

Dinner

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.

※表示料金には消費税が含まれております。

別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

Only Japanese rice is used in this restaurant.

※当店では国産米を使用しております。

Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients

(prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts)

Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients,

in the interests of your safety, we may be unable to serve you with food or beverages.

特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)を

お持ちのお客さまは、係りにお申し出ください。

特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、

料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

All items on the menu are cooked in the same kitchen facility,

so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

A la carte

Appetizer/Salad

| | |
|---|--------|
| Green salad グリーンベジタブルサラダ | ¥1,300 |
| Combination salad コンビネーションサラダ Dressing (choose one) Sherry vinegar, Celery salt and mustard, Black vinegar ドレッシングをお選びください シェリービネガー、セロリソルトとマスタード、黒酢ドレッシング（鹿児島県産） | ¥1,800 |
| Grilled romaine lettuce salad with poached egg Raw ham and parmesan cheese ロメヌレタスの焼きサラダ ポーチドエッグと生ハム、パルメザンチーズ | ¥2,000 |
| Pottobello mushroom Mozzarella cheese gratin with rocket salad おばけマッシュルーム（ジャンボブラウンマッシュルーム）とモッツァレラのグラティネルッコラサラダを添えて | ¥2,100 |
| Marinade trout orange-flavored 富士清流育ちくぬぎ鱒のマリネ オレンジ風味 | ¥2,800 |
| Summer vegetables and seafood cocktail estragon-flavored 夏野菜と魚介のカクテル エストラゴン風味 | ¥2,800 |
| Today's inspirational terrine 本日のひらめきテリーヌ | ¥2,800 |

Appetizer/Salad

| | |
|--|--------|
| Caramelized foie gras terrine lemon-flavored フォアグラテリーヌのキャラメリゼ パンドエピスとレモンの香り | ¥3,000 |
| Pork pate with guindillas (chili pepper) バスク豚のパテ スペイン産甘唐辛子ギンディージャを添えて | ¥3,000 |
| Assorted prosciutto and dried sausage バイヨンヌ産生ハムとドライソーセージの盛り合わせ | ¥3,200 |
| Bluefin tuna in gradation マグロのグラデーション | ¥4,000 |

Soup

Minestrone genova style

ミネストローネ ジェノバ風

¥1,200

Today's potage

本日のポターージュ

¥1,200

Risotto

Risotto-porcini mushrooms and bacon

("AGUU PORK" Okinawa production), carbonara style

ポルチーニ茸と沖縄県産アグー豚のベーコン入りリゾット カルボナーラ仕立て

¥2,500

Risotto-pecorino cheese green style

ペコリーノチーズのグリーンリゾット

¥2,500

Pizza

Pizza Margherita

マルゲリータ

¥2,000

Pizza Calzone

カルツォーネ

¥2,400

Pizza Quattro formaggio

クアトロフォルマッジオ

¥2,600

Pizza Bismarck

ビスマルク

¥3,000

Pasta

Tagliatelle summer vegetables and beef bolognese ¥2,100

タリアテッレ 夏野菜と牛肉のボロネーゼ

Linguini Genova style sweet shrimp and romaine lettuce ¥2,300

リングイーネ 甘エビとロメインレタスのジェノバ風

Linguini amatriciana sauce of "AGUU PORK" and porcini ¥2,500

リングイーネ アグー豚とボルチーニのアマトリチャーナ

Cannelloni snow crab and green soybeans ¥2,500

ズワイガニと枝豆のカネロニ

cold pasta tricolors with sauce of your choice ¥2,500

冷製スープパスタ ～ トリコロール ～

3種類からお選びください

・トマトの赤

Langoustine with tomato sauce

・バジルの緑

Genovese with raw ham

・タマネギの白

All Vegetables

Seafood

Today's chef special fish ¥3,000～

各地の漁港より シェフのひらめきで

Oasis ocean "MINATO" ¥4,500～

オアシスオーシャン "MINATO"

Sautéed Scallops and galette of sakura shrimp with curry flavor ¥3,000

帆立貝のボワレ 桜海老のガレット カレー風味のバターソース

Grilled karabinero shrimp Lemon-flavored ¥4,500

スペイン産 カラビネロスのグリル レモン風味

Meat

Beef

| | | |
|-----------------------------------|------|---------|
| Roasted Australia beef tenderloin | 150g | ¥3,800 |
| オーストラリア産牛フィレ肉ロースト | 250g | ¥6,300 |
| Roasted Japanese beef tenderloin | 150g | ¥5,500 |
| 国産牛フィレ肉ロースト | 250g | ¥9,000 |
| Roasted Kuroge Wagyu sirloin | 150g | ¥9,500 |
| 黒毛和牛サーロインロースト | 250g | ¥15,800 |
| Roasted Kuroge Wagyu tenderloin | 150g | ¥12,500 |
| 黒毛和牛フィレ肉ロースト | 250g | ¥21,000 |

Side vegetables with all beef dish

すべてのビーフプレートには温野菜が含まれております

Chef's signature plate

シグネチャープレート

Dynamic meat (3kinds) & vegetables selection

シェフのおすすめ厳選 3 種肉盛り合わせと焼き野菜

| | |
|--------|---------|
| 600g | ¥9,000 |
| 1,000g | ¥12,000 |
| 1,500g | ¥17,000 |
| 2,000g | ¥21,000 |

Sauces

Red wine / Balsamic / Gravy

赤ワイン/バルサミコ/グレービー

Meat

Other meat

Cocotte grilled Fuji Chicken and vegetables

¥3,500

静岡県 富士宮産 富士鶏と野菜のココット焼き

Roasted lamb

¥4,500

オーストラリア産 仔羊背肉のロティ エストラゴン風味のジュ

Tagliata-“Bazas beef” (France production) 180g

¥8,500

With grilled vegetables

フランス産 バザス牛のタリアータ シンプルに焼いた野菜添え

Sandwich/Burger

| | |
|--|--------|
| Clubhouse sandwich クラブハウスサンドウィッチ | ¥2,400 |
| Beef steak sandwich ビーフステーキサンドウィッチ | ¥3,800 |
| Gallery cheese burger with 2 types of Cheese ギャラリーチーズバーガー (2種のチーズ) | ¥2,800 |
| Venison pate and bacon burger 北と南バーガー 北海道産蝦夷鹿肉のパテと沖縄県産アグー豚のベーコン フレッシュ野菜 | ¥3,000 |
| Kuroge wagyu burger 黒毛和牛バーガー | ¥4,200 |

Dessert/Cheese

| | |
|---|--------|
| Pecan nuts semifredde tropical-style ピーカンナッツのセミフレッド トロピカル風 | ¥1,500 |
| Crèmed brulee of chocolat and tonka beans トンカ豆とショコラのクレームブリュレ | ¥1,500 |
| Tiramisu affogato style ティラミスのアフォガート仕立て | ¥1,800 |
| Citrus tart served with white chocolate And maccha green tea gelato シトラスタルト ホホワイトチョコと抹茶のジェラートを添えて | ¥1,800 |
| Taro pancake 180 With chocolate and Macadamia nuts gelato TAROパンケーキ 180 (ワンエイティ) ショコラとマカダミアナッツのジェラートを添えて | ¥2,400 |
| Today's gelato 本日のジェラート | ¥800 |
| Assorted cheese and dried fruit チーズ盛り合わせ ドライフルーツ | ¥2,800 |

Prix Fix Course (includes coffee or tea)

プリフィックスコース（コーヒーまたは紅茶付き）

¥8,500

Choose one appetizer, main, dessert or cheese

前菜・メインディッシュ・デザートまたはチーズから一品ずつお選びください

Appetizer

Marinade trout orange-flavored

富士清流育ち くぬぎ鱒のマリネ オレンジ風味

Summer vegetables and seafood cocktail estragon-flavored

夏野菜と魚介のカクテル エストラゴン風味

Pork pate with guindillas (chili pepper)

バスク豚のパテ

スペイン産甘唐辛子ギンディージャを添えて

Assorted Bayonne Charcuterie

バイヨンヌ産 シャルキュトリー盛り合わせ

Today's terrine 3 types of taste

本日のひらめきテリーヌ 3種の味わい

Caramelized foie gras terrine lemon-flavored

フォアグラテリーヌのキャラメリゼ パンドエピスとレモンの香り

Gradation of bluefin tuna (Japan Ehime production)

愛媛県宇和島産 本マグロのグラデーション トライアングル

+¥1,500

Main

Today's chef special fish

各地の漁港より シェフのひらめきで

Sautéed Scallops and galette of sakura shrimp with curry flavor

帆立貝のポワレ 桜海老のガレット カレー風味のバターソース

Lemon-flavored grilled karabinero shrimp

スペイン産 カラビネロスのグリル レモン風味

+¥1,500

Sauteed Australian beef tenderloin (150g) with steamed vegetables

Sauce chasseur or gravy

オーストラリア産 牛フィレ肉のソテー (150g) 温野菜添え

エストラゴン風味の茸ソース または グレービーソース

Sauteed Japanese beef tenderloin (100g)

with steamed vegetables

国産牛フィレ肉のソテー (100g) 温野菜添え

Roasted lamb

オーストラリア産 仔羊背肉のロティ エストラゴン風味のジュ

Tagliata-“Bazas beef” (France production) 100g

+¥500

With grilled vegetables

フランス産 バザス牛のタリアート シンプルに焼いた野菜添え

エシャロットとナッツ風味 塩レモンのバターとともに

Sauteed Kuroge Wagyu sirloin (100g) with steamed vegetables

+¥3,400

※For 2 persons

黒毛和牛サーロインのソテー (おひとり様 100g) 温野菜添え ※2名様より

Sauteed Kuroge Wagyu tenderloin (100g) with steamed vegetables

+¥3,600

※For 2 persons

黒毛和牛フィレ肉のソテー (おひとり様 100g) 温野菜添え ※2名様より

Dessert/Cheese

Pecan nuts semifredde tropical-style

ピーカンナッツのセミフレッド
トロピカル風

Crèamed brulee of chocolat and tonka beans

トンカ豆とショコラのクレームブリュレ

Truffle ice cream covered with chocolate ball

+¥1,200

With hot brandy

トリュフアイスクリームとチョコレートのボール
アルマニャックの炎とともに

Cheese and dried fruit

チーズとドライフルーツ