

DINNER

APPETIZER 前菜

自家製フムスとグリル野菜 Homemade Hummus and Grilled Vegetables	1200	阿武隈川メイプルサーモンの カルパッチョ仕立て Abukuma River Salmon Carpaccio Style	1700
海老とゴールドドラッシュの天麩羅 ～アメリカヌソース バイマツクルの薫り～/1尾 Shrimp and Gold Rush Corn Tempura ～American Sauce Bimackle Flavor～	800	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	2300
秋田牛のロッシーニSUSHI Akita Beef Rossini SUSHI	1700	白金豚のサルシッチャ Salsiccia of Hakkin 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	東京ビーフのスパイシーボロネーゼ Tokyo Beef Spicy Bolognese	2000
生雲丹と真っ赤卵のカルボナーラ Carbonara with Sea Urchin and Makkaran Egg	2700	東京ストラッチャテッラと 2種フルーツトマトのカッペリーニ ～トニックウォーターのジュレ ミントのアクセント～ Tokyo Stracciatella Cheese and 2 Types of Fruit Tomato Capellini ～Accent of Tonic Water Jelly and Mint～	2500

MAIN メイン

沖縄産 キビまる豚のロースト ～お好みのオーガニックバルサミコで～ Roast Okinawa Kibimaru Pork ～with Your Choice of Balsamic Vinegar～	3500	銘柄鶏の炭火焼き ～バルサミコとボメリーマスタード～ Charcoal-grilled Premium-branded Chicken ～Balsamic Sauce and Pommery Musterd～	2800
鹿児島産 さつま福永牛炭火焼き ～トリュフ塩添え～ Charcoal-grilled Kagoshima Satsuma Fukunaga Aging Beef with Truffle Salt	4900	熟成リブロースステーキ ～粒マスタードソース～ Aged Ribeye Steak ～Whole Grain Mustard Sauce～	3500
オマール海老の雲丹味噌焼き Grilled Sea Urchin Miso Lobster	4300	真鯛の香草パン粉焼き ～加賀太胡瓜のサラダ 熊本産塩トマトのソース～ Herb-crusted Baked Sea Bream ～With Kagabuto Cucumber Salad and Kumamoto Salted Tomato Sauce～	2800

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	厳選マンゴーとココナッツのパフェ Mango and Coconuts Parfait	2000
		かき氷 Shaved Ice ※詳細は別紙にて用意しております。	

BAR FOOD バーフード

トリュフ マカダミアナッツ Truffle Macadamia Nuts	900	氷温熟成13カ月"インカのめざめ" ポテトフライ～トリュフフレーバー～ "Inca's Awakening " French Fries `Truffle Flavor`	970
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	東京"割ける"モッツアレラ ～KURATA PEPPER～ Tokyo "Splitable" Mozzarella `KURATA PEPPER`	1200

Course

The First Story

5500

◆ FIRST APPETIZER

阿武隈川メイプルサーモンの
カルパッチョ仕立て
Abukuma River Salmon Carpaccio Style

◆ SECOND APPETIZER

福島産 伊達鶏の炭火焼き
ワカモレのタコス
～バイマツクルシーザー仕立て～
Fukushima Charcoal-grilled Date Chicken
Guacamole Tacos ~Bimackle Caesar Dressing~

◆ 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 Below

▶ キビまる豚の炭火焼き
沖縄野菜とコーレーグース味噌
～シークワサーソース～
Charcoal-grilled Kibimaru Pork with
Okinawa Vegetables and Mixed Pepper Miso
～Shekwasha 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 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 Cake

▶ 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 +1300
Mango and Coconuts Parfait

▶ WA!! くまのかき氷 +1300
Japanese Style Shaved Ice

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



Instagram

The TANGO

8000

◆ AMUSE

縞鰯のカルパッチョ
～山形だしと紀州梅のエスプーマ～
Horse Mackerel Carpaccio
～Yamagata Dashi and Kishu Plum Espuma～

◆ FIRST APPETIZER

海老とゴールドドラッシュの天麩羅
～アメリカヌソース バイマツクルの薫り～
Shrimp and Gold Rush Corn Tempura
～American Sauce Bimackle Flavor～

◆ SPÉCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI
～新生姜のピクルスを添えて～
Akita Beef Rossini SUSHI
～with Fresh Ginger Pickles～

◆ SECOND APPETIZER

冷製コンソメスープとパプリカのムース
～鮑と雲丹を浮かべて～
Cold Style Consomme Soup and Bell Pepper Mousse
～with Abalone and Sea Urchin～

◆ PASTA

東京ストラッチャテッラと
2種フルーツトマトのカッペリーニ
～トニックウォーターのジュレ ミントのアクセント～
Tokyo Stracciatella Cheese and 2 Types of Fruit Tomato
Capellini ~Accent of Tonic Water Jelly and Mint~

◆ MAIN

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

▶ キビまる豚の炭火焼き
沖縄野菜とコーレーグース味噌
～シークワサーソース～
Charcoal-grilled Kibimaru Pork with
Okinawa Vegetables and Mixed Pepper Miso
～Shekwasha 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 Below

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

▶ 厳選マンゴーと
ココナッツのパフェ +900
Mango and Coconuts Parfait

▶ WA!! くまのかき氷 +900
Japanese Style Shaved Ice

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

The Place of Memories

11000

◆ AMUSE

縞鰯のカルパッチョ
～山形だしと紀州梅のエスプーマ～
Horse Mackerel Carpaccio
～Yamagata Dashi and Kishu Plum Espuma～

◆ FIRST APPETIZER

海老とゴールドドラッシュの天麩羅
～アメリカヌソース バイマツクルの薫り～
Shrimp and Gold Rush Corn Tempura
～American Sauce Bimackle Flavor～

◆ SPÉCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI
～新生姜のピクルスを添えて～
Akita Beef Rossini SUSHI
～with Fresh Ginger Pickles～

◆ SECOND APPETIZER

冷製コンソメスープとパプリカのムース
～鮑と雲丹を浮かべて～
Cold Style Consomme Soup and Bell Pepper Mousse
～with Abalone and Sea Urchin～

◆ PASTA

東京ストラッチャテッラと
2種フルーツトマトのカッペリーニ
～トニックウォーターのジュレ ミントのアクセント～
Tokyo Stracciatella Cheese and 2 Types of Fruit Tomato
Capellini ~Accent of Tonic Water Jelly and Mint~

◆ 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 Below

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

▶ 厳選マンゴーと
ココナッツのパフェ +900
Mango and Coconuts Parfait

▶ WA!! くまのかき氷 +900
Japanese Style Shaved Ice

コーヒー・紅茶 (HOT／ICE)
Coffee or 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.