

OMAKASE LUNCH COURSE

JPY 8,800

WELCOME SNACK

Pomegranate and sumac mint tea
ザクロとスマックのミントティー

Dried persimmon chorizo and feta croquet
干し柿とチョリソー フェタチーズのコロケ

Focaccia / multigrain bread
フォカッチャ / マルチグレインブレッド

Truffle and cheese butter
トリュフとチーズのバター

APPETIZER

Bacon and sancho infused chestnut soup
栗スープ ベーコンと山椒

Tortillas with vegetables tempura, sudachi and eggplant cumin miso paste
トルティーヤと野菜の天ぷら スダチと茄子のクミン味噌和え

Almond gazpacho with hamaguri clam, charcoal sanma and wasabi
アーモンドガスパチョ ハマグリ チャコール秋刀魚 ワサビ添え

Grapes sorbet with roots vegetables, lemon glass and estragon cream
葡萄のソルベ 季節の根菜 レモンガラスとエストラゴンクリーム

Shishito broccoli gyoza with Shibuya burrata cheese, chili ponzu and fried garlic
ししとうとブロッコリーの餃子 渋谷ブッラータチーズ チリポン酢 ガーリックチップ

PASTA

Lemon-estragon creamy spaghettini with bok choy, salmon roe, roasted scallops with whisky
レモンとエストラゴンのクリーミースパゲッティ チンゲン菜 いくら ウイスキー風味のホタテ

MAIN

Seasonal fish tajine
季節の鮮魚のタジン

or

Charcoal Australian ribeye with eggplant, porcini mushrooms and paprika sauce
オーストラリア産 チャコールリブアイ 茄子 ポルチーニ茸 パプリカソース添え

DESSERT

Strawberry millefeuille
ストロベリーミルフィーユ

COFFEE BY ONIBUS or TEA BY BREW TEA
コーヒー or 紅茶

All prices quoted are subject to 13% service charge.
表記料金に、サービスチャージ 13%を別途申し受けます。

OMAKASE DINNER COURSE

JPY 16,500

Welcome snack Appetizer Pasta Fish Main Dessert Coffee
ウェルカムスナック 前菜 パスタ 魚 肉 デザート コーヒー

OMAKASE DINNER COURSE

JPY 13,200

Welcome snack Appetizer Pasta Fish or Main Dessert Coffee
ウェルカムスナック 前菜 パスタ 魚 or 肉 デザート コーヒー

WELCOME SNACK

Pomegranate and sumac mint tea

ザクロとスマックのミントティー

Dried persimmon chorizo and feta croquet

干し柿とチョリソー フェタチーズのコロッケ

Focaccia / multigrain bread

フォカッチャ / マルチグレインブレッド

Truffle and cheese butter

トリュフとチーズのバター

APPETIZER

Bacon and sancho infused chestnut soup

栗スープ ベーコンと山椒

Tortillas with vegetables tempura, sudachi and eggplant cumin miso paste

トルティーヤと野菜の天ぷら スダチと茄子のクミン味噌和え

Almond gazpacho with hamaguri clam, charcoal sanma and wasabi

アーモンドガスパチョ ハマグリ チャコール秋刀魚 ワサビ添え

Grapes sorbet with roots vegetables, lemon glass and estragon cream

葡萄のソルベ 季節の根菜 レモンガラスとエストラゴンクリーム

Shishito broccoli gyoza with Shibuya burrata cheese, chili ponzu and fried garlic

ししとうとブロッコリーの餃子 渋谷ブッラータチーズ チリポン酢 ガーリックチップ

PASTA

Shrimp & crab green ravioli with broccoli and ginger aioli

海老と蟹のグリーンラビオリ ブロッコリーと生姜のアイオリ

FISH

Salt crust baked seasonal fish with squid & shrimp tajine and avocado citrus tahini

季節の鮮魚の塩釜焼き イカとエビのタジン アボカドのシトラスタヒニ添え

MAIN

Charcoaled japanese beef sirloin with eggplant, porcini mushrooms and paprika sauce

国産牛サーロインの炭火焼 茄子 ポルチーニ茸 パプリカソース添え

DESSERT

Strawberry millefeuille

ストロベリーミルフィーユ

COFFEE BY ONIBUS or TEA BY BREW TEA

コーヒー or 紅茶

All prices quoted are subject to 13% service charge.
表記料金に、サービスチャージ 13%を別途申し受けます。