

## COLD DISHES

Foie gras tartine marinated in Saikyo miso  
 フォアグラと西京味噌 ローストした葡萄  
 タルティーヌ 950



Venison tarte,  
 with House-made Ricotta Cheese  
 薪で炙った蝦夷鹿のタルタルタルト  
 自家製リコッタチーズ 2p 1200

Chicken Liver Mousse Eclair  
 鶏レバームースのエクレア  
 グアバジャムとハワイアンカカオ 2p 1050

Harvest Salad with Lilikoi Amazake dressing  
 Harvestサラダ  
 リリコイ甘酒ドレッシング 1450

Seared bonito vichyssoise Mackerel  
 戻り鰹の薪たたき  
 茗荷 有機じゃが芋 ヴィシソワーズ 1350

Duckham, Roasted Beets, fig Red Salad  
 鴨生ハムとローストビーツ  
 無花果 レッドサラダ 1890

Elezo Charcuterie & Cheeseplate  
 Elezo シャルクトリエ& チーズの盛合せ 3000

Burrata  
 with Seasonal Fruit and 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

## HOT DISHES



Garlic Shrimp  
 with & Herb Butter & Lemon  
 ガーリックシュリンプ ハーブバター&レモン 2800



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 1680

Truffle Fries  
 フレンチフライ 黒トリュフ 990

Venison Sausage with Mash Potato  
 薪焼き 鹿ソーセージ とマッシュポテト 1800

Lotus Root Shishito Pepper Fritto  
 with Black Garlic Aioli  
 蓮根としし唐の竹炭フリット  
 黒ニンニクのアイオリソース 1350



Smoked Abalone with Liver Sauce  
 with Liver Sauce and Roasted Turnips  
 鮑のスマーク  
 肝のソースと蕪ロースト 3900

Hop-scented mochico fried chicken  
 ホップ香る モチコフライドチキン 1300

Oxtail soup  
 OXテールスープ ハーブと柚子胡椒 2300

## Wood grilled 薪焼き

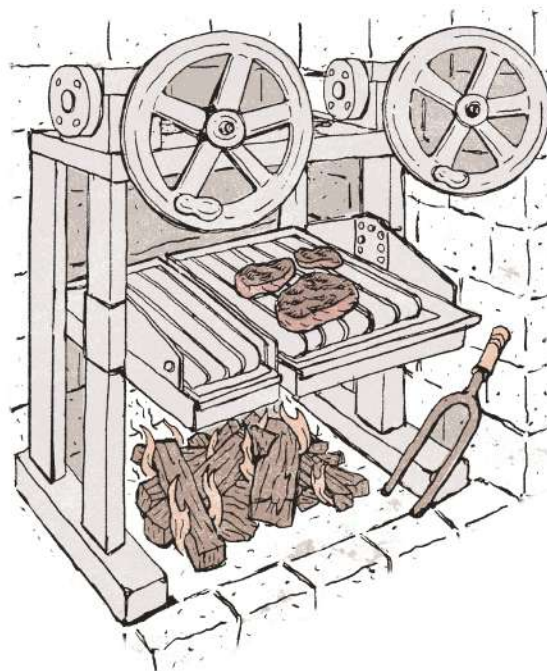
### Wagyu Kumamoto Beef

熊本 経産牛

Rib roast	5000	fillet	6000
リブローズ		フィレ	

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



### Jumbo Mushroom Steak with Assorted Vegetables

ジャンボマッシュルームと季節の野菜 2800

### Hokkaido Ezo Venison

北海道 鹿追 蝦夷鹿 ロース 3900

### Lamb Chop from New Zealand

NZ産 ラムチョップ 4300

### Duckloin from Aichi

愛知県豊橋 鴨 ロース 4300

## Carbo

### Smoked swordfish puttanesca rosso

スモーク秋刀魚のプッタネスカ ロッソ 2300

### Kumamoto prefecture beef

ragu cream sauce  
経産牛ラグーとマッシュルームのクリームソース 2650

### Stuffed Squid Ink Risotto

Bouillabaisse  
イカ墨リゾットのイカ飯 3500  
ブイヤベースソース

## 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

### Manoa Chocolate Terrine

and Shiokoji Ice Cream  
マノアチョコレートテリーヌ 1250  
塩麹のアイスクリーム

### Oatmilk & Cashew Nuts vegan gelato

オーツミルクとカシューナッツ 770  
ヴィーガンジェラート

### Seasonal Fruits gelato

旬のフルーツジェラート 770



## ALCOHOL

### NATURE WINE

Glass 950~ / Bottle 6,500~

### CHAMPAGNE

Glass 1,800~ / Bottle 16,000~

Other wines are also available, please ask our staff.

その他ワインもご用意いたします

### BEER

Draft	
<b>KIRIN BEER</b>	770
キリン一番搾り	
Craft Beer	
<b>ALOHA BEER HOP LEI IPA Hawaii</b>	1300~
アロハビール	
<b>CRAFT BEER</b>	1100~
世界、日本と個性のあるクラフトビールをご用意しております	

### WHISKEY HIGHBALL

<b>Dewars 12y</b>	830
デュワーズ 12年	
<b>Chivas Mizunara Cask</b>	1110
シーバスリーガル・ミズナラカスク	
<b>The Fuji</b>	1400
富士	

### SAKE / SHOCHU

<b>Tanaka rokujyugo</b>	800
田中六五	
<b>Osuzuyama Yamazaru 25</b>	780
尾鈴山 山猿 25度 [麦]	
<b>Kuranoshikon The pink</b>	800
蔵の師魂 The Pink [芋]	
<b>Houzan Tamaakane</b>	800
宝山玉茜	

### CRAFT GIN

<b>FUEKI GIN tokyo fukagawa</b>	1150
フエキ ジン 東京深川	
<b>The Ethical Spirits .co [REVIVE]</b>	1250
エシカル・スピリッツ [リバイブ]	

and more...

## COCKTAIL

<b>Mikan Mimosa</b> ミカン・ミモザ	1050	<b>Mojito</b> モヒート	1200
<b>"natuRe" Lemon Sour</b> ナチュラル レモンサワー	850	<b>Ethical Negroni</b> エシカルネグロニ	1250
<b>Aperol Spritzer</b> アペロール スプリッツアー	850	<b>Discovery Bay</b> ディスカバリー・ベイ	1250

## MOCKTAIL

<b>White Tea Sparkling</b> ホワイト ティー・スパークリング	1000	<b>Pineapple Amazake</b> パイナップル甘酒	950
<b>Botanical Gin Tonic</b> ボタニカル ジントニック	850	<b>Elderflower Herb Squash</b> エルダーフラワースカッシュ	800

## NON ALCOHOL

<b>"natuRe" Herb Tea</b> natuRe ハーブティー [ice / hot]	830	<b>Natural Lemonade</b> ナチュラル・レモネード soda / natural	800
<b>Ripe Orange</b> 完熟オレンジ	770	<b>HILDON</b> sparkling / natural	770