

DINNER

APPETIZER 前菜

自家製フムスと LUPOSTOブリオッシュ Homemade Hummus and LUPOSTO Yeast Mash Brioche	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
真鱈白子のフリット パースニップと鰹出汁 Cod Milt Fritter with Parsnip and Bonito Broth	2400	東京モッツアレラと 旬のフルーツのカプレーゼ Tokyo Mozzarella and Seasonal Fruit Caprese	2500
秋田牛のロッシーニSUSHI Akita 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	生雲丹と真っ赤卵のカルボナーラ Carbonara with Sea Urchin and Makkaran Egg	2700
東京ビーフのスパイシーボロネーゼ Tokyo Beef Spicy Bolognese	2000	【北海道】白糠町の蝦夷鹿と赤味噌のフェットチーネ ～紅玉と根セロリのコンディマンと東京チーズ～ 【Hokkaido】Shiranuka Ezo Deer and Red Miso Fettuccine ～Kougyoku Apple, Celery Root Condiman, and Tokyo Cheese～	2600

MAIN メイン

山形産 金華豚のロースト ～お好みのオーガニックバルサミコで～ Roast Yamagata Kinka Pork ～ with Your Choice Balsamic Vinegar ～	3800	AUST産ブラックアングス牛シンタマステーキ Australian Angus Beef Shintama Steak	4200
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	4300
京都産 丹波黒鶏の炭火焼き Kyoto Charcoal Grill of Tanba-chicken	2600	本日の鮮魚 Today's Fresh Fish Carrier	2800
		北海道 白糠町 蝦夷鹿ロースステーキ Hokkaido Shiranuka Ezo Deer Loin Steak	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	青森県對馬農園 ふじりんごとキャラメルのパフェ Aomori Tsushima Farm Fuji Apple and Caramel Parfait	2000

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
氷温熟成13ヶ月 “インカのめざめ” ポテトフライ ～トリュフフレーバー～ Ice-cold Aging for 13 months "Inka no Mezame" Potato Fries ～Truffle Flavor～	970	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

The First Story

5500

AMUSE

京菊菜のコンソメスープ
～京都丹波黒鶏 江戸前春菊～
Kyoto Chrysanthemum Consommé Soup
～Kyoto Tamba Chicken, Edomae Chrysanthemum～

APPETIZER

兵庫産 香住蟹 百合根ムース キャビア
Hyougo Kasumi Crab, Lily Bulb Mousse, Caviar

BREAD

東麻布LUPOSTO 酒種ブリオッシュ
“LUPOSTO” 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

▶ 厳選ブランド豚の炭火焼き
Charbroiled Carefully Selected Brand Pork

▶ 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

▶ 温州みかんとサワークリームのムース
Unshu Mandarin and Sour Cream 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

▶ 青森県對馬農園 ふじりんごと +1300
キャラメルのパフェ
Aomori Tsushima Farm Fuji Apple
and Caramel Parfait

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



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

京菊菜のコンソメスープ
～京都丹波黒鶏 江戸前春菊～
Kyoto Chrysanthemum Consommé Soup
～Kyoto Tamba Chicken, Edomae Chrysanthemum～

FIRST APPETIZER

兵庫産 香住蟹 百合根ムース キャビア
Hyougo Kasumi Crab, Lily Bulb Mousse, Caviar

SPÈCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI
～金柑～
Akita Beef Rossini SUSHI
～Kumquat～

SECOND APPETIZER

真鱈白子のフリット
～芹 パースニップ 鰹出汁 柚子～
Cod Milt Fritto
～Water Dropwort, Parsnip, Bonito Broth, Yuzu～

BREAD

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

PASTA

【北海道産】白糠町の蝦夷鹿 赤味噌 フェットチーネ
～紅玉と根セロリのコンディマンと東京チーズ～
[Hokkaido] Shiranuka Ezo Deer, Red Miso, Fettuccine
～Kougyoku Apple and Celery Root Condiment with Tokyo Cheese～

MAIN

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

▶ 山形産 金華豚の炭火焼き 根菜マリアージュ
～青森の黒大蒜とビーツのソース～
Charcoal Grill Yamagata Kinka Pork with Root Vegetable's Fusion
～Aomori Black Garlic and Beet Sauce～

▶ 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

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

▶ 青森県對馬農園 ふじりんごと +900
キャラメルのパフェ
Aomori Tsushima Farm Fuji Apple
and Caramel Parfait

PETIT FOUR

トランクと共に特別なひとときを

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

The Place of Memories

11000

AMUSE

京菊菜のコンソメスープ
～京都丹波黒鶏 江戸前春菊～
Kyoto Chrysanthemum Consommé Soup
～Kyoto Tamba Chicken, Edomae Chrysanthemum～

FIRST APPETIZER

兵庫産 香住蟹 百合根ムース キャビア
Hyougo Kasumi Crab, Lily Bulb Mousse, Caviar

SPÈCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI
～金柑～
Akita Beef Rossini SUSHI
～Kumquat～

SECOND APPETIZER

真鱈白子のフリット
～芹 パースニップ 鰹出汁 柚子～
Cod Milt Fritto
～Water Dropwort, Parsnip, Bonito Broth, Yuzu～

BREAD

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

PASTA

【北海道産】白糠町の蝦夷鹿 赤味噌 フェットチーネ
～紅玉と根セロリのコンディマンと東京チーズ～
[Hokkaido] Shiranuka Ezo Deer, Red Miso, Fettuccine
～Kougyoku Apple and Celery Root Condiment with Tokyo Cheese～

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
Kagoshima Satsuma Fukunaga Aging Beef

DESSERT

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

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

▶ 青森県對馬農園 ふじりんごと +900
キャラメルのパフェ
Aomori Tsushima Farm Fuji Apple
and Caramel Parfait

PETIT FOUR

トランクと共に特別なひとときを

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