

MAKE YOUR JOURNEY EXTRA SPECIAL

Treat yourself with our signature tasting menu curated by our Executive chef from 98 per person.

As part of our sustainable mission, we are only serving purified & filtered water at \$3/person in the restaurant.

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please speak to your server about ingredients in our dishes before you order your meal. All prices displayed are subject to Prevailing Goods & Services Tax, & 10% Service Charge.

STARTERS

スターター

Pea & Leek Soup

グリーンピースとネギ
ココナッツクリーム、ポーク・クラックリング 19

Spicy Tuna Tartare

スパイシー・マグロ・タルタル
ワンタン・クリスピー、アボカド、ふりかけ 26

Tamarind Spiced Chicken Wings

タマリンド風味の手羽先
ネギ、コリアンダー 24

Salt & Pepper Squid

イカの塩コショウ・フライ
ライム、コリアンダー、マヨネーズ 21

Pea & Guac

Prawn crackers 12

Burrata

ブッラータ
エアルームトマトのマリネ、バジルジェル 28

Hamachi Crudo

ハマチ・クルード
レチェ・デ・ティグル 26

Maryland Blue Crab Scotch Egg

Moilee sauce, fennel salad 26

SALADS

サラダ

Caesar Salad

シーザーサラダ
半熟卵、パンチェッタ、アンチョビ、
熟成パルメザンチーズ 18/25

Chicken Bang Bang Salad

バンバンジー・サラダ
ラムレタス、ムーリ、唐辛子、
大根、生姜、ゴマ 18/25

Tabbouleh Salad

タブーレ・サラダ
ロメスコソース、ハルミチーズ、カシューナッツ 18/25

ADD TO YOUR SALAD

サラダ・トッピング

Halloumi

ハルミー 10

Chicken Breast

鶏胸肉 10

Smoked Salmon

スモークサーモン 16

MAINS

メイン

Keralan Cauliflower Curry

カリフラワー・カレー
ココナッツ、ザクロ、カシューナッツ 34

Truffle Cannelloni

トリュフ・カネロニ
パルメザンチーズ、ほうれん草、ベシャメル、トリュフ 38

Iberico Pork Chop

イベリコ・ポークチョップ
ヒスピ・キャベツ、スパイシー・ティッカマサラ、オニオングレービー・ソース 48

Baby Chicken

ベビーチキン
シークレット・ソース、柚子、梨 36

Smoked Duck Breast

鴨胸肉のスモーク
茄子のチリクランチ、オレンジ・ハニーソース 42

Roasted Cod

タラのロースト
クラッシュ・ポテト、アーティチョーク、塩漬ケッパー、
赤ワイン、レモン・ソース 58

Fish & Chips

フィッシュ&チップス
黒鱈、マッシュピー、タルタルソース 48

Thai Red Prawn Curry

タイ風赤エビカレー
エビクラッカー、バスマティライス 38

Bread Street Kitchen Burger

Bread Street Kitchen バーガー
ドライエイジング・ビーフバーガー、モントレージャック・チーズ、
シラチャ・マヨネーズ、コフマンズ・フライドポテト 36

SIDES

サイド

Koffman's Fries

コフマンズ・フライドポテト 12

Macaroni Cheese, Roasted Garlic Crumbs

マカロニチーズ、ローストガーリック・クラム 16

Fine Beans, Chili & Almonds

上質なインゲン、チリ、アーモンド 10

Creamed Spinach

ほうれん草のクリーム煮 8

Mash Potatoes

マッシュポテト 14

Honey Roast Carrots

にんじんのハニーロースト 12

BEEF WELLINGTON

ビーフウェリントン

Single Slice

シングルスライス 68

Whole to Share

ホール・シェア (お取り分け用) 188
45分ほどお待ちください
マッシュポテトと赤ワインジュースを添えて

THE GRILL

グリル

すべてのステーキにはクレソンとエシャロットの
サラダが添えられます。

Lamb Chops

ラムチョップ 300g 68

Dry-aged Sirloin Steak

乾燥熟成サーロイン・ステーキ 300g 68

Dry-aged Ribeye Steak

乾燥熟成リブアイステーキ 300g 88

Kagoshima A5 Wagyu Sirloin

鹿児島A5和牛サーロイン 250g 118

CHOICE OF SAUCE

ソース 2

Bearnaise, Green Peppercorn

ベアルネーズ, グリーン・ペッパーコーン, Chimichurri,

ボーン・マローとエシャロット

Bone Marrow & Shallot

DESSERTS

デザート

Chocolate Ganache

チョコレート・ガナッシュ 19
ジンジャービア・シャーベット

Vanilla Cheesecake

バニラ・チーズケーキ 19

イチジクジャム、グラノー・スミス・アップル、ヨーグルトシャーベット

Strawberry & Lychee Knickerbocker

ストロベリー&ライチニッカーボッカー 21
アロエ、ピスタチオ・クランブル

Pineapple & Kiwi Carpaccio

パイナップルとキウイのカルパッチョ 19
パッションフルーツ、ライム、ココナッツソルベ

Sticky Toffee Pudding

スティッキー・トフィー・プディング 21
クロテッドクリーム・アイスクリーム