

the Terrace

Course

ベーシックコース

アミューズ / 前菜 / パスタ / 魚 or 肉 / デザート
コーヒー / フォカッチャ

¥6,830

プレミアムコース

アミューズ / 冷前菜 / 温前菜 / パスタ / 魚 / 肉
デザート / コーヒー / フォカッチャ

¥11,000

Snacks

ミックスナッツ ¥750

Mixed Nuts

生ハム ¥990

Prosciutto

オリーブ ¥770

Olives

Appetizers

名物! 自家製シャルキトリの

盛り合わせ (2名分) ¥3,850

Charcuterie Assortment

前菜のお任せ盛り合わせ 3種 ¥1,650

Chef's Assorted Appetizers (3 Kinds)

ブッラータと季節の果実 ¥1,650

Burrata with Seasonal Fruit

牛ハツのタリアータ サルサヴェルデ ¥1,620

Beef Heart Tagliata / 8 pieces

鮮魚のカルパッチョ ¥1,620

Fresh Fish Carpaccio

蛸の塩麹グリル インサラータ ¥1,320

Grilled Shio-Koji Octopus Salad

特製混ぜるポテトサラダ ¥960

Potato Salad

季節のスープ ¥880

Seasonal Soup

ジャガイモのピューレ ¥550

Potato Purée

ポテトフライ アンチョビガーリックバター ¥770

French Fries with Anchovy Garlic Butter

ジャンボマッシュルームのビスマルク仕立て ¥990

Jumbo Mushroom Bismarck Style

蟹とズッキーニのグラチネ ¥990

Crab and Zucchini Gratiné

ソフトシェルクラブのフリット

パクチーのサラダ ¥1,200

Soft-Shell Crab Fritters with Cilantro Salad

子羊のボルベッティ フムスとデュカスパイス

オニオンキャラメリゼのソース ¥1,760

Lamb Meatballs

Pasta

スカモルツァのリゾーニ 季節の野菜添え ¥1,980

Scamorza Risoni with Seasonal Vegetables

パンチェッタのカルボナーラ パッケリ ¥1,980

Pancetta Carbonara (Paccheri)

オイルサーディンとフェネルの

アーリオオーリオ スパゲッティ ¥1,980

Oil Sardine and Fennel Aglio e Olio (Spaghetti)

トマトと赤茄子アラビアータ

スパゲッティ ¥1,980

Tomato and Red Eggplant Arrabbiata (Spaghetti)

紫蘇ボロネーゼ パッパルデッレ ¥2,300

Shiso Bolognese (Pappardelle)

Pizza

マルゲリータ ¥1,980

Margherita

クワトロフォルマッジ ¥2,100

Quattro Formaggi

ツナとトマト ¥1,980

Tuna and Tomato Pizza

プロシュートコットとトリュフクリーム煮 ¥2,100

Prosciutto Cotto in Truffle Cream

Mains

the Terrace スペシャルティ ブイヤベース

天使の海老と鮮魚のボワレ

バケットとサフランジャガイモビュール ¥1,980

Bouillabaisse with Fresh Fish & Shrimp

鶏胸肉のピカタ 背徳焦がしバターソース ¥3,300

+バケット(¥300)

Chicken Breast Piccata with Rich Decadent Brown Butter Sauce

牛舌の赤ワイン煮込み ¥3,960

Red Wine Braised Beef Tongue

国産牛サーロインのステーキ ¥8,800

Domestic Beef Sirloin Steak

せせらぎ豚のロースト ¥3,520

Roasted Saseragi Pork

Desserts

飲めるティラミス ¥1,320

Drinkable Tiramisu

黒糖のババ ¥1,100

Babà

ピスタチオのセミフレッド ¥1,320

Pistachio Semifreddo

クレームブリュレ ¥880

Crème Brûlée

季節のジェラート ¥880

Seasonal Gelato

the Terrace

Beer

生ビール (一番搾り).....	¥880
Kirin Ichiban Shibori	
レッドアイ	¥930
Red Eye	
レモンビア	¥980
Lemon Beer	
ノンアルコールビール	¥980
Non-Alcoholic Beer	

Sour

イタリアンレモンサワー	¥880
Italian Lemon Sour	
イタリアントマトサワー	¥930
Italian Tomato Sour	

Wine

スプマンテ	¥1,300
Glass Spumante	
ランブルスコ・ロッソ	¥1,000
Lambrusco Rosso	
オレンジワイン	¥1,200
Orange Wine	
白ワイン	¥1,200~
House White Wine	
赤ワイン	¥1,200~
House Red Wine	

Whiskey

陸 (日本)	¥880
Riku	
タリスカー 10 年 (スコットランド)	¥1,060
Talisker 10 Years	
プーニ・ヴィーナ (イタリア)	¥1,700
PUNI "VINA"	

Cocktails

アマレット	¥930
Amaretto	
ライチ	¥930
Lychee	
カシス	¥930
Crème de Cassis	
スーズ	¥930
Suze	
カンパリ	¥930
Campari	

Mocktails

トマトレモンフィズ	¥820
Tomato	
エルダーフラワーソーダ	¥820
Elderflower	
カシスバイン	¥820
Crème de Cassis	
エスプレッソトニック	¥820
Espresso	

Soft Drinks

ブラッドオレンジジュース	¥770
Blood Orange Juice	
パイナップルジュース	¥770
Pineapple Juice	
アップルジュース	¥700
Apple Juice	
グレープフルーツジュース	¥700
Grapefruit Juice	
コーラ	¥700
Coca-Cola	
ミネラルウォーター	¥880
Mineral Water	
スパークリングウォーター	¥880
Sparkling Water	
クラフトコーラ	¥820
Craft Cola	
クラフトジンジャエール	¥820
Ginger Ale	

FUEKI RYUKO - Original Blend Tea (Ice)

No. 2 (有機烏龍茶 / 肉桂の葉 / 柿の葉 / 山椒)	¥770
No. 2 (Organic Oolong Tea with Cinnamon Leaves, Persimmon Leaves, and Sansho Pepper)	
No. 4 (有機緑茶 / 黒文字 / 柚子 / 茶花 / ハッカ)	¥770
No. 4 (Organic Green Tea with Kuromoji, Yuzu, Tea Flowers, and Mint)	
ジンのお茶割り	¥930
Ochawari	

After Dinner - Digestif & Cafe

リモンチェッロ	¥930
Limoncello di Capri	
ミード (はちみつ酒)	¥1,040
Honey Mead	
グラッパ	¥1,100
Grappa	
コーヒー / ホット or アイス	¥700
Coffee / Ice or Hot	
紅茶 / ホット or アイス	¥700
Tea / Ice or Hot	

Chef's Choice Pairing

ペアリング3種 (ノンアルコールもご用意しております)..... ¥2750~
3-Glass Beverage Pairing