

COLD DISHES



Aged Tuna Tartare with Tofu Hummus

熟成マグロのタルタル 豆腐フムス 800

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

Wood-grille Bonito Smoked with Plum Salsa

初鯨のタタキ 梅 サルサ ロハ 瞬間スモーク 1980

Panipuri, Turnip Mousse & Scallop Tartare, Salmon Roe

パニプリ 蕪のムースと帆立のタルタル いくら 2P 1350

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

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 1600



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

Spring Bean Falafel

そら豆のファラフェル タヒニソース 1400

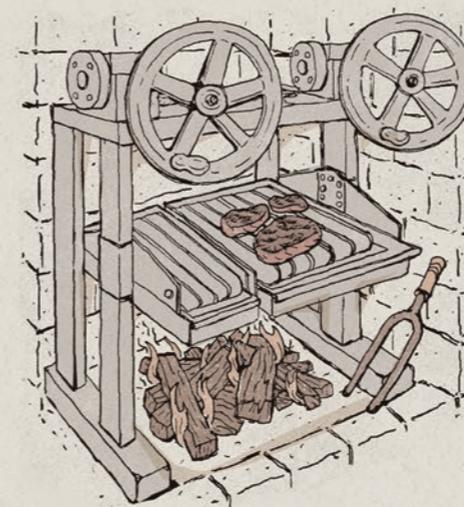
Spring Cabbage, Wood-grilled, Green Seaweed & Firefly Squid Butter

春キャベツ 薪焼き 青海苔とホタルイカバター 1500

Bamboo Charcoal Fritters with Black Garlic Aioli

筍の竹炭フリット 黒ニンニクのアイオリソース 1800

Wood-grilled 薪焼き



Japanese Black Beef

黒毛和牛 経産

Sirloin
サーロイン
4900 /
Filet
フィレ
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

Iwate Seiryu Chicken Thigh with Tamari Soy Sauce and Wasabi Sauce

岩手 清流鶏もも たまり醤油とわさびのソース 2600

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と
トリュフのリガトーニ R 1980 / L 2600

Sakura Shrimp, Asparagus, Pesto, Lingua

桜エビ アスパラ ジェノベーゼ
リングイネ R 1850 / L 2500

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
麒麟一番搾り

CRAFT BEER 1100~
クラフトビール
日本の個性豊かなクラフトビールを選びました。

SAKE BEER Brut IPA Blend 1100
サケビール

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 シングルグレーン

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

Mojito モヒート 1100
埼玉久喜ボタジェガーデン直送 ミント使用

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

茶割 (Chawari) 850
水出しでクラフト茶を使用

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 おからのクラムブル 1400

Hot Chocolate Brownie
温かいショコラブラウニー 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 770
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