



**STARTERS スターター**

**Chitose Farms Rocket Salad 24 Month Aged Parmesan, Sun Dried Tomatoes, 50-Year-Old Balsamic, Burrata Cream 24**  
チトセファームズ ロケット サラダ 24ヶ月熟成パルメザンチーズ、ドライトマト、50年熟成バルサミコ、ブッ  
ラータクリーム 24

**Burrata with Confit Vietnamese Kumquats Crispy San Daniele Prosciutto, Sicilian Pistachios, Parmesan 28**  
ブッラータ ベトナム産金柑のコンフィ添え クリスピーサンダニエーレ プロシュート、シチリア産ピ  
スタチオ、パルメザンチーズ 28

**Cassolette of "Trippa alla Romana" Tomato Braised Tripe, Burrata, Mint, Grilled Baguette 29**  
「トリッパ・アツラ・ロマーナ」のカソレット トライプのトマト煮込み、ブッラータ、ミント、グ  
リルしたバゲット 29

**Chicken 'Laksa' Spring Roll Calamansi, Chili Padi, Laksa Leaf 22**  
チキン「ラクサ」春巻き カラマンシー、チリパディ、ラクサリーフ 22

**Sashimi Salad Big Eye Tuna, Yellow Tail, Hokkaido Scallop, Myoga, Ikura, Shiso, Citrus Ponzu 46**  
刺身サラダ メバチ、ブリ、北海道産ホタテ、ミョウガ、イクラ、シソ、柑橘ポン酢 46

**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、真砂 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

**Kaluga Queen Caviar Lemon Herb Blinis and Traditional Accompaniments 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

---

**Agnolotti with Porcini Mushrooms Parmigiano-Reggiano 28/38**  
ポルチーニ茸のアニョロットイ パルミジャーノ・レッジャーノ 28/38

**Orecchiette with Veal Ragu Tomato, Basil, Pecorino, Parsley 31/41**  
仔牛のラグーソースのオレキエツテ トマト、バジル、ペコリーノチーズ、パセリ 31/41

---

**MAINS メイン**

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

**Charcoal Grilled Cheeseburger Gruyere and Aged Cheddar, Garlic Aioli, Smokey Onion-Jalapeno Jam 36**  
炭火焼きチーズバーガー グリュイエールと熟成チェダー、ガーリックアイオリ、スモーキーオニオン  
とハラペーニョのジャム 36

**Falafel Burger Roasted Capsicum, Harissa Aioli, Feta Cheese, Rocket 30**  
ファラフェルバーガー ローストトウガラシ、ハリッサアイオリ、フェタチーズ、ロケット 30

**Australian Double Lamb Chop (180g) Jalapeno, Coriander, Mint, Indian Spiced Lamb Jus 65**  
オーストラリア産ダブルラムチョップ (180g) 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 65

**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

**Smoked Brisbane Valley Quail Pomegranate-Arugula Pesto, Pine Nuts, Fennel Puree, Natural Jus 45**  
スモークブリスベンバレーウズラ ザクロ・ルッコラペスト、松の実、フェンネルピューレ、ナチュラル  
ジュース 45

**W. Black Australian Wagyu Striploin (210g) Fingerling Potatoes, Watercress, Red Wine Reduction 95**  
オーストラリア産黒毛和牛ストリップロイン(210g) 子芋、クレソン、赤ワインリダクション 95

## DESSERT & CHEESE デザート & チーズ

**Apricot Panna Cotta Crème Fraiche, Roasted Almonds, Strawberry Gelato 16**  
アプリコットのパンナコッタ クレームフレッシュ、ローストアーモンド、ストロベリージェラート 16

**Farmer's Market Fruit Sorbets A Trio of Seasonal Sorbets, Yuzu Lace Tuile 16**  
ファーマーズマーケットのフルーツソルベ 季節のソルベ3種 ゆずレースチュイール16

**Warm Lemon Cake Roasted Macadamia Nuts, Strawberry Gelato 21**  
温かいレモンケーキ ローストマカダミアナッツ、ストロベリージェラート 21

**Traditional Kaiserschmarrn (For Two) Warm Strawberries, Strawberry Gelato 36**  
カイザーシュマルン (2人前) 温かいイチゴ、イチゴのジェラート 36

**Selection of Artisanal Cheeses One/14 Two/25 Three/37 Four/49**  
厳選された職人技のチーズ 1/14 2/25 3/37 4/49

---

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.

食物アレルギー、食物不耐症、または過敏症をお持ちの場合は、お食事を注文する前に、料理に使用されている食材について店員にご相談ください。価格には現行の物品サービス税と10%のサービス料が適用されます。