COLD DISHES

Ahi Poke, Eggplant, Tartlet
アヒポケ　茄子　タルトレット　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

Seared Pacific Saury, Hatcho Miso, Flash-Smoked
炙り秋刀魚　八丁味噌　瞬間スモーク　1980

Pâté de Campagne, Persimmon Confiture
パテドカンパーニュ　柿コンフィチュール　1400

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

Beef Stroganoff
経産牛 ビーフストロガノフ　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

Scallop Kataifi Fritter with Red Condiment
帆立　カダイフフリット　赤のコンディマン　1800

Wood-fired Seasonal Mushrooms, Brown Butter, Porcini
薪焼き　旬の茸　焦がしバター　ポルチーニ　2000

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

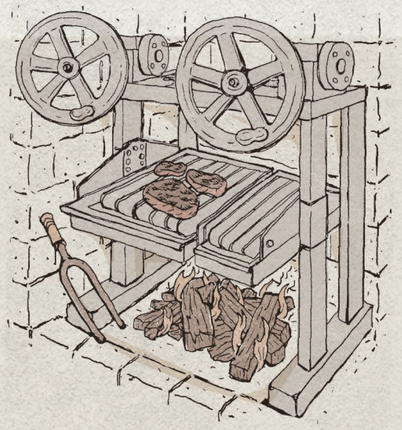
Wood-Grilled 薪焼き

＊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　Sirloin 4900 / Fillet 6500
黒毛和牛 経産
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

Kombu-cured Cutlassfish with Sudachi Beurre Blanc
昆布〆太刀魚 酢橘 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

Smoked Mackerel, Turnip, Peperoncino Linguine
燻製サバ 蕪 ペペロンチーノ リングイネ　R 2100 / L 2700

natuRe tokyo
SELECT WINE

WINE Glass 1350~ / Bottle 7500~　CHAMPAGNE Glass 1900~ / Bottle 20000~

natuRe tokyoでは、シーズンごとにラインナップが変わります。
Ask Staff. 詳しくは別紙でご用意しております。

BEER

Aloha Beer [Hop Lei IPA] 1600
アロハ・ビール　ホップ・レイ IPA

Kinshachi Beer [IPA] 1500
盛田金しゃちビール IPA（愛知）

Kirin Beer [Draft / Pilsner] 950
キリン一番搾り

Ask Staff. その他、ノンアルコール、クラフトビールもございます。

SIGNATURE

natuRe "WONDER" Highball 1450
ナチュール“ワンダー”ハイボール
お米由来のライスウイスキーに、ミズナラの香りを
まろやかなウイスキーハイボール
- Rice Whisky Wonder Bourbon Barrel Aged 7y 使用 -

Botanical “BAISU” Sour 1380
ボタニカル“バイス”サワー
みなべクラフト梅酒Yii,The Firstを使用
シトラス、ハーブを感じる梅酒をベースにしたサワーカクテル

COCKTAIL

Mikan Mimosa 1380
ミカン・ミモザ

"natuRe" Limoncello Sour 930
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 / ドライピール

Botany Sangria ボタニー・サングリア 1200
- RED - Spice & Honey -
- WHITE - Herb & Citrus -

Seasonal Cocktail ASK
シーズナル・カクテル

MOCKTAIL

[NON-ALCOHOL]

Lilikoi Virgin Mimosa 1200
リリコイ・ミモザ

Spice Craft Cola 990
スパイス・クラフトコーラ

Botanical Gin Tonic 1100
ボタニカル・ジントニック

Woody Earl Grey Fizz 1180
ウッディ・アールグレイ・フィズ
檜×アールグレイの香りのアクセント

JAPANESE

SAKE

- Today's Sake 1400~
本日の日本酒 小瓶
- “Kun”Yamahai Junmai Bottle (720ml) 5500
燻 山廃純米酒 2018（京都木下酒造）

SHOCHU 1200~

- Shoro - Sweet potato -
芋 松露（宮崎県松露酒造）
- Craftsman Tada - Barley -
麦 クラフトマン多田（天盃）

GIN 1500~

- Fueki Gin - tokyo fukagawa-
フエキ・ジン（深川蒸留所）
- Tokyo Hachio Gin Elder Flower
- Tokyo Hachioji Distillery -
トーキョー・ハチオウジン・エルダーフラワー（東京八王子蒸溜所）

WHISKEY

Rice Whisky Wonder 1250
Bourbon Barrel Aged 7y
ライスウイスキーワンダー バーボンバレル 7y

Hakushu 1550
白州NV

Dewars 12y 1250
デュワーズ 12y

Woodford Reserve 1500
ウッドフォード・リザーブ

OTHER

Minabe Craft Umeshu Yii 1450
みなべクラフト梅酒 イー

Monkey Gin 47 1480
モンキージン 47

Iseya Scarlet Amaro 1200
伊勢屋酒造 スカーレット

Ask Staff. スピリッツやリキュールなどその他ございます。

NON-ALCOHOL

Natural Fresh Herb Tea 890
ナチュール ハーブティー [ice / hot]

Ripe Orange 850
完熟オレンジ

Kimino Sparkling Juice 1230
キミノスパークリングジュース [yuzu]

Natural Lemonade 950
ナチュラル・レモネード [soda / natural]

Passion Fruit Juice 880
パッションフルーツジュース

Dessert

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

Kyoho Grape Panna Cotta 1300
with Lavender
巨峰 パンナコッタ ラベンダー

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

Gelato 770
ジェラート 各種