トロピカルフルーツと
塩キャラメルのムース
Tropical Fruit and Salted Caramel 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

▶ 厳選マンゴーとココナッツのパフェ [+1100]
Mango and Coconut Parfait

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 Place of Memories

11000

AMUSE

徳島産 鰻と酢橘
～冬瓜の含め煮とじゅんさい～
Tokushima Sea Eel and Vinegar Citrus
～Tougan Simmered and Watersheid～

FIRST APPETIZER

トウモロコシの天麩羅 ロメスコソース
Corn Tempura with Romesco Sauce

SPÉCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI
～サマートリュフと新生姜～
Akita Beef Rossini SUSHI
～Summer Truffles and Young Ginger～

SECOND APPETIZER

鮎コンフィと瓜のバリエーション
～万願寺唐辛子のエスニックガスパチョ～
Sweetfish Confit and Gourd Variation
～Ethnic Gazpacho with Manganji Chili Pepper～

BREAD

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

PASTA

カラフルトマトと
パッションフルーツ・夏野菜の冷製パスタ
～マンチーニ社のカッペリーニと
東京CHEESE STANDのブラータ～
Cold Pasta with Colorful Tomatoes,
Passion Fruit, and Summer Vegetables
～Mancini's Cappellini and Tokyo CHEESE STAND's Burrata～

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)