

A La Carte

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



Appetizer

- Octopus terrine with aonori tuile and fish powder remoulade sauce
タコのテリーヌ 青のりのチュイル 魚粉の入ったレムラードソース JPY 1,800
- Herb crusted pâté de campagne with salad
パテ・ド・カンパーニュの香草パン粉焼き サラダ添え JPY 1,800
- Cold foie gras pudding with truffle salted caramel sauce
冷製フォアグラのプディング トリュフ塩カラメルソース 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

- Green beans and cabbage potage
緑豆とキャベツのポタージュ 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

Steamed seafood with western style seasoning おすすめ魚介の洋風酒蒸し	JPY 3,500
Confit of Spanish mackerel with mussel fondant サワラのコンフィとムール貝のフォンダン	JPY 4,000
Pan seared baby abalone with garlic butter sauce トコブシのポワレ ガーリックバターソース	JPY 5,500
Lamb spare ribs with garland chrysanthemum salad and spices 仔羊のスペアリブ 春菊のサラダとスパイス	JPY 3,500
Kyotanba Jidori, foie gras and bamboo shoots en croûte with kinome and sansho pepper sauce 京丹波地鶏、フォアグラ、タケノコのパイ包み焼き 木の芽と山椒のソース	JPY 5,500
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

Seasonal fruit parfait style おすすめフルーツ パフェ仕立て	JPY 1,600
Assorted chesse チーズ盛合せ	JPY 2,000
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

Seasonal fruit parfait style
おすすめフルーツ パフェ仕立て