

OMAKASE 4 COURSE	AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH or MEAT / DESSERT	10,780
OMAKASE 5 COURSE	AMUSE / APPETIZER / PASTA / FISH / MEAT / DESSERT	11,880

AMUSE

Marinated olive and bread
オリーブのマリネとブレッド

APPETIZERS PLATTER

Smoked swordfish with caponata and mandarin orange
メカジキの燻製 カポナータ ミカン

Home-made crunchy pizza with marinara with anchovy, capers and oregano
家製クリスピーマリナーラ アンチョビ ケッパー オレガノ

Eggplant and parmigiana croquet with tomato soup, cherry tomatoes and serrano ham
ナスとパルミジャーノのコロケ トマトスープ チェリートマトとセラノハム

CHOICE OF PASTA

Home-made tagliolini with black winter shaved truffles
自家製タリオリーニ 黒トリュフ

or

Squid ink spaghettini aglio e olio with sea urchin, whitebait and broccoli
イカ墨スパゲッティーニ アーリオオーリオ ウニ シラス ブロッコリー

FISH

Charcoal wild turbot with winter vegetables and bouillabaisse
ヒラメのグリル ブイヤベースと冬野菜添え

MEAT

Grilled Japanese beef sirloin with sautéed mushrooms and sauce périgieux
和牛サーロイン マッシュルームソテー ペリグーソース

DESSERT

Crepe suzette
クレープシュゼット

Coffee by ONIBUS or Tea by Brew Tea
コーヒー or 紅茶



Vegetarian
ベジタリアン



Vegan
ビーガン



Gluten free
グルテンフリー

All prices quoted are subject to 13% service charge.

Request you to please inform us of any food allergies, dietary or religious restrictions that you may have.

表記料金に、サービスチャージ 13%を別途申し受けます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。