

## Appetizers

|   |        |
|---|--------|
| ⑦ Green salad, red wine vinegar dressing<br>グリーンサラダ 赤ワインビネガードレッシング  | ¥1,800 |
| Caesar salad<br>Lettuce, bacon, crouton, anchovy, parmesan cheese<br>シーザーサラダ<br>レタス ベーコン クルトン アンチョビ パルメザンチーズ  | 2,400  |
| Nice style salad, seared tuna, French dressing<br>Olive, anchovy, egg, potato, black garlic<br>ニース風サラダ 鮪赤身のシールド フレンチドレッシング<br>オリーブ アンチョビ 卵 ポテト 黒ニンニク          | 2,600  |
| ⑦ Kamakura burrata, fruit tomato, balsamic dressing<br>鎌倉産 ブッラータチーズ フルーツマトのサラダ仕立て パルサミコドレッシング   | 2,600  |
| ⑤ Marinated "Masu salmon" salad<br>Black forest mushroom, fromage blanc, lemon confit dressing<br>静岡県産サクラマスマリネ 燻製の香り<br>ブラウンマッシュルーム フロマーージュブラン レモンコンフィのドレッシング | 2,800  |
| ⑤ Risotto, butternut squash, chorizo, sege flavor, parmesan cheese<br>バターナッツカボチャのリゾット チョリソー セージの香り パルメザンチーズ   | 2,300  |
| Sauteed foie gras, fruit, balsamic sauce<br>フォアグラのソテー<br>季節果実とバルサミコソース  | 4,500  |

## Side dish

|  |       |
|--|-------|
| French fry<br>フレンチフライ  | 1,100 |
| ⑦ Mashed potato<br>マッシュドポテト  | 1,100 |
| ⑦ Grilled or steamed vegetable<br>野菜のグリル 又は スチーム                                     | 1,200 |
| Sauteed mixed mushroom<br>ミックスマッシュルームソテー   | 1,800 |
| Seasonal soup<br>季節のスープ  | 1,000 |
| ⑤ Baked French onion soup, gruyere cheese, crouton<br>オニオングラタンスープ<br>グリュイエールチーズ クルトン | 1,500 |
| 2-piece of bread (rustique or comple nore)<br>ブレッド(リュスティック 又は コンプレノア)                | 500   |

## Entrée

|  |        |
|--|--------|
| Pan-seared Spanish mackerel<br>Burdock chips, five spice, fermented butter sauce<br>山口県萩産 サワラのポワレ<br>牛蒡チップス 五香粉 発酵バターソース             | ¥3,700 |
| Cajun spiced Tasmanian salmon steak<br>Mashed potato<br>タスマニアサーモンのケイジャンスパイスステーキ<br>マッシュドポテト  | 4,200  |
| Pan-roasted "snow white cherryvalley" duck breast<br>Water bamboo, black shichimi pepper sauce<br>北海道産合鴨ムネ肉のロースト<br>マコモタケのグリル 黒七味ソース | 5,200  |

## Grill creations

|  |      |       |
|--|------|-------|
| "Goten free range" local chicken breast<br>御殿地鶏ムネ肉       | 180g | 3,700 |
| Local "Sangenton" Japanese pork loin<br>相模三元豚おぎさロース      | 200g | 4,500 |
| Irish hereford beef loin<br>アイルランド産 ヘレフォードビーフロイン         | 250g | 6,500 |
| Wagyu beef loin<br>和牛ロイン肉                                | 200g | 8,500 |
| Wagyu A4 beef tenderloin<br>A4和牛フィレ肉                     | 150g | 9,500 |
| Australian lamb chop (3pieces)<br>オーストラリア産 ラムチョップ (3ピース) |      | 6,200 |

Choice of one sauce  
お好きなソースを1つお選びください

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| • Café de Paris butter | カフェドパリバター |
| • Mustard sauce        | マスタードソース  |
| • Red wine             | 赤ワイン      |
| • Soy sauce and wasabi | 醤油&ワサビ    |

⑤ Signature dish スペシャルリテ

⑦ Vegetarian ベジタリアンメニュー

Menu may change according to the season and delivery. All prices are inclusive of tax and are subject to a 13% service charge.  
メニューは季節と仕入れ状況により変わりますので、ご了承下さい。上記は消費税を含む料金で、別途サービス料(13%)を加算させていただきます。

# Warm-hearted cuisine