

## COLD DISHES

### Fresh Oyster with Ocean Gelee

本日のフレッシュオイスター  
オーシャンジュレ

800

### 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

### 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

### Harvest Salad with Lilikoi Amazake dressing

Harvestサラダ  
リリコイ甘酒ドレッシング

1450

### 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

### 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

### 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

### Burrata

with Seasonal Fruit and White Balsamic

ブルータチーズ  
旬の果実とホワイトバルサミコ

2700

### Elezo Charcuterie & Cheeseplate

Elezo シャルクトリリー& チーズの盛合せ 3000

## 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

鮑のスモーク  
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

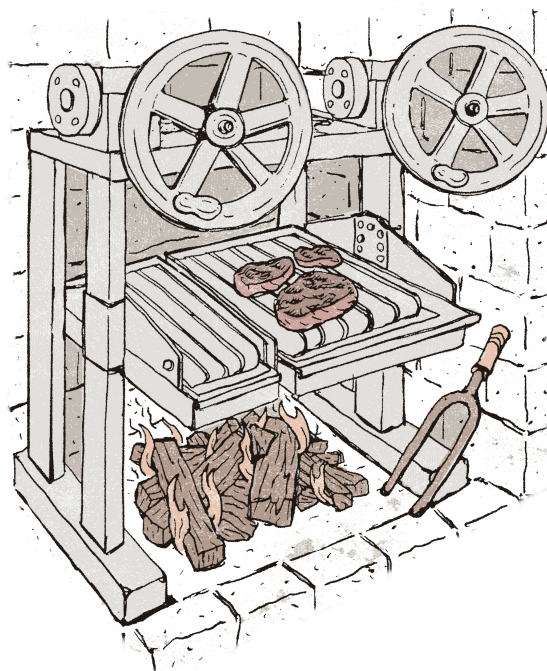
### Wagyu Kumamoto Beef

熊本 経産牛

Rib roast	5000	fillet	6000
リブロース		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  
塩麴のアイスクリーム 1250

### Oatmilk & Cashew Nuts vegan gelato

オーツミルクとカシューナッツ  
ヴィーガンジェラート 770

### 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 スプリッツァー	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