

A La Carte

Jun.16th, 2026 - Sep.15th, 2026



Appetizer

Roasted spaghetti squash with truffle oil そうめん南瓜のロースト トリュフオイル	JPY 1,500
Tomato and watermelon terrine with sautéed sainte-maure cheese トマトとスイカのテリーヌ サントモールのソテー	JPY 1,800
Pork terrine with pickled eggplant 豚肉のテリーヌ ナスのピクルス添え	JPY 1,800
Cold foie gras pudding with truffle sauce 冷製フォアグラのプディング トリュフソース	JPY 2,500
Garlic cheese toast ガーリックチーズトースト	JPY 800
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

Chicken consommé soup with nagaimo and molokheiya 長イモ モロヘイヤ チキンコンソメスープ	JPY 1,500
Corn spare ribs トウモロコシのスペアリブ	JPY 1,500
Red shrimp and avocado salad 赤エビとアボカドのサラダ	JPY 1,800
Burrata cheese with fruits ブッラータチーズとフルーツ	JPY 2,800

Main dish

Ayu confit in brick pastry アユのコンフィ パートブリック包み	JPY 3,500
Grilled octopus and asparagus pie with Romesco sauce タコのグリルとアスパラガスのパイ ロメスコソース	JPY 3,500
Meunière of pike conger with plum butter sauce ハモのムニエル 梅バターソース	JPY 4,500
Stewed Kyotanba jidori with red wine sauce 京丹波地鶏の赤ワイン煮込み	JPY 3,500
Grilled pork with chimichurri sauce ポークのグリル チミチュリソース	JPY 3,500
Lamb wrapped in brick pastry with harissa sauce 仔羊のパートブリック包み ハリッサソース	JPY 4,000
Wagyu stroganoff with lasagna 和牛ビーフストロガノフ ラザニア添え	JPY 4,500
Pan seared Banshu beef sirloin choice of soy butter sauce or mustard sauce 播州牛サーロインのポワレ 醤油バターソースorマスタードソース	JPY 9,000

Dessert

Matcha crème brulee 抹茶のクレームブリュレ	JPY 1,400
Lemon parfait glace レモンのパルフェグラッセ	JPY 1,600
Assorted chesse チーズ盛合せ	JPY 2,800
Ice cream & sorbet アイス&シャーベット	JPY 800

Photos are for illustrative purposes only 画像はイメージです
Consumption tax and service charge included 消費税・サービス料を含む
Please ask the staff about allergen アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください



Lemon parfait glace
レモンのパルフェグラッセ