

COLD DISHES



Panipuri,
Corn, Smoked Soy Sauce
パニプリ とうもろこし 燻製醤油 2P 900

Burrata
with Seasonal Fruit & White Balsamic
ブルータチーズ 旬の果実とホワイトバルサミコ 2700

Cheese Gougère,
Liver Mousse, Guava Confit
チーズのグジェール レバームース グアバコンフィ 2P 700

Duck Ham & Prosciutto
鴨の生ハムとプロシュート 1400

Cheese Platter
3種チーズのプラッター 1800

Octopus, Composition,
Hyuganatsu Citrus, Tomato Jelly
水蛸のコンポジション 日向夏 トマトジュレ 1980

Smoked Bigfin Reef Squid
with Sansho Pepper Tapenade
アオリイカ 瞬間スモーク 山椒タパナード 1750

Kale & Citrus Salad
ケールと柑橘のサラダ 1500

Olive & Prosciutto Marinade
オリーブと生ハムマリネ 650

HOT DISHES



Wood-grilled Garlic Shrimp
with Herb Butter & Lemon
薪焼き ガーリックシュリンプ ハーブバターとレモン 2000

Truffle Fries
じゃがいもフライ 黒トリュフ 1100

Wood-grilled Wild Pork Frank
鹿児島 茶美豚のソーセージの薪焼き 1800

Mochiko Fried Chicken
with Spice Salt
モチコフライドチキン 1400



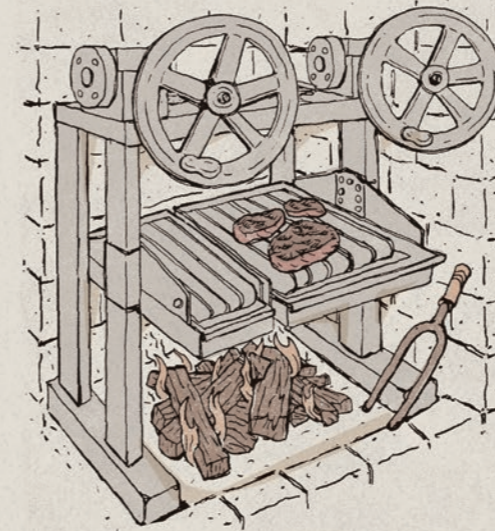
Wood-grilled Asparagus
with Yuzu Pepper Beurre Blanc
アスパラの薪焼き 柚子胡椒のブルブランソース 2400

Young Sweetfish Beignets
with Shiso Leaf Salsa Verde
稚鮎のベニエ 大葉サルサヴェルデ 1800

Wood-Fired Baby Corn with Husks on,
Served with Salt Koji Beurre Noisette
薪焼き 皮付きヤングコーン 塩麹ブルノワゼット 1500

Lotus Root Fritters with Bamboo Charcoal,
Served with Black Garlic Aioli
新蓮根の竹炭フリット 黒ニンニクのアイオリソース 1600

Wood-grilled 薪焼き



Japanese Black Beef Sirloin Fillet
サーロイン ファイル
黒毛和牛 経産 4900 / 6500

The elevated temperature creates a crispy surface, while the simmering flame enhances the ingredient flavors, allowing you to enjoy the unique aroma of the wood fire.
高温で表面はカリッと、熾火でじっくりと食材の旨味を引き出し、薪火の独特な香薫も楽しめる

*Serving time: 40m minutes for beef and Ezo deer, 30minutes for other wood-grilled dishes
※提供時間：経産牛、蝦夷鹿40分、その他薪焼き料理30分

Wood-grilled Jumbo Mushrooms & Seasonal Vegetables

京丹波きよしファーム直送野菜使用
ジャンボマッシュルームと旬の薪焼き野菜 2900

Hokkaido Ezo Venison

北海道 鹿追 蝦夷鹿 ロース 4200

Grilled Sea Bass Cured in Kelp with Spiced Beurre Blanc

昆布メスズキのグリエ スパイスブルブラン 3000

Nagano Pork Shoulder Loin

長野 安曇野 元気豚肩ロース 2800

Carbo

Rigatoni with Organic Mushrooms & Truffles

有機マッシュルーム
トリュフ リガトーニ R 1980 / L 2600

Seared Octopus, Tender Eggplant, Puttanesca, Linguine

炙り蛸
とろ茄子 プッタネスカ リングイネ R 2100 / L 2800

WINE

Glass 1200~ / Bottle 7000~

CHAMPAGNE

Glass 1800~ / Bottle 16000~

The details are available on a separate sheet.
別紙にご用意しております。

BEER

KIRIN BEER [DRAFT] 880
キリン一番搾り

BROOKLYN LAGER 1100
ブルックリンラガー

CRAFT BEER 1200~
クラフトビール
日本の個性的なクラフトビールを選びました。

GREAT LAGER 1250
グレートデーラガー

Ask Staff その他多数ご用意しております。

SAKE / SHOCHU

Today's Sake 1100
本日の日本酒

Osuzuyama Yamazaru 25 950
尾鈴山 山猿 25度 麦

Glow Shochu 950
グロウ 芋

WHISKEY

DEWARS 12y 900
デュワーズ 12年

Fuji Single Grain 1000
富士 シングルグレイン

Chivas Mizunara Cask 1200
シーバズリーガル・ミズナラカスク

Hakushu 1400
白州

CRAFT GIN

FUEKI GIN tokyo fukagawa 1250
フエキ ジン 東京深川

OHORO GIN hokkaido niseko 1250
オホロ ジン 北海道ニセコ

MONKEY 47 1300
モンキー 47

COCKTAIL

Mikan Mimosa 1200
ミカン・ミモザ

"natuRe" Lemon Sour 850
ナチュラル レモンサワー
ハーブ/リモンチェッロ/ドライビール

Garden Breeze 1100
ガーデンブリーズ
公園の吹き抜ける風と瑞々しい新緑をイメージ
爽やかなサマーカクテル

MOCKTAIL

Lilikoi Virgin Mimosa 1100
リリコイ ヴァージン ミモザ

Craft Cola 900
クラフトコーラ

Sangria Natural 1100
Spice Honey RED
レッドサングリア スパイスハニー

Sangria Natural 1100
Herb Citrus WHITE
ホワイトサングリア ハーブ&シトラス

Yuzu pepper Negroni 1200
柚子胡椒 ネグローニ

Botanical Gin Tonic 900
ボタニカル ジントニック

White Tea Sparkling 1500
ホワイトティー (275ml)
スパークリング ボトル

Dessert



**Purple Sweet Potato Montblanc
Okara Crumble**
紫芋のモンブラン おからのクランブル 1400

**Chocolate Brownie
with Salted Koji Ice Cream**
ショコラブラウニー 塩麹アイス 1300

**Uji Matcha Terrine
with Black Sugar Syrup**
宇治抹茶のテリーヌ 黒蜜 1250

Gelato
ジェラート 各種 770

NON ALCOHOL

"natuRe" Herb Tea 800
ナチュラル ハーブティー [ice / hot]

Ripe Orange 770
完熟オレンジ

Kimino Sparkling Juice 1000
キミノスパークリングジュース [ume / yuzu]

Natural Lemonade 800
ナチュラル・レモネード [soda / natural]

Passion Fruit Juice 800
パッションフルーツジュース

Mineral Water / Sparkling Water 800
ミネラルウォーター / スパークリングウォーター