

## COLD DISHES

### Fresh Oyster with Green Gazpacho

本日のフレッシュオイスター  
グリーンガスパチョ

2P 1500

### Smoked Bonito Carpaccio Vichyssoise

鰹の薪たたき  
ヴィシワーズ, みょうが, 柚子のオイル

1100

### 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 1380

### Smoked Mackerel

with Fennel Salad and Orange-Yogurt Sauce

スモーク鯖  
フェンネル, オレンジとヨーグルトソース

1270

Elezo Charcuterie

Elezo シャルクトリリー盛合せ

2400

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, マカデミアナッツ



2P 1320

### Harvest Salad with Lilikoi Amazake dressing

Harvestサラダ  
リリコイ甘酒ドレッシング

1300

### Seasonal Citrus Salad with Feta Cheese

季節のシトラス サラダ  
フェタチーズ, ナッツ

1080

### 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

## 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



### Oxtail soup

OXテールスープ ハーブと柚子胡椒

2530



### Hand-cut Truffle Fries

新じゃがいものトリュフフライ

990

### 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

1650

### 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

1200

### Grilled Clams with Green Herb Sauce

焼き蛤  
ほうれん草ハーブバター

2ヶ 2200

### Eel Buckwheat Tacos

鰻のそば粉タコス  
山椒とサワークリーム

3P 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

### Lamb Cabbage Roll, with Sweet Onion Puree

子羊と春キャベツのロールキャベツ  
菜の花, 新玉ねぎのピューレ

1800

## Wood grilled 薪焼き

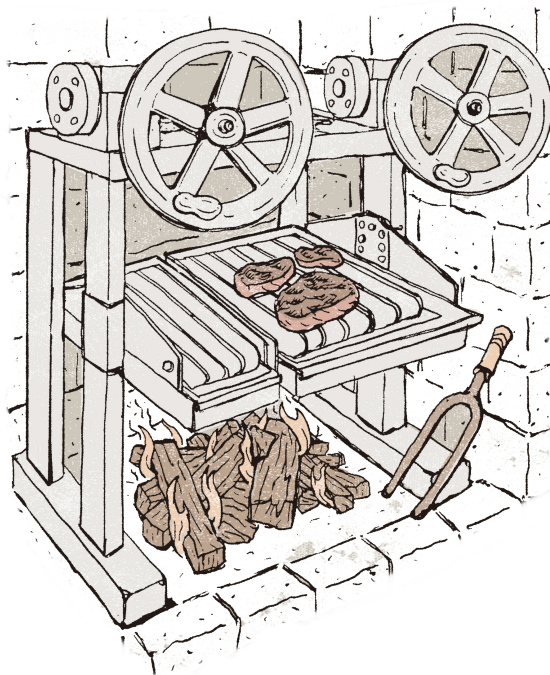
### Wagyu Kumamoto Beef

熊本 熟成艶姫牛

サーロイン	リブロース	フィレ
Sirloin	Rib roast	filet
150g 5500	150g 4500	150g 6000

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



### Lamb Chop from New Zealand

NZ産 ラムチョップ

4950

### Hokkaido Ezo Venison

北海道 鹿追 蝦夷鹿 ロース

3500

### Jumbo Mushroom Steak

with Assorted Vegetables

ジャンボマッシュルームと季節の野菜

2400

### Wild Boar Sausage

猪ソーセージ

1800

## Carbo

### Firefly Squid &

### Canola Flower Pesto Caserrece

ホタルイカとアスパラガス

菜の花のジェノベーゼ カサレツチェ

2400

### Ezo Venison Bolognese Rigatoni

蝦夷鹿と八丁味噌のボロネーゼ リガトーニ

2650

### Stuffed Squid Ink Risotto

Bouillabaisse

イカ墨リゾットのイカ飯

フィヤベースソース

3500

## Dessert

### Purple Sweet Potato Mont blanc

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

塩麹のアイスクリーム

1100

### Gelato

770

Seasonal Fruits

旬のフルーツ

Oatsmilk & Cashew nuts

オーツミルク&カシューナッツ

## ALCOHOL

### NATURAL WINE

Glass 850~ / Bottle 5,500~

### CHAMPAGNE

Glass 1,800~ / Bottle 17,000~

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

<b>ASAHI SuperDry on Tap</b> アサヒ スーパードライ	770
<b>ALOHA BEER HOP LEI IPA Hawaii</b> アロハビール	1300
<b>TOKYO BLUES Golden ale</b> 東京ブルース・ゴールドデンエール	1200

### SAKE / SHOCHU

<b>Tanaka rokujyugo</b> 田中六五 火入れ	800
<b>Senkin Nature</b> 仙禽 Nature	850
<b>Osuzuyama Yamazaru 25</b> 尾鈴山 山猿 25度 麦	780
<b>Kuranoshikon The pink</b> 蔵の師魂 The Pink 芋	850

### WHISKEY HIGHBALL

<b>Dewars Highball</b> デュワーズハイボール	770
<b>Hakushu Highball</b> 白州ハイボール	1400

### CRAFT GIN

<b>FUEKI GIN tokyo fukagawa</b> フエキ ジン 東京深川	1100
<b>The Ethical Spirits .co [REVIVE] with SODA</b> エシカル・スピリッツ [リバイブ]	1210

## COCKTAIL

---

<b>Mikan Mimosa</b> ミカン・ミモザ	950	<b>Re: Negroni</b> ネグローニ	1150
<b>Discovery Bay</b> ディスカバリー・ベイ	1100	<b>Scent Old Fashioned</b> オールドファッション	1200
<b>Mojito</b> モヒート	990	<b>Espresso Matini~Burn~</b> エスプレッソマティーニ	1500
<b>Manoa falls</b> マノア・フォールズ	1100		

---

## NON ALCOHOL

<b>TEA</b>		<b>COFFEE</b>	<b>ice / hot</b>
• natuRe Herb Tea [HOT] ナチュラルハーブティー	830	コーヒー	600
• Craft Cold Brew Tea [ICE] 水出し日本茶	880		
<b>SEASONAL FERSH JUICE</b>		<b>OTHER</b>	
• Ripe Orange Juice 完熟オレンジ	770	• Natural Lemonade ナチュラル・レモネード	660
• Home Made COLA 自家製コーラ	770	• HILDON Natural 660 / Sparkling 770	