

CHAMPAGNE

安定のモエ・シャンドン MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	1400/13000
クリスタルの弟分 ルイ・ロデレール LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	1700/15000
格安のドン ペリニオン DOM PERIGNON VINTAGE	3200/25000

Pairing 「Champagne × Food」

プレミアムラム酒 “ロンサカバ” で作った自家製レーズンバター Heavenly Melty Homemade Raisin butter	600
希少! シチリア産オリーブ Selected Sicilian Olives	800
とろけるような生ハム完熟フルーツ パルサミソース 【マンガー〈5~7月〉/ 白桃〈8~9月〉/ ラフランス〈10~1月〉/ スロン〈2~4月〉】 Soft Prosciutto & Seasonal Fruit - Balsamic Sauce	1300
とりあえず前菜4種盛り Appetizer Combo	1500
大人たちのフルーツ盛り合わせ Assorted Fancy Fruits	1500
三ツ星 生ハム盛り合わせ First-Class Iberico ham	1600
① ブラックアンガスの焼きトリュフタルタル Black Angus Beef Tartare	1800
箱ウニを出すウニスケッタとウニホイップ Mouth watering Sea Urchin “UNI” & “UNI Whip” Bruschetta	1900



TAPAS

焼きたてフォカッチャ Fresh Baked Focaccia	300
ミートソースをどじこめたオリーブフリット トリュフ仕立て Fried Olive with Meat Sauce	500
さくさく、ほくほく、フォアグラクロquette Crispy Foie gras Croquette	900
① とろとろ、ふわふわ、コク旨トリュフオムレツ Truffle Omelette	1100
ウニマヨネーズで食べる三浦からの採れたて野菜スティック Fresh Vegetable sticks from “MIURA” - Sea Urchin Mayonnaise	1100
本日鮮魚のカルパッチョ 柑橘ジュレ Today's Fresh Fish Carpaccio Citrus jelly	1300
1組1皿限定 とろ〜と〜クリームが溢れだす幻のチーズで作った赤字覚悟のカプレーゼ Creamy Melting Cheese Caprese	1600
チーズ盛り合わせ 〈ドルチェ(ブルー)、エポワス(ウオッシュ)、ブリド モー(白カビ)〉 Assorted Cheese Platter <Dolce, Epoisses, Brie de Meaux>	1700



SALAD

コンポートしたイチジクとフォアグラを合わせた有機ケールサラダ Organic kale Salad with Foie Gras	1300
① 黒トリュフとゴルゴンゾーラのシンプルクレソンサラダ Watercress Salad with Black Truffle & Gorgonzola	1400
バターと醤油香るたっぷり魚介の贅沢サラダ カラスミがけ Seafood Salad with Shell Charcoal - Soy Sauce Dressing	1400
ワイルドすぎる厚切りNYカットローストビーフのサラダ仕立て Wild Salad - Thick Sliced Roast Beef	1500
炙り鮮魚とグリル野菜 風味豊かなレフォールソース 【鷹〈3~5月〉/ 真鯛〈5~8月〉/ 黒鯛〈9~10月〉/ 鮪〈12~2月〉】 Fresh fish broiled & Grilled Vegetable - Raifort Sauce	1700



PASTA

厚くスライスしたからすみとハマグリのパペロンチーノ Spaghetti Bottarga & Clam Peperoncino	1300
焼き野菜をのせた焦がしトマトソースのアマトリチャーナ Linguine Grilled Vegetable & Scorched Tomato Sauce Amatriciana	1400
牛すじのホワイトラゲースバゲティ 根菜フリット添え Spaghetti Beef Ragout with Frittied Root Vegetables, Oil Sauce	1500
① クアトロフロマージュのトリュフクリームパスタ Spaghetti 4 kinds of Cheese & Truffle Cream	1500
① トリュフコーンポタージュとイベリコ生ハムのペンネ Penne Truffle Corn Potage & Jamon Iberico	1700
箱ウニを添えたトマトクリームリングイネ Linguine Fresh Sea Urchin “UNI” Tomato Cream Sauce	1800



LOCAL SPECIALITY

名物!! 濃厚オマールビスクラーめん
Rich & Creamy!! Lobster Bisque Ramen
本家のらーめん屋には真似のできない
オマールヘッドから濃厚なソースを摂った贅沢ならーめん。
2400



RICE

にんにくの香りがそそる鉄板焼き屋の和牛ガーリックライス “WAGYU” Garlic Fried Rice	1500
チーズフォンデュみたいなたろ〜りチーズとオマールのトマトクリームドリア Tomato Cream Rice Gratin with Lobster & Melted Cheese	2300
① <King of カフェ飯> 黒胡椒を効かせたトリュフフォアグラごはん Truffle & Foie Gras Rice	2600



MAIN

生わさびでいただく赤く輝く激レア牛カツレツ Rare Beef Cutlet with Fresh Wasabi	1900
食べられる国宝 “マンガリツァ豚”のグリル 白トリュフソルト Grilled “MANGALICA” Pork with White Truffle Salt	2200
焼き肉屋さんでしかお目にかかれななさそうな厚切りトロタンステーキ Beef Tongue Steak	2500
お任せのお肉3種盛り合わせ 【牛ファイル/サーロイン/マンガリツァ豚】 Assorted Meat Platter	2800
仙台牛A5サーロインのサイコロステーキ “SENDAI” Beef A5 Sirloln Diced Steak	3200
① 牛ファイル、フォアグラ、トリュフのロッシーニ風 Beef Fillet, Foie gras, & Truffle Rossini	3600



“ㄨ” <Small Portion>

① “TTKG” 有機卵のトリュフ卵かけごはん Rice Mixed with a Raw Egg & Truffle	800
フレンチキャビアをのせたピシソワーズカッペリーニ つけ麺スタイル Capellini Creamy Vichyssoise Soup with Caviar on top - “Tsukemen” Style	900
とろ〜と〜フルーツマトクリームのカッペリーニ Capellini Cream Sauce of Fresh Fruit Tomato	1100
魅惑の断面ピンク レア牛カツサンド Perfect Rare Beef Fillet Sandwich	1400



DESSERT

名物! 生キャラメルシフォンケーキ Our Famous! Caramel Chiffon Cake	700
カベルネ・ソーヴィニオンで作ったジャムとNYチーズケーキ Cabernet Sauvignon Blanc Jam & NY Cheese Cake	900
大人のブランデーコーヒーゼリー Brandy Coffee Jelly	900
① ロンサカバとトリュフの甘い香りのアイスマロングラッセ Ice Marron Glace of Sweet Rum & Truffle	900
季節のフルーツタルト Seasonal Fruit Tart	1000
本日のSpecialケーキ Today's Cake	1000
パンナコッタとコナツアイスデザートピニャコラーダ Pina colada Sandae	1000
食べるテキーラサンライズ Tequila Sunrise Sandae	1100
みんなでプリンアラモード (3~4名様用) Pudding alamode - Good Enough to Share	1700



23時〜 MOËT & CHANDON MIDNIGHT HIGH TEA

23時からオーダー可能なモエシャンドンのグラス付きのミッドナイトハイティーです。ちよつとつまみながらの1杯など2軒目使いに最適なセットになっております。

【 チーズ盛り合わせ/レーズンバター/生ハムフルーツ
オリーブフリット/和牛のタリアータ/野菜スティック
季節のフルーツ盛り合わせ or 3種デザート盛り合わせ 】

お一人様3200円



① <季節によってトリュフの使用量に変動があります。> ・2月~5月→春トリュフ / 5月~10月→サマートリュフ / 10月~12月→秋トリュフ / 12月~2月→黒トリュフ
当店では独自のルートを使い、イタリア・トスカナで4代にわたりトリュフに人生を捧げてきたサヴィーニ家のトリュフを贅沢に使用しています。