

A La Carte

Jan.5th,2026-Mar.14th,2026



Amuse

Fried wakasagi with citrus and mascarpone cheese

ワカサギのフリット 柑橘とマスカルポーネチーズ

JPY 900

Canola flower quiche with a fresh canola flower salad

菜花のキッシュ 菜花のサラダ添え

JPY 900

Smoked egg with mayonnaise sauce

燻製玉子とマヨネーズソース

JPY 900

Seasonal pickled vegetables

おすすめ野菜のピクルス

JPY 900

Malinated olives and cheese in oil

オリーブとチーズのオイル漬け

JPY 900

Bread

パン

JPY 400

*Please order with other dishes. 他の料理と一緒にご注文をお願いいたします

Salad and Soup

Onion gratin soup

オニオングラタンスープ

JPY 1,500

Grilled cabbage and romaine lettuce caesar salad

焼いたキャベツとロメインレタスのシーザーサラダ

JPY 1,800

Burrata cheese with fruits

ブルータチーズとフルーツ

JPY 2,800

Appetizer

Terrine of trout salmon and Japanese leek トラウトサーモンと長ネギのテリーヌ	JPY 1,800
Pâté de campagne baked pie パテ・ド・カンパーニュのパイ包み焼き	JPY 1,800
Assorted chesse チーズ盛合せ	JPY 2,000
Pan-seared cod milt with spinach cream with mont d'or cheese 白子のムニエル モンドール入りほうれん草クリーム	JPY 2,500
Foie gras terrine with pain d'épices フォアグラのテリーヌ パンドエビス添え	JPY 3,500

Main dish

Pan-Seared Japanese flathead flounder with celeriac sauce 山陰沖エテガレイのムニエル 根セロリソース	JPY 3,500
Monkfish en croûte with monkfish liver sauce アンコウのパイ包み焼き アン肝入りのジュ	JPY 4,000
Confit of Omi duck leg in a soup of Iberico chorizo and Japanese leek 近江鴨もも肉コンフィ イベリコチョリソーと長ネギのスープ仕立て	JPY 3,500
Braised beef cheek in red wine 牛ほほ肉の赤ワイン煮	JPY 4,000
Roast lamb wrapped in caul fat with juice and mushrooms 網脂で包んだ仔羊肉のロティ そのジュとキノコ添え	JPY 4,000
Pan-seared Banshu beef sirloin with soy sauce butter sauce 播州牛サーロインのポワレ 醤油バターソース	JPY 9,000

Dessert

Tonka bean crème brûlée トンカ豆のクレームブリュレ	JPY 1,400
Apple gâteau invisible リンゴのガトーインビジブル	JPY 1,600
Ice cream&sorbet アイス&シャーベット	JPY 800