COLD DISHES

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

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

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

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

Octopus, Composition, Sudachi Citrus, Tomato Jelly
水蛸のコンポジション すだち トマトジュレ 1980

Seared Threeline Grunt, Smoked Carpaccio, Green Cardamom
炙り"伊佐木" スモークカルパッチョ グリーンカルダモン 1750

Kale & Citrus Salad
ケールと柑橘のサラダ 1500

Cheese Platter
3種チーズのプラッター 1800

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
新じゃがいも トリュフフライ 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 柚子胡椒のブールブランソース 2400

Conger Eel Beignet with Nanko Plum Vinaigrette
鱧のベニエ 南高梅 ヴィネグレット 1800

Wood-fired Kamo Eggplant with Tomato Salsa
薪焼き 賀茂茄子 トマトサルサ 1500

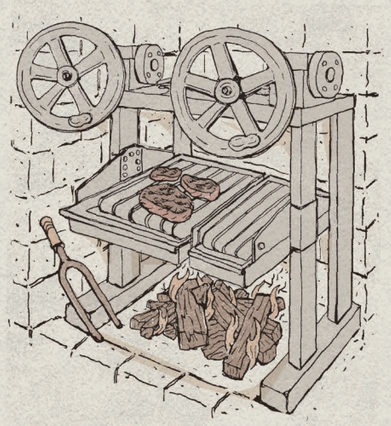
Lotus Root Fritters with Bamboo Charcoal, Served with Black Garlic Aioli
新蓮根の竹炭フリット 黒ニンニクのアイオリソース 1600

Wood-Grilled 薪焼き

＊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

Japanese Black Beef
黒毛和牛 経産
Sirloin 4900 / Fillet 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



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

Grilled Sea Bass Cured in Kelp with Spiced Beurre Blanc
昆布〆スズキのグリエ スパイスブールブラン 3000

Nagano Pork Shoulder Loin
長野 安曇野 元気豚肩ロース 3000

Hokkaido Ezo Venison
北海道 鹿追 蝦夷鹿ロース 4200

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 2000 / L 2650

Seared Octopus, Melt-in-the-Mouth 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 1300~ / Bottle 7500~

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

Craft Beer 1200~
クラフトビール - 日本の個性的なクラフトビール各種

Great Lager 1250
グレートデーンラガー

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

Glow Shochu 950
グロウ 芋

WHISKEY

Dewars 12y 950
デュワーズ 12年

Hakushu 1400
白州

CRAFT GIN

Fueki Gin - tokyo fukagawa 1300
フエキ ジン 東京深川

Monkey 47 1300
モンキー 47

COCKTAIL

Mikan Mimosa 1200
ミカン・ミモザ

"natuRe" Limoncello Sour 880
ナチュール リモンチェッロサワー
ハーブ / リモンチェッロ / ドライビール

Garden Breeze 1200
ガーデンブリーズ
爽やかな新緑をイメージしたサマーカクテル

Peach Frost 1200
ピーチ フロスト
爽やかなグラニテと桃、甘さと清涼感が調和した夏カクテル

Sangria Natural - herb citrus WHITE 1150
ホワイトサングリア ハーブ & シトラス

Sangria Natural - spice honey RED 1150
レッドサングリア スパイスハニー

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

Frost Virgin Bellini 1100
フロスト ヴァージン ベリーニ

Botanical Gin Tonic 900
ボタニカル ジントニック

NON-ALCOHOL

"natuRe" Herb Tea 800
ナチュール ハーブティー [ice / hot]
埼玉久喜ボタジェガーデン直送

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

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

Coconut Semifreddo
with Wood-Fired Pineapple
ココナッツセミフレッド 薪焼きパイン 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