

## APPETIZER

---

Parfait sea urchin and half boiled egg トロット卵のウニパフ	¥1,200
Baked whole camembert cheese 石窯焼きまるごとカマンベールチーズ	¥1,600
Assorted cheese T9チーズセレクション	¥2,000
Tartar tuna and avocado マグロとアボカドのタルタル	¥2,800
Grilled asparagus half boiled egg, raw ham and pecorino cheese アスパラガスのグリル 温泉卵 生ハム ペコリーノチーズ	¥2,800
Carpaccio seared red bream and radish ravigote sauce of Japanese horseradish 炙り金目鯛のカルバッチョ 山葵のラビゴットソース	¥2,800
Pan-fried foie gras, fritter wild vegetable red wine sauce フォアグラのソテーと山菜のフリット 赤ワインソース	¥3,200
Oscietra caviar chef's condiment オシエトラキャビアとシェフズコンディメント	¥12,500

## SALAD

---

Green salad, kelp flavor dressing グリーンサラダ 昆布出汁ドレッシング	¥1,500
Grilled vegetables おすすめ野菜のグリル	¥1,500
Grilled caesar salad with raw ham 生ハムとグリルドシーザーサラダ	¥2,200

## JAPANESE BEEF

---

KOBE beef sirloin 150g chef's condiment ★神戸牛サーロイン(150g)シェフズコンディメント	¥18,000
KOBE beef tenderloin 120g chef's condiment ★神戸牛テンダーロイン(120g)シェフズコンディメント	¥19,000
KOBE and HIDA beef sirloin 100g chef's condiment ★神戸牛と飛騨牛食べ比べ(各サーロイン100g)シェフズコンディメント	¥18,000
HIDA beef sirloin 150g chef's condiment 飛騨牛サーロイン(150g)シェフズコンディメント	¥9,500
HIDA beef sirloin 250g chef's condiment 飛騨牛サーロイン(250g)シェフズコンディメント	¥15,500
HIDA beef tenderloin 150g chef's condiment 飛騨牛テンダーロイン(150g)シェフズコンディメント	¥12,000
HIDA beef tenderloin 250g chef's condiment 飛騨牛テンダーロイン(250g)シェフズコンディメント	¥20,000
TOKACHI beef tmahawk steak 1.5kg 十勝若牛のトマホークステーキ 1.5kg	¥35,000

## IMPORTED BEEF

---

Dry aged US Angus beef L-born steak "for 2 persons USアンガスドライエイジングビーフ Lボーンステーキ	¥9,000
Dry aged US Angus beef T-born steak "for 2 persons USアンガスドライエイジングビーフ Tボーンステーキ	¥13,000

## SEAFOOD

---

Grilled Today's fish nage of manila clam and canola flower 本日の鮮魚 グリル あさりと菜の花のナージュ仕立て	¥2,800
Grilled scallop (3piece) anchovy and burnt butter sauce 帆立貝の網焼き(3個) アンチョビ焦がしソース	¥2,800
Sauted in butter abalone wild vegetable "TEMPURA" style エゾアワビの菜の花バター焼き 山菜の"TEMPURA"	¥4,500
Moment oven baked tuna マグロの瞬間石窯焼き(150g)	¥4,500
Grilled blue homard lobster bisque sauce of sakura shrimp オマールブルーのグリル 桜海老のビスクソース	¥11,000

## SOUP

---

Minestrone soup Lombardia style ロンバルディア風 "ミネストローネスープ"	¥1,800
Gruyere cheese onion gratin soup グリエールチーズのオニオングラタンスープ	¥1,800

## DESSERT

---

Crémet d'anjou on strawberry soup accent of strawberry milk crisp 苺のスープに浮かべた クレームダンジュ 苺ミルクのクリスピをアクセントに	¥1,200
Sesame and chocolate with Yuzu sherbet 胡麻とショコラ 柚子ソルベを添えて	¥1,500
Tiramisu affogato ティラミスのアフォガードスタイル	¥1,800