

DINNER

APPETIZER 前菜

| | | | |
|--|------|--|------|
| 自家製フムスとグリル野菜 Homemade Hummus and Grilled Vegetables | 1200 | 桜海老と落の臺のゼツポリーネ ～味噌クリームソース～ Sakura Shrimp and Butterbur Scape Zeppoline ～ Miso Cream Sauce ~ | 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 | 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 | 岩手産白金豚のサルシッチャ Salsiccia of Iwate Hakkin Pork | 1000 |

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 | 2200 | 東京ビーフのスパイシーボロネーゼ Tokyo Beef Spicy Bolognese | 2300 |
| 生雲丹と真っ赤卵のカルボナーラ Makkaran Egg and Sea Urchin Carbonara | 2700 | 蛍烏賊と春豆のアーリオ・オーリオ Firefly Squid and Spring Beans Aglio Olio | 2500 |

MAIN メイン

| | | | |
|---|------|--|------|
| 京都ぼーくのロースト ～お好みのオーガニックバルサミコで～ Roast Kyoto 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 ~ | 3700 |
| 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 ～菜の花のサルサヴェルデ～ Charcoal-grilled Premium-branded Chicken ～ Salsa Verde of Canola Flower ~ | 2800 |
| オマール海老の雲丹味噌焼き Grilled Sea Urchin Miso Lobster | 4300 | 真鯛の炭火焼きと山菜 ～桜薫るアクアパッツァ仕立て～ Charcoal-grilled Sea Bream and Wild Vegetables ～ Cherry-blossom Flavor Acqua Pazza Style ~ | 2900 |

DESSERT デザート

| | | | |
|-------------------------------------|-----|---|------|
| 幸せうふうぶりん Shiawase UfuUfu Pudding | 700 | TANGO特製バスクチーズケーキ (時期により内容が異なります) Seasonal Basque Cheese Cake (Varies by Season) | 1300 |
|-------------------------------------|-----|---|------|

ティラミス
Tiramisu 1000

季節のパフェ
Seasonal 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 | 東京"割ける"モッツアレラ ～KURATA PEPPER～ Tokyo " Splitable " Mozzarella ~ KURATA PEPPER ~ | 1200 |
| フランス産 バスク豚サラミ French Basque Pork Salami | 1400 | | |

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

大山鶏の炭火焼き
～菜の花のサルサヴェルデ～
Charcoal-grilled Daisen Chicken
～ Salsa Verde of Canola Flower ~

◆ 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

▷ 京都ぼーくの炭火焼きと春野菜
～筍コンソメソース～
Charcoal-grilled Kyoto Pork
and Spring Vegetables
～ Bamboo Shoots Consomme 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

▷ 瀬戸内レモンとプラリネのムース
Setouchi Lemon and Praline Mousse Cake

▷ ティラミス +300
Tiramisu

▷ TANGO特製バスクチーズケーキ +600
(時期により内容が異なります)
Seasonal Basque Cheese Cake
(Varies by Season)

▷ 季節のパフェ +1500
Seasonal Parfait

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



Instagram

The TANGO

8000

◆ AMUSE

鯉の薫焼きと新玉葱のマリネ
～柑橘のジュレと生姜のエスプーマ～
Straw-seared Bonito
and Fresh Onion Marinade
～ Citrus Gelée and Ginger Espuma ~

◆ FIRST APPETIZER

桜海老と落の臺のゼツポリーネ
～味噌クリームソース～
Sakura Shrimp and Butterbur Scape Zeppoline
～ Miso Cream Sauce ~

◆ SPÉCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI
春キャベツのピクルス
Akita Beef Rossini SUSHI
with Spring Cabbage Pickles

◆ SECOND APPETIZER

地蛤と八色しいたけ
～蛤だしとかぶせ茶のスープ～
Local Hard Clam and Yairo Shiitake Mushrooms
～ Clam Dashi and Kabusecha Tea Broth ~

◆ PASTA

蛍烏賊と春豆のアーリオ・オーリオ
Firefly Squid and Spring Beans Aglio Olio

◆ MAIN

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

▷ 京都ぼーくの炭火焼きと春野菜
～筍コンソメソース～
Charcoal-grilled Kyoto Pork
and Spring Vegetables
～ Bamboo Shoots Consomme 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ザート
Special Dessert Prepared by Our Patisserie

▷ 季節のパフェ +1100
Seasonal Parfait

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

The Place of Memories

11000

◆ AMUSE

鯉の薫焼きと新玉葱のマリネ
～柑橘のジュレと生姜のエスプーマ～
Straw-seared Bonito
and Fresh Onion Marinade
～ Citrus Gelée and Ginger Espuma ~

◆ FIRST APPETIZER

桜海老と落の臺のゼツポリーネ
～味噌クリームソース～
Sakura Shrimp and Butterbur Scape Zeppoline
～ Miso Cream Sauce ~

◆ SPÉCIALITÉ

秋田牛のロッシーニSUSHI
春キャベツのピクルス
Akita Beef Rossini SUSHI
with Spring Cabbage Pickles

◆ SECOND APPETIZER

地蛤と八色しいたけ
～蛤だしとかぶせ茶のスープ～
Local Hard Clam and Yairo Shiitake Mushrooms
～ Clam Dashi and Kabusecha Tea Broth ~

◆ PASTA

蛍烏賊と春豆のアーリオ・オーリオ
Firefly Squid and Spring Beans Aglio Olio

◆ 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ザート
Special Dessert Prepared by Our Patisserie

▷ 季節のパフェ +1100
Seasonal 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.