

¥

-  **"Briouate" Deep fried Spring roll** オルタナティブ定番の春巻"ブリワット" **800**
下記よりお選びください。
・**lamb & Orange** 羊肉春巻
・**Crustaceans** 蟹クリーム
- Salt Duck** 鴨生ハム **800**
- Taiwanese simmered beef giblets** 台湾風ホルモン煮込み **1.200**
- Deep fried Brussels sprouts** 芽キャベツのフリット **800**
-
-  **Squid. Tom yum goong** ヤリイカとトムヤムクン? **2.200**
- ISHIDAI fish Stained glass** 石鯛のステンドグラス **1.800**
- Pumpkin gnocchi** かぼちゃのニョッキ **1.500**
With Truffle トリュフ添え **2.800**
-
- Simmered Pork Belly**  ポーク・ブレゼ マデラとギネス・スタウト **3.200**
-  **Roomeat. Chimichuri** ルーミートのステーキ、チミチュリ **4.200**
- Roasted Venison. Sauce Grand Veneur**  因幡じろう鹿、グランヴヌール・ソース **4.200**
- Beef. "steak frites"**  なにわ黒牛 ステーキ&フリット **4.800**
-  **lievre simmered"Chivet" in Savoy cabbage. Blood sauce**  **6.000**
リエーブルのシヴェ サボイキャベツに包み、血のソースで
-
-  **Kumquat marmalade. Cardamom meringue** 金柑とカルダモンのメレンゲ **1.100**
- Cheez ice cream on SAKURA** 、**DAIGINJOU** チーズのアイスクリーム、桜と大吟醸 **1.100**
- ンメーラ - ユニメ裏 nemeR** **1.200**



←**Signature** 税込み、10%のサービス料が加算されます。Tax in. 10% service charge not included.

Our menu contains allergens.

If you suffer from a food allergy or intolerance please let a member of the restaurant team know upon placing your order.

