



STARTERS スターター

Lebanese Style Grilled Squash Eggplant Caviar, Goat Cheese, Pine Nuts, Tomatoes, Falafel, Mint (LS) 24
レバノン風グリルスカツシュ ナスキャビア、ヤギチーズ、松の実、トマト、ファラフェル、ミント

Irish Oysters “Rockefeller” (4pc) Spinach, White Wine, Parmesan 38
アイリッシュオイスター「ロッキンジャー」(4個) ほうれん草、白ワイン、パルメザンチーズ 38

Japanese Amela Tomato Soup Garden Herbs, Basil Oil, Toasted Sourdough, Tomato-Caraway Butter 28
日本のアメラトマトスープ ガーデンハーブ、バジルオイル、トーストサワー種、トマトキャラウェイバター 28

“Kaya Toast” Seared Foie Gras, Pandan-Coconut Jam, Foie Gras-Espresso Mousse, Toasted Brioche 36
「カヤトースト」フォアグラの炙り、パンダンココナッツジャム、フォアグラのエスプレッソムース、トーストブリオッシュ 36

Charcoal Grilled Octopus Kaffir Lime Aioli, Lardo, Japanese Herbs, Tempura Sea Beans, Bonito, Nori 32
タコの炭火焼き コブミカンアイオリソース、ラルド、和ハーブ、天ぷら海豆、かつお、海苔 32

Hamachi & Hokkaido Scallop “Ceviche” Soy, Yuzu, Ikura, Coriander, Kinome 38
はまちと北海道産帆立貝の「セビーチェ」大豆、ゆず、いくら、コリアンダー、木の芽 38

Big Eye Tuna Tartare Cones Chili Aioli, Soy, Wasabi, Shaved Bonito, Scallions, Masago 32
メバチマグロのタルタルコーン チリアイオリ、大豆、わさび、削りかつお、ねぎ、マサゴ 32

Kaluga Queen Caviar Lemon Herb Blinis and Traditional Accompaniment 150
カルーガ クイーン キャビア レモンハーブブリニと伝統的な伴奏 150

Mafaldine with Asparagus and Serrano Ham, Parmesan Aged 24 Months, Kampot Black Pepper 31/41
アスパラガスとセラーノハムのマファルディーネ、24ヶ月熟成パルメザンチーズ、カンポットブラックペッパー 31/41

Pearl Couscous with Hokkaido Scallops Clams, Baby Squid, Chili, Confit Tomato 35/45
北海道産ホタテ貝のパールクスクス アサリ、ベビーイカ、チリ、コンフィトマト 35/45

Orecchiette with Duck and Pigeon Ragu Tomato, Porcini, Pecorino, Thyme, Parsley 31/41
鴨と鳩のラグーソースのオレッキエツテ トマト、ポルチーニ、ペコリーノ、タイム、パセリ 31/41

Agnolotti with Sweet Corn Sage, Mascarpone, Parmigiano-Reggiano 28/38
スイートコーンのアグノロッティ セージ、マスカルポーネ、パルミジャーノ・レッジャーノ 28/38

Bucatini “Trippa alla Romana” Tender Braised Tripe, Ricotta, Mint, 29
ブカティーニ「ローマの旅」柔らかく煮込んだトリッパ、リコッタチーズ、ミント、29

MAINS メイ

Pan Roasted Murray Cod Shitake Mushrooms, Sweet Prawns, Sesame, Carrot, Shaoxing, Chives 48
パンローストしたマレーコッド椎茸、甘エビ、ゴマ、ニンジン、紹興醤、チャイブ 48

Honey Miso Broiled Black Cod Hijiki Rice, House Made Japanese Pickles, Ikura, Wasabi, Chives, Sesame 48
黒鱈のはちみつ味噌炙りひじきご飯、自家製漬物、いくら、わさび、にら、ごま 48

Sea Bream “Laksa” Laksa Broth, Dry Fried Rice Noodles, Fresh Local Herbs, Calamansi 46
鯛の「ラクサ」ラクサのスープ、ドライチャーハンヌードル、新鮮な地元のハーブ、カラマンシー 46

Charcoal Grilled Irish Duck Breast Seared Foie Gras, Vietnamese Kumquats, Ginger 48
アイルランド産鴨胸肉の炭火焼き フォアグラの炙り、ベトナム産金柑、生姜 48

Australian Double Lamb Chop Jalapeno, Coriander, Mint, Indian Spiced Lamb Jus 68/108
オーストラリア産ダブルラムチョップ ハラペーニョ、コリアンダー、ミント、インド風スパイスのラム肉のソース 68/108

Pan Roasted Milk-Fed Veal Chop Parmesan Polenta, Caramelized Garlic, Veal Jus **90**

パン焼きミルク飼育仔牛チョップ パルメザンチーズのポレンタ、キャラメリゼしたニンニク、仔牛肉のソース **90**

W. Black Australian Wagyu Striploin Potato-Fontina Gratin, Mushroom Purée, Red Wine Reduction **95**
オーストラリア産黒毛和牛ストリップロイン ポテトフォンティーナグラタン、マッシュルームピューレ、赤ワインリダクション **95**

Livingstone Australian Wagyu New York (180g) Potato-Fontina Gratin, Mushroom Purée, Red Wine Reduction **108**
リビングストーン オーストラリア産和牛ニューヨーク (180g) ポテトフォンティーナグラタン、マッシュルームピューレ、赤ワインリダクション **108**

W. Black Australian Wagyu Ribeye 500g (For Two) Aligot Potatoes, Caramelized Brussels Sprouts, Béarnaise **200**
オーストラリア産黒毛和牛リブアイ 500g (2 人分) アリゴポテト、キャラメリゼ芽キャベツ、ベアルネーズ、タイム **200**

ON THE SIDE サイドメニュー 16

Roasted Fingerling Potatoes – Garlic Aioli, Parmesan
ローストフィンガーリングポテト – ガーリックアイオリ、パルメザンチーズ

Pan Seared Brussels Sprouts - Shiro Miso, Furikake
芽キャベツのたたき 白味噌ふりかけ

Caramelized Cameron Highlands Corn - Pearl Onions, Sage
キャラメリゼ千歳コーン - パールオニオン、セージ

EXECUTIVE CHEF Greg Bess
CHEF DE CUISINE Thiru Gunasakaran
GENERAL MANAGER Aisha Khan

If you have any food allergy, intolerance, or sensitivity, please speak to your server about ingredients used in our dishes before you order your meal.
Prices are subject to prevailing goods and services tax and 10% service charge.