

DINNER

APPETIZER 前菜

自家製フムスとグリル野菜 Homemade Hummus and Grilled Vegetables	1200	大分産 山香猪と古代蓮根のスティック ～八丁味噌のソース～ / 1本 Wild Boar and Lotus Root Spring Rolls ～Hatcho Miso Sauce～	700
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	秋田牛のロッシーニSUSHI Akita Beef Rossini SUSHI	1700
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	白金豚のサルシッチャ Salsiccia of Hakkin Pork	800
		モンサンミッシェル ムール貝の白ワイン蒸し Steamed Mont Saint-Michel Mussels with White Wine	1800

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		
生雲丹と真っ赤卵のカルボナーラ Makkaran Egg and Sea Urchin Carbonara	2700	東京ビーフのスパイシーボロネーゼ Tokyo Beef Spicy Bolognese	2000

MAIN メイン

鹿児島・鎌田農場 黒豚のロースト ～お好みのオーガニックバルサミコで～ Roast Kamata Kurobuta Pork ～with Your Choice Balsamic Vinegar～	3500	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
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	銘柄鶏の炭火焼き ～ボルチーニのクリームソースとザジキソース～ Charcoal-grilled Premium-branded Chicken ～Porcini Mushroom Cream Sauce and Tzatziki Sauce～	2800
オマール海老の雲丹味噌焼き Grilled Sea Urchin Miso Lobster	4300	真鯛の炭火焼き 鹿児島産熟成紅はるかのガレット ～アンチョビと酢橘のノワゼット～ Charcoal-grilled Sea Bream and Beni Haruka Sweet Potato Galette ～Anchovies and Citrus Sudachi Noisette Sauce～	2800

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	長野パープルのオータム・パルフェ Nagano Purple Grape Autumn Parfait	2200

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

燻製東京モッツアレラと
白神生ハムのカプレーゼ
Smoked Tokyo Mozzarella and
Akita Shirakami Prosciutto Caprese

◆ 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

▷ 鹿児島・鎌田農場の黒豚と熟成紅はるか
～柿のソース～
Kamata Kurobuta Pork and
Aged Beni Haruka Sweet Potato
～Persimmon 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

▷ キャラメルと洋梨のムース
Caramel and Pear 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

▷ 長野パープルのオータム・パルフェ ＋1500
Nagano Purple Grape Autumn Parfait

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



Instagram

The TANGO

8000

◆ AMUSE

燻製東京モッツアレラと
白神生ハムのカプレーゼ
Smoked Tokyo Mozzarella and
Akita Shirakami Prosciutto Caprese

◆ FIRST APPETIZER

大分産 山香猪と古代蓮根のスティック
～八丁味噌のソース～
Wild Boar and Lotus Root Spring Rolls
～Hatcho Miso Sauce～

◆ SPÉCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI 秋トリュフ
Akita Beef Rossini SUSHI with Autumn Truffle

◆ SECOND APPETIZER

静岡産 幸えびとエスニックアメリカーン
～ライムのエスプーマ～
Shizuoka Yuki Shrimp and Ethnic Americaine
～Lime Espuma～

◆ NOODLE

富山産 氷見うどん 厳選鯖と黒舞茸
～焼き茄子のピュレ～
Himi Udon with Mackerel and Maitake Mashroom
～Grilled Eggplant Puree～

◆ MAIN

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

▷ 鹿児島・鎌田農場の黒豚と熟成紅はるか
～柿のソース～
Kamata Kurobuta Pork and
Aged Beni Haruka Sweet Potato
～Persimmon 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

▷ 長野パープルのオータム・パルフェ ＋1100
Nagano Purple Grape Autumn Parfait

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.

The Place of Memories

11000

◆ AMUSE

燻製東京モッツアレラと
白神生ハムのカプレーゼ
Smoked Tokyo Mozzarella and
Akita Shirakami Prosciutto Caprese

◆ FIRST APPETIZER

大分産 山香猪と古代蓮根のスティック
～八丁味噌のソース～
Wild Boar and Lotus Root Spring Rolls
～Hatcho Miso Sauce～

◆ SPÉCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI 秋トリュフ
Akita Beef Rossini SUSHI with Autumn Truffle

◆ SECOND APPETIZER

静岡産 幸えびとエスニックアメリカーン
～ライムのエスプーマ～
Shizuoka Yuki Shrimp and Ethnic Americaine
～Lime Espuma～

◆ NOODLE

富山産 氷見うどん 厳選鯖と黒舞茸
～焼き茄子のピュレ～
Himi Udon with Mackerel and Maitake Mashroom
～Grilled Eggplant Puree～

◆ 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

▷ 長野パープルのオータム・パルフェ ＋1100
Nagano Purple Grape Autumn Parfait

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